

【陕西特产】凤翔名吃腊驴肉/醇香可口传统名特食品腊驴肉300g

产品名称	【陕西特产】凤翔名吃腊驴肉/醇香可口传统名特食品腊驴肉300g
公司名称	王永宏
价格	.00/盒
规格参数	产品类别:驴肉 类型:新鲜 是否进口:否
公司地址	中国 陕西 宝鸡市 宝鸡市金台区宏文路团结村村委
联系电话	086 0917 13289177195 13289177195

产品详情

产品类别：驴肉
原产地：陕西
净重：0.3（kg）

类型：新鲜
售卖方式：包装
特产：是

是否进口：否
保质期：180（天）

驴肉具有补气血，益脏腑等功能，对于积年劳损、久病初愈、气血亏虚、短气乏力、食欲不振者皆为补益食疗佳品。因此有“天上龙肉，地上驴肉”民谚。陕西关中盛产驰名全国的“关中驴”。凤翔腊驴肉选用驴的腿肉精制而成。它色泽红润，质地细密，酥香可口，五味俱佳，百食不厌。自清代咸丰年间起，一直受到各地欢迎。

腊驴肉简介

凤翔特产的腊驴肉。创制于清咸、同年间。腊制工艺是：先将退役老驴宰杀，去蹄，选其四腿和筋肉，淋净血水，悬挂晾晒浮水，干后切块入缸内，分层加入硝盐，上压巨石，月寻取出，白天挂于阳光下晾晒夜间挤压，排除水分再用松木水加五香调料煮熟，拎出后再浸入驴油及原汁汤内之火加热，仅烫提浸多次，到一定程度拎出。冷却后肉块表面可出现霜状结晶。其切片颜色鲜红，呈半透明状，质细腻，酥而有筋，五香喷鼻，余味回长。若选驴鞭做原料，配用上等调料腊制就成为誉满关中的“钱肉”。

腊驴肉的制作

配料标准 1、主料：生驴肉15公斤。

2、辅料：食盐450克，砂仁5克，肉蔻10克，草蔻5克，陈皮10克，肉桂10克，丁香10克，粉草5克，葶拔5克，广木香10克，白芷20克，山桂20克，草果5克，良姜10克，桂皮10克，大茴香10克，五味子10克，将以上16种香料（中药）混合，按每15公斤肉需用配方中药50克（即1付），分装于5个白纱布袋内，可以煮肉5次。

加工与特点

加工

- 1、原料整理：选用卫生合格的新鲜驴肉，按肉的部位，沿肉缝分别切成1~2公斤重的肉块。然后放在缸中用清水浸泡12小时左右，排出肉内污血，再用清水冲洗干净。
- 2、预煮：把浸泡洗净的肉块放入锅内水煮，放 **花椒**35克、大茴香25克、小茴香35克，食盐200~300克，加水略过于肉面。迅速加温，旺火煮沸。从煮沸时计，老驴肉煮3~4小时，小驴肉1小时左右，达到八成熟为止。中间每隔半小时左右，用铁叉翻动一次，并不断撇去浮油。煮好后用铁叉捞出，用马莲根刷之，刷去附在肉上的料渣及血沫，放在盘内晾凉。
- 3、焖煮：用带耳砂锅，其中有两层砂蓖。装锅时先放底蓖，将中药纱布袋放入底蓖中间，周围放上煮好的驴肉块，肉厚难熟的肉块放在下层，肉嫩易熟的摆在上层。倒入老汤（焖煮过驴肉的汤汁），加水添满锅，并将预煮时剩余的食盐放入，然后放上层砂蓖，压上小青石块。加热煮沸以后，压火焖煮，每隔20分钟加汤一次，不时地撇去汤面上的浮沫、浮油。焖煮时间，随季节气温和肉的老嫩而定，一般为4~5小时。焖煮成熟后，在夏季稍放一会，热汤捞出；冬季要冷汤捞出，并可带少量汤汁。成品率约为55%~60%。

产品特点

肉色红润，鲜艳发亮，肥肉不腻，瘦肉不柴，香辣可口。腊驴肉以凤翔铁沟村产最为出名。