导语:灌好的香肠,最忌直接晒,牢记6个技巧,腊肠鲜香入味,好吃不腥!

俗语说:"小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。"腊八节是春节前最重要的一个传统节日,每年的这个时候,人们都能闻到浓浓的"腊"味,腌腊八蒜、喝腊八粥以及制作各种"腊"味等等。因为进入腊月以后,气温一般都比较低,室外的微生物不活跃,选择在这个时候制作腊肠、腊肉这些腌制品,在晾晒的时候,不仅不易变质,易保存,味道也足够鲜美!



这灌香肠的

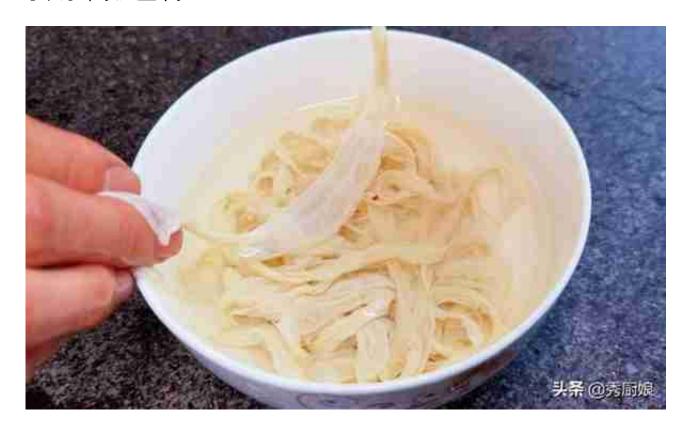
配方, 爷爷用了50年,

腊肠鲜香入味有嚼劲,不腥不长霉!

在山东的胶东地区,人们最爱吃的就是有着浓浓的鲁菜风味的腊肠!它的味道香醇,咸香入味,肉感十足,久嚼不腻,好吃不腥!每年的腊八节前后,我家都会按照爷爷用了50年的灌香肠配方,来制作一些腊肠当年货。腊肠灌好以后,晾晒个十天半个月,就可以食用了。下面,厨娘就把灌香肠的做法和技巧分享给大家!



1.灌香肠要想好吃,选什么肉很重要,最适合做灌香肠的肉是五花肉和梅花肉,做出来的香肠,香味不腻,特别好吃!取5斤五花肉和5斤梅花肉,清洗干净后,切成小长条,装入盆中。



3.取适量的肠衣,放入碗中,加入适量的清水,少加一点高度白酒,浸泡10分钟, 给肠衣杀菌,肠衣泡软以后,在每一根肠衣内,灌入适量的清水,将肠衣内部也冲 洗一下,这样在灌香肠的时候,比较顺畅。



5.一根肠衣灌满以后,在肠衣尾部也打上一个结,每隔10几厘米,用手将腊肠按压一下,再转几圈,然后用绳子打上结,如果看到肠衣内部有气泡,可以用牙签扎一下,将空气排出,这样晒好的腊肠肉更紧实,口感更佳。



烹饪小贴士:

- 1.灌香肠要选五花肉和梅花肉,肥瘦均匀,香而不腻。
- 2.灌香肠的肉要用刀切的小肉条,不能用肉馅,用肉条制作的腊肠,口感紧实,有嚼劲。
- 3.灌香肠要加高度白酒,不仅可以杀菌防腐,还可以去除肉的腥味。
- 4.香肠灌好以后,别直接晒,一定要分节,长度在20厘米以内,这样腊肠在晒的时候不易破皮,形状也好看。
- 5.如果香肠内有气泡,需要用牙签将气泡扎破,这样可以让水分和油脂快速蒸发,香肠的口感也更紧实。
- 6.灌好的香肠一定不要在太阳下暴晒,这样容易把肉中的油脂晒出,产生异味,香肠内部也容易变质,应该放在阴凉通风的地方,自然风干。

您喜欢 吃灌香肠吗?

最喜欢哪种做法呢?欢迎大家在评论区里留言分享哦! 今天的分享就到这里,如果您喜欢厨娘的分享,就转发+收藏+点赞支持一下吧!您的每一个赞,都是厨娘继续努力的动力!感谢支持,感恩陪伴!

本文由秀厨娘原创,盗图必究!欢迎关注,带你一起长知识!