



中华人民共和国国家标准

GB/T 19480—2009
代替 GB/T 19480—2004

肉与肉制品术语

Terms of meat and meat products



2009-04-27 发布

2009-10-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
肉 与 肉 制 品 术 语
GB/T 19480—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.5 字数 40 千字
2009年6月第一版 2009年6月第一次印刷

*

书号: 155066·1-37561 定价 24.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准代替 GB/T 19480—2004《肉与肉制品术语》。

本标准与 GB/T 19480—2004 相比,主要修改如下:

- 删去了板油、网油、脏器和畜禽屠宰加工和肉加工等方面的术语;
- 增加了里脊肉、五花肉、骨头产品和调制肉制品、肉灌肠等产品和发酵、二次杀菌等肉制品加工的术语;
- 对红肉、腊肉、中国火腿、培根、酱卤制品、天然肠衣等术语作了修改补充陈述;
- 以肉所处的“状况”、“色泽”、“组成部分”和“加工部位”等划分,对有关词条进行编序。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会提出并归口。

本标准主要起草单位:中国商业联合会商业标准中心、双汇集团、雨润集团、中国肉类食品综合研究中心、中国肉类协会、烟台市喜旺食品有限公司。

本标准主要起草人:曹德胜、王玉芬、赵宁、陈松、赵榕、邓富江、徐世明、郭锡铎、彭建华、靳晓蕾、刘振宇。

肉与肉制品术语

1 范围

本标准规定了肉与肉制品加工中常用的术语与定义。

本标准适用于肉与肉制品的加工、贸易和管理。

2 肉

2.1 按肉所处温度状况的称谓

2.1.1

热鲜肉 hot meat

屠宰后未经人工冷却过程的肉。

2.1.2

鲜片猪肉 fresh demi-carcass pork

经过晾肉,但不经过人工冷却的片猪肉。

2.1.3

冷却肉 chilled meat

冷鲜肉

在低于 0 ℃ 环境下,将肉中心温度降低到(0 ℃~4 ℃),而不产生冰结晶的肉。

2.1.4

冷却片猪肉 chilled demi-carcass pork

片猪肉经过人工冷却,其后腿肌肉中心温度不高于 4 ℃,不低于 0 ℃ 的猪肉。

2.1.5

冷冻肉 frozen meat

在低于 -23 ℃ 环境下,将肉中心温度降低到 ≤ -15 ℃ 的肉。

2.1.6

冻片猪肉 frozen demi-carcass pork

片猪肉经过冻结,其后腿肌肉中心温度为 ≤ -15 ℃ 的猪肉。

2.1.7

冻鸡 frozen chicken

经冷冻,使鸡胴体肉的中心温度达到 ≤ -15 ℃ 的整鸡。

2.2 按肉的色泽的称谓

2.2.1

红肉 red meat

含有较多肌红蛋白,呈现红色的肉类,如猪、牛、羊等畜肉。

2.2.2

白肉 white meat

肌红蛋白含量较少的肉类,指鸡、鸭、鹅等禽肉。

2.3 按肉的组成部分的称谓

2.3.1

胴体 carcass

畜禽经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、尾及四肢(腕及关节以下)后的躯体部分。

2.3.2

片猪肉 shipper style

猪屠宰后,将胴体沿正中脊椎骨劈(锯)开,分成两分体的猪肉。

2.3.3

犊牛肉 baby beef

生长期在6个月以内的牛肉。

2.3.3.1

犊牛白肉 white baby beef

以牛奶或缺铁性代乳料为饲料,将处于哺乳期犊牛养至6月龄,体重250 kg以下加以屠宰获得的肉色淡红的牛肉。

2.3.3.2

犊牛红肉 red baby beef

以代乳料与全价配合饲料为日粮,将处于哺乳期或断乳后犊牛养至性成熟前加以屠宰获得的肉色浅红的牛肉。

2.3.4

肥肉 fat

肥膘

胴体皮下脂肪及肌间脂肪。

2.3.5

剔骨肉 deboned meat

