

宣威火腿

被誉为“云腿”的云南省地方特产，因产于宣威而得名，宣威市的传统名特产品，属中国三大名腿之一，富含蛋白质、脂肪、氨基酸、微量元素和维生素等多种营养物质

品牌简介

宣威火腿，云南省地方特产之一，因产于宣威而得名。主要特点是：形似琵琶，只大骨小，皮薄肉厚肥瘦适中；切开断面，香气浓郁，色泽鲜艳，瘦肉呈鲜红色或玫瑰色，肥肉呈乳白色，骨头略显桃红，似血气尚在滋润。其品质优良，足以代表云南火腿，故常称“云腿”。

云腿位列中国特产有“三腿”之名，不仅行销国内，且在东南亚等地享有盛名。云腿讲究“四秘”之法，形成了一套独特体系。“割秘”是割腿时讲究刀功，把猪后腿割成“琵琶式”，油膜必剔除干净。“腌秘”是讲究乘鲜腌即所谓“血腿”，虽隔一夜，必失其美味。用云南磨黑盐与川盐腌成风味有所不同，前者色艳，后者味香。盐分合适，云腿可藏二三年，其味由香转甜，极其美妙。“藏秘”是讲究保藏。“食秘”是讲究各种吃法。云腿腌制到其表面稍现绿色时，在三个部位用大针刺入后拔出嗅品，达到“三针清香”说明已腌制成功。此时剖开，鲜红牙白，色彩诱人，香味扑鼻，食之回味。

宣威火腿形似琵琶，身穿绿袍，三针青香无异味，且富含蛋白质、脂肪、氨基酸、微量元素和维生素等多种营养物质。其风味的形成，除以猪种、饲养、加工技术有关外，发酵过程是重要的影响环节。经云南省微生物研究的研究表明，国内外种类的火腿，其主系列成份大同小异，但非主系列成份（营养成份及色香味）因发酵方法的不同而不同。其它外地人通过来宣威学习，可以利用其加工技术，但是所加工火腿不在宣威

贮存、发酵或用外地鲜腿在宣威加工腌制、贮存都是形不成宣威火腿的。如昭通、四川、缅甸曾经派人来宣学习宣威火腿加工技术，回去后如法加工，但因气候、水土等条件不同，无法腌制出宣威火腿；在外地工作的宣威人回老家，都要带一点鲜猪肉和宣威火腿回工作所在地，是因宣境内所产鲜猪肉肉质滋嫩，味道鲜美；而带宣威火腿则要选发酵成熟的老腿，否则因气候、水土环境的改变，好腿变成坏腿。就是宣威周边邻近地区所产火腿，加工腌制方法一样，也因气候、水土不同而在品质上始终与宣威火腿有很大差距，尤其是色香味上差距相当明显，因此这些周边邻近地区所产火腿，一直以来都要冠以宣威火腿头衔，才卖得出去。这说明了宣威火腿营养风味的形成，主要是在宣威特殊的地域气候环境条件下，经过风干，发酵成熟而形成的。

宣威火腿的理化指标，外观形状，营养风味决定了其质量特色。宣威火腿腌制时只用食用盐，不加任何食品添加剂，其理化指标优于国标，特别是亚硝酸盐含量很低，成为宣腿的一特异性。宣威火腿的精加工产品美观大方，营养丰富，风味独特，质量上乘，食用方便，是宣威人民根据其特定的生产环境不断总结完善，依据消费需求，立足于国际市场接轨，并与其食品加工技术，使宣威火腿在保持传统风味的同时，更加精美，而发扬光大。

宣威火腿具有鲜、酥、脆、嫩、香甜等特点，一直以营养丰富，肉质滋嫩，油而不腻，香味浓郁，咸香回甜著称于世，被消费者视为名馈赠亲朋好友的珍贵礼品，而在竞争日渐剧烈的食品市场中扎根开花，经久不衰。这并非偶然，而是由其自身的香味、营养价值及风味特色所决定的。香气经昆明医学院鉴定出43个芳香化合物，包括烃类7个，醛类15个、酮类2个、醇及酚类7个、脂类6个、呋喃类4个、其它2个；据北京营养研究所及云南省科学院测试中心营养肌分析报告和测试分析结果表明，宣威火腿内含19种氨基酸（其中8种人体不能合成的必需氨基酸全部含有），11种维生素，9种微量元素。

1920年，宣威浦在庭兄弟将宣和公司改为大有恒公司。1923年在广州举办的全国各地食品比赛会上，获得各界人士的好评。以宣威火腿制成“云腿”罐头的工厂，也取名为“德和罐头厂”，从此宣威火腿名声大振，远销东南亚和港澳地区，现在还出口日本和欧美一些国家。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xwht-920082.html>