

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，这样可以使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！