用人工或机械方法剔除骨头后的肉。

2.3.6

分割肉 cut meat

根据有关标准与要求,对胴体按不同部位,去皮、去骨分割成的肉块。

2.3.7

肩颈肉 boneless boston shoulder

颈背肌肉

从胴体的第五、六肋骨之间平行斩下的颈脊部位的肌肉(俗称1号肉或I号肉)。

2.3.8

前腿肌肉 boneless picnic shoulder

从胴体的第五、六肋骨之间平行斩下经剔骨后的前腿部位的肌肉(俗称2号肉或II号肉)。

2.3.9

大排肌肉 boneless loin

从胴体的脊椎骨下约4 cm~6 cm的肋骨处,平行斩下的脊背部位的肌肉(俗称3号肉或III号肉)。

2.3.10

后腿肌肉 boneless leg

从胴体的腰椎与荐椎连接处斩下经剔骨后的后腿部位的肌肉(俗称4号肉或IV号肉)。

2.3.11

背膘 back fat

脊膘

猪脊背部皮下的脂肪。

2.3.12

软骨 gristle

动物体内有弹性和脆性的骨组织。

2.3.13

里脊肉 loin

指猪的深腰肌,带或不带根部。

2.3.14

五花肉 abdominal muscle

猪腹部和腹肋部位肥瘦相间的肉。

2.4 按肉的加工部位的称谓

2.4.1

牛四分体带骨肉 bone-in quarter

将牛胴体先沿脊椎中线纵向锯成两分体,再从第十一至第十二肋骨间将两分体横成四分体的牛肉。

2.4.2

牛后小腿肉 behind shank hind shank**牛展**

从牛后膝关节至跟腱处割下的净肉,包括排肠肌、趾伸肌和趾伸屈肌。

2.4.3

臀部牛肉 gluteus rump**烩牛扒**

沿半腱肌上端至髌骨结节处与脊椎平直割下的净肉,包括半腱肌和股二头肌。

2.4.4

牛膝圆肉 boneless beef knuckle

沿股四头肌与半腱肌连接间膜处割下的股四头肌净肉。

2.4.5

牛短腰肉 short loin**尾龙扒**

沿半腹肌上端至髌骨结节处与脊椎平直割下的上部净肉,包括臀中肌、半腱肌和股二头肌。

2.4.6

牛小腹部肉 triangle muscle**三角肉**

割下膝圆肉露出的三角形净肉。

2.4.7

牛里脊肉 fillet tenderloin**牛柳**

从腰内侧割下的带里脊头的完整净肉。

2.4.8

牛腰部肉 loin striploin

从第5~6腰椎处切断,沿腰背侧肌下端割下的净肉。

2.4.9

牛腹部肉 belly steak**牛腩**

从前13肋骨断体处,沿股四头肌肉前缘割下的全部腹部净肉。

2.4.10

牛肋条肌 **beef rib meat brisket**

从肋提肌和肋间内外割下的净肉。

2.4.11

牛胸部肉 **chest meat chuck**

牛腩

从胸骨、软骨、剑骨和胸部内套条割下的净肉。

2.4.12

牛背部肉 **meat of the back of the sirloin roast**

沿脊背骨两侧下的净肉,包括颈背棘肌、半棘肌和背最长肌。

2.4.13

牛肩部肉 **shoulder meat huckc**

从肩胛骨两侧割下的净肉,包括岗上肌和岗下肌。

2.4.14

牛颈部肉 **boneless beef crop**

从颈椎两侧割下的净肉。

2.4.15

牛前小腿肉 **fore shank**

牛展

取自牛前腿肘关节至腕关节处割下的净肉,包括腕挠侧伸肌。

2.4.16

牛股内肉 **boneless beef topside**

针扒

沿缝匠肌前缘连接间膜处割下的净肉,包括股弯肌(股薄肌)、缝匠肌和半膜肌。

2.4.17

眼肌 **eye muscle**

牛脊椎左右两侧的两条长大的肌肉,即大排肌肉。

2.4.18

白条鸡 **chicken carcass**

经放血、去毛、净膛后的鸡胴体的总称。

2.4.19

鸡头肉 **chuck chicken**

位于头骨上的鸡肉,主要由咀嚼肌组成。

2.4.20

鸡颈肉 **chuck chicken**

位于颈椎周围的肉,由腹肌、颈二腹肌、颈半棘肌、横突间肌和颈腹侧长肌等组成。

2.4.21

鸡胸脯肉 **chick chicken**

位于胸骨肉龙骨嵴两侧,由肩带肌组成。

2.4.22

鸡翅 **wing chicken**

由前肩骨上翅根、翅中和翅尖组成。

2.4.23

鸡大腿肉 leg chicken

位于臀股部,为后肢膝关节以上的肌肉。由臀股部肌组成。

2.5 其他

2.5.1

气味 odor

由嗅觉器官察觉到的令人愉快或不愉快的感觉。

2.5.2

风味 flavour

用味觉和嗅觉来评价食品品质,是味觉和嗅觉的综合感觉。

2.5.3

保水性 water holding capacity

肌肉受外力作用时,如加压、切碎、加热、冷冻、解冻、腌制等加工中保持原有的水分与添加水分的能力。

2.5.4

肉汁 meat juice

畜禽肉的细胞中含有的汁液。

2.5.5

肉质 meat quality

对肉的组织成分的状况和品质特性的评价。

2.5.6

嫩度 tenderness

肉在咀嚼或切割时所需的剪切力。

2.5.7

肉的僵直 meat rigor mortis

畜禽屠宰后,由于肌肉中肌凝蛋白凝固、肌纤维硬化,所产生的肌肉僵硬挺直的过程。

2.5.8

肉的成熟 meat ageing

肌肉在内源性酶的作用下,糖元减少,乳酸增加,肉质变软多汁的过程。这种变化称为肉的成熟,也叫后熟。

2.5.9

肉的自溶 meat autolysin

肌肉在内源性酶的作用下,出现肌肉松弛、色泽发暗、变褐、弹性降低、气味和滋味变劣的现象。

2.5.10

肉的腐败 meat taint

肌肉中蛋白质和非蛋白质的含氮物质,被有害微生物分解,引起的肌肉组织的破坏和色泽变化,产生酸败气味,肉表面发粘的过程。

2.5.11

热收缩 heat shortening

肌肉在僵直的后期,肉温尚未完全散发时发生的收缩。

2.5.12

冷收缩 cold shortening

当肌肉温度降低到 10 °C 以下, pH 值下降到 5.9~6.2 之际, 所发生的收缩。

2.5.13

冰点 freezing point

肉在冷冻过程中开始冻结的温度, 肉的冰点一般在 -1.2 °C 左右。

2.5.14

PSE 肉 pale, soft and exudative muscle

受到应激反应的猪、牛、羊, 屠宰后产生色泽苍白、灰白或粉红、质地松软和肉汁渗出的肉。

2.5.15

DFD 肉 dark, firm and dry muscle

受到应激反应的猪、牛、羊, 屠宰后产生的色暗、坚硬和发干的肉。

2.5.16

DCB 肉 dark, cutting beef

在饥饿应激下屠宰的牛, 得到的肌肉切面颜色呈灰暗的牛肉。

2.5.17

副产品 by-product

指头、蹄、尾及内脏等可食用部位。

2.5.18

骨头产品 bone

只带肉或略带肉的肋骨、脊骨和腿骨等。

3 肉制品

3.1 中式肉制品

3.1.1

腊肉 cured meat

以鲜肉为原料, 配以各种调味料, 经腌制、烘烤(或晾晒、风干、脱水)、烟熏(或不烟熏)等工艺加工而成的生肉制品。

3.1.2

咸肉 corned meat

以鲜肉为原料, 经食盐和其他辅料腌制, 加工而成的生肉制品。

3.1.3

中国火腿 chinese ham

带皮、骨、爪的鲜猪后腿, 经腌制、洗晒或风干、发酵等工艺而制成的具有独特风味的生肉制品。

3.1.4

肉松 dried meat floss

以畜禽瘦肉为主要原料, 经修整、切块、煮制、撇油、调味、收汤、炒松、搓松制成的肌肉纤维蓬松成絮状的熟肉制品。

3.1.5

肉干 dried meat dice

以畜禽瘦肉为原料, 经修割、预煮、切丁(或片、条)、调味、复煮、收汤、干燥制成的熟肉制品。

3.1.6

肉脯 dried meat slice

以去除筋腱和肥膘的猪、牛等瘦肉为原料,经切片(或绞碎)、调味、腌制、摊筛、烘干、烤制等工艺制成的熟肉制品。

3.1.7

酱卤肉制品 stewed meat in seasoning

以鲜(冻)畜禽肉和可食副产品放在加有食盐、酱油(或不加)、香辛料的水中,经预煮、浸泡、烧煮、酱制(卤制)等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。

3.1.8

糟肉制品 meat flavored with fermented rice

将畜禽肉用酒糟或陈年香糟代替酱汁或卤汁制成的肉制品。

3.1.9

熏烤肉制品 smoked meat products

以熏烤为主要加工方法生产的肉制品。

3.1.10

中式香肠 chinese sausage**腊肠****风干肠**

以畜禽等肉为主要原料,经切碎或绞碎后按一定比例加入食盐、酒、白砂糖等辅料拌匀,腌渍后填入肠衣中,经烘焙或晾晒或风干等工艺制成的生干肠制品。

3.1.11

生鲜香肠 fresh sausage product

原料肉经绞碎后加入辅料灌入肠衣中而成的生肉肠类制品。

3.1.12

生熏香肠 smoked and fresh sausage

原料肉,经绞碎(或斩拌)后加入辅料灌入肠衣中,再经烟熏处理的生肉肠类制品。

3.1.13

半干香肠 semi-dry sausage

绞碎的肉经微生物的发酵作用,在热处理和烟熏过程中除去部分水分的肠类肉制品。

3.1.14

干香肠 dry sausage

经过微生物的发酵作用,干燥除去 20%~50% 的水分的生肉肠类制品。

3.1.15

调制肉制品 prepare meat products

以畜禽鱼肉为主要原料,添加(或不添加)时令蔬菜和(或)辅料、食品添加剂,经滚揉(或不滚揉)、切割或绞制、混合搅拌(或不混合)、成型(或预处理)、包装、冷却(或冻结)等工艺加工而成的系列风味生肉制品。

3.1.16

肉糕 meat cake

以畜禽肉为主要原料,经绞碎(或斩拌乳化)、调味、成型、熟制、烟熏(或不烟熏)等工艺制成的熟肉

制品。

3.1.17

腌制肉 salted meat

以鲜(冻)畜禽肉(或带骨肉)、副产品为原料,配以食盐、调料、食品添加剂等辅料,经修整、注射(或不注射)、滚揉(或搅拌、斩拌)、腌制、切割(或成型)、包装、冷藏等工艺加工而成的生肉制品。

3.2 西式肉制品

3.2.1

熏煮火腿 cooked cured ham

以畜、禽肉为主要原料,经精选、切块、盐水注射(或盐水浸渍)腌制后,加入辅料,再经滚揉、充填(或不充填)、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、冷却、包装等工艺制作的火腿类熟肉制品。

3.2.2

熏煮香肠 cooked cured sausage

以畜禽鱼肉为主要原料,经修整、腌制(或不腌制)、绞碎后,加入辅料,再经搅拌(或斩拌)、乳化(或不乳化)、充填(或不充填成型)、烘烤、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、冷却等工艺制作的香肠类熟肉制品。

3.2.3

香肠制品 sausage product

畜禽鱼肉经绞切,腌制(或不腌制),斩拌,乳化成肉馅、肉丁、肉糜或其他混合物,并添加调味料、香辛料、填充料,灌入肠衣(或成型),再经烧烤、蒸煮、烟熏、发酵、干燥等工艺(或其中几个工艺)制成的熟肉制品。

3.2.4

血肠 blood sausage

用畜禽血或混同畜禽肉或舌、皮、脂肪为原料经相关工序后灌入肠衣,通过蒸煮或低温烟熏等工艺制成的肉制品。

3.2.5

发酵香肠 fermented sausage

将绞碎的猪肉(或牛肉)、动物脂肪、盐、糖、发酵剂和香辛料等混合后灌进肠衣,经过微生物发酵而制成的香肠制品。

3.2.6

培根 bacon

通常以猪的背肉、腹肉、颈肉或肩肉为原料,经注射、腌制、滚揉、成型(或不成型)、干燥、烟熏(或不烟熏)、烘烤等工艺制成的肉制品。

3.2.7

火腿 ham

以带骨或不带骨的、整块或绞碎的鲜(冻)畜禽肉为原料,经过注射(或不注射)、滚揉(搅拌)或腌制、灌入肠衣成型(或直接成型或模具成型)、蒸煮(或熏煮或发酵)而成的一类肉制品。

3.2.8

肉灌肠 pour sausage

以鲜(冻)畜、禽、鱼肉为主要原料,经调味、充填(或不充填)、成型等工艺制作的肉制品。包括中式灌肠和无皮肠。

4 肉制品加工

4.1

腌制剂 curing agent

用食盐、香辛料和食品添加剂等成分组成用来提高肉的防腐、风味、肉质和发色性能的一种混合料。

4.2

腌制 cure

用食盐或以食盐为主并添加香辛料和食品添加剂等辅料对原料肉进行腌渍的过程。

4.3

干腌法 dry salt curing

用食盐或盐硝混合物涂擦肉表面,进行腌制肉的一种方法。

4.4

湿腌法 pickle curing

用食盐或盐硝混合物溶液进行腌制肉的方法。

4.5

注射腌制法 injection curing

先用盐水注射,然后再滚揉或放入盐水中腌制肉的方法。

4.6

绞肉 grind

将原料肉通过绞肉机进行破碎的过程。

4.7

切丁 dicing

把肉切成小方块。

4.8

斩拌 chopping

用斩拌机对肉(含各种辅料)进行细切和乳化的过程。

4.9

滚揉 tumbling

利用滚揉机将肉胚进行翻滚和揉搓,使加入的腌制剂、调味料等辅料迅速均匀地扩散到肌肉纤维组织的过程。

4.10

灌制 filling

将肉馅充入肠衣内的操作。

4.11

装模 molding

将腌制好的肉装入包装袋或容器中使之成型的操作。

4.12

打卡 clip

香肠或火腿充填后用打卡机对两端进行封口的过程。

4.13

炖 braise

将肉放入水用文火慢慢地煮,使肉熟烂的过程。

4.14

烘烤 roast

将肉或肉制品置于高于 100 °C 烤箱或烟熏炉中烤制的过程。

4.15

油炸 fried

将肉或肉制品置于较高温度的油脂中,使其快速熟化的过程。

4.16

烧烤 roast

将肉或肉制品置于木炭或电加热装置中烤制的过程。

4.17

干燥 dry

肉制品在低于 100 °C 条件下失去水分的过程。

4.18

卤制 stew in soy sauce

主料配以辅料煮的过程。

4.19

炒制 stir-fry

食品放在锅内,边加热边翻动的过程。

4.20

烘焙 bake over a slow fire

用微火使食品变熟的过程。

4.21

高温蒸煮 high evaporate

用高于 121 °C 蒸汽的热力使食物变熟的过程。

4.22

骨肉分离 separate

将残存在骨头上的肉通过挤压或其他的方法,使肉和骨分离。

4.23

中心温度 core-temperature

系指肉制品在加工中,从其中心处所测得的温度。该温度是测试肉制品成熟程度的主要温度指标。

4.24

蒸煮损失 cooking loss

生肉加工成熟肉过程中因蒸煮使水分损失而发生的质量减少。

4.25

熏制 smoking

利用木材、木屑、茶叶、糖等材料不完全燃烧而产生的熏烟和热量使肉制品增添特有的熏烟风味的一种方法。

4.25.1

直接烟熏法 direct-smoking

在烟熏炉内,将木材燃烧直接发烟熏制。

4.25.2

间接烟熏法 indirect-smoking

利用单独的烟雾发生器发烟,将燃烧好的具有一定温度和湿度的熏烟引进烟熏室,对肉制品进行熏

烤的方法。

4.25.3

冷熏法 cold smoking

温度在 15 ℃~30 ℃条件下,进行长达 4 h~20 h 的烟熏方法。

4.25.4

液熏法 liquid-smoking

将木材干馏去掉有害成分,保留有效成分的烟收集起来进行浓缩,制成水溶性或油溶性的液体,将肉浸泡其中进行熏制的方法。

4.25.5

温熏法 warm-smoking

温度在 30 ℃~50 ℃条件下的熏制方法。

4.25.6

热熏法 heat-smoking

温度在 50 ℃~80 ℃条件下的熏制方法。

4.25.7

焙熏法 roast-smoking

温度在 90 ℃~120 ℃条件下的熏烤方法。

4.25.8

电熏法 electrical smoking

应用静电进行烟熏的方法。

4.26

发酵 ferment

在微生物作用下对物质进行分解的过程。

4.27

二次杀菌 again disinfect

在低于 100 ℃水温条件下杀死有害菌的过程。

5 肉制品包装材料

5.1

天然肠衣 natural casings

采用健康牲畜的食道、胃、小肠、大肠和膀胱等器官,经过特殊加工,对保留的组织进行腌渍或干制的动物组织,是灌制香肠的衣膜。

5.1.1

盐渍肠衣 salted casings

专用盐腌制的天然肠衣。

5.1.2

干制肠衣 dried casings

腌制清洗后经晾干或烘干的天然肠衣。

5.2

人造肠衣 artificial casing

把动物皮、塑料、纤维、纸等加工成的片状或管状薄膜。

5.3

胶原蛋白肠衣 collagen casing

以猪、牛真皮层的胶原蛋白纤维为原料,在碱液中挤压成型制成的管状肠衣。

5.4

纤维肠衣 cellulose casing

用纤维挤压而成的肠衣。

5.5

塑料肠衣 plastic casing

用聚偏二氯乙烯(PVDC),聚乙烯(PE)、聚丙烯(PP)等制成的肠衣。

5.6

玻璃纸肠衣 glassine casing

再生胶质纤维素薄膜制成的片状或筒状肠衣。

5.7

复合膜 compound film

由两种或两种以上的具有不同性能的物质结合在一起组成的材料。

5.8

保鲜膜 protect film

用聚乙烯(PE)、聚偏二氯乙烯(PVDC)等制成的具有保鲜、自粘性能的薄膜。

中文索引

B		G	
白肉	2.2.2	干香肠	3.1.14
白条鸡	2.4.18	干腌法	4.3
半干香肠	3.1.13	干燥	4.17
保水性	2.5.3	干制肠衣	5.1.2
保鲜膜	5.8	高温蒸煮	4.21
背膘	2.3.11	骨头产品	2.5.18
焙熏法	4.25.7	灌制	4.10
冰点	2.5.13	滚揉	4.9
玻璃纸肠衣	5.6		
C		H	
炒制	4.19	烘焙	4.20
D		烘烤	4.14
打卡	4.12	红肉	2.2.1
大排肌肉	2.3.9	后腿肌肉	2.3.10
DCB 肉	2.5.16	火腿	3.2.7
DFD 肉	2.5.15	J	
电熏法	4.25.8	鸡翅	2.4.22
冻鸡	2.1.7	鸡大腿肉	2.4.23
冻片猪肉	2.1.6	鸡颈肉	2.4.20
胴体	2.3.1	鸡头肉	2.4.19
犊牛白肉	2.3.3.1	鸡胸脯肉	2.4.21
犊牛红肉	2.3.3.2	间接烟熏法	4.25.2
犊牛肉	2.3.3	肩颈肉	2.3.7
炖	4.13	酱卤制品	3.1.7
E		胶原肠衣	5.3
二次杀菌	4.27	绞肉	4.6
F		L	
发酵	4.26	腊肉	3.1.1
发酵香肠	3.2.5	冷冻肉	2.1.5
肥肉	2.3.4	冷却片猪肉	2.1.4
分割肉	2.3.6	冷却肉	2.1.3
风味	2.5.2	冷收缩	2.5.12
复合膜	5.7	冷熏法	4.25.3
副产品	2.5.17	里脊肉	2.3.13
		卤制	4.18

N		肉汁·····	2.5.4
嫩度·····	2.5.6	肉质·····	2.5.5
牛背部肉·····	2.4.12	软骨·····	2.3.12
牛短腰肉·····	2.4.5	S	
牛腹部肉·····	2.4.9	烧烤·····	4.16
牛股内肉·····	2.4.16	生鲜香肠·····	3.1.11
牛后小腿肉·····	2.4.2	生熏香肠·····	3.1.12
牛肩部肉·····	2.4.13	湿腌法·····	4.4
牛颈部肉·····	2.4.14	四分体带骨肉·····	2.4.1
牛肋条肌·····	2.4.10	塑料肠衣·····	5.5
牛里脊肉·····	2.4.7	T	
牛前小腿肉·····	2.4.15	剔骨肉·····	2.3.5
牛膝圆肉·····	2.4.4	天然肠衣·····	5.1
牛小腹部肉·····	2.4.6	调制肉制品·····	3.1.15
牛胸部肉·····	2.4.11	臀部牛肉·····	2.4.3
牛腰部肉·····	2.4.8	W	
P		温熏法·····	4.25.5
培根·····	3.2.6	五花肉·····	2.3.14
片猪肉·····	2.3.2	X	
PSE肉·····	2.5.14	纤维肠衣·····	5.4
Q		鲜片猪肉·····	2.1.2
气味·····	2.5.1	咸肉·····	3.1.2
前腿肌肉·····	2.3.8	香肠制品·····	3.2.3
切丁·····	4.7	小牛肉·····	2.3.3
R		血肠·····	3.2.4
热收缩·····	2.5.11	熏烤肉制品·····	3.1.9
热鲜肉·····	2.1.1	熏制·····	4.25
热熏法·····	4.25.6	熏煮火腿·····	3.2.1
人造肠衣·····	5.2	熏煮香肠·····	3.2.2
肉的成熟·····	2.5.8	Y	
肉的腐败·····	2.5.10	腌制·····	4.2
肉的僵直·····	2.5.7	腌制剂·····	4.1
肉的自溶·····	2.5.9	腌制肉·····	3.1.17
肉脯·····	3.1.6	盐渍肠衣·····	5.1.1
肉干·····	3.1.5	眼肌·····	2.4.17
肉糕·····	3.1.16	液熏法·····	4.25.4
肉骨分离·····	4.22	油炸·····	4.15
肉灌肠·····	3.2.8		
肉松·····	3.1.4		

Z

糟肉制品·····	3. 1. 8	中国火腿·····	3. 1. 3
斩拌·····	4. 8	中式香肠·····	3. 1. 10
蒸煮损失·····	4. 24	中心温度·····	4. 23
直接烟熏法·····	4. 25. 1	注射腌制法·····	4. 5
		装模·····	4. 11



英文索引

A

abdominal muscle	2.3.14
again disinfect	4.27
artificial casing	5.2

B

baby beef	2.3.3
back fat	2.3.11
bacon	3.2.6
bake over a slow fire	4.20
beef rib meat brisket	2.4.10
behind shank hind shank	2.4.2
belly steak	2.4.9
blood sausage	3.2.4
bone	2.5.18
bone-in quarter	2.4.1
boneless beef crop	2.4.14
boneless beef knuckle	2.4.4
boneless beef topside	2.4.16
boneless boston shoulder	2.3.7
boneless leg	2.3.10
boneless loin	2.3.9
boneless picnic shoulder	2.3.8
braise	4.13
by-product	2.5.17

C

carcas	2.3.1
cellulose casing	5.4
chesk chicken	2.4.21
chest meat chuck	2.4.11
chicken carcass	2.4.18
chilled demi-carcass pork	2.1.4
chilled meat	2.1.3
chinese ham	3.1.3
chinese sausage	3.1.10
chopping	4.8
chuck chicken	2.4.20, 2.4.19
clip	4.12

cold shortening	2. 5. 12
cold smoking	4. 25. 3
collagen casing	5. 3
compound film	5. 7
cooked cured ham	3. 2. 1
cooked cured sausage	3. 2. 2
cooking loss	4. 24
core-temperature	4. 23
corned meat	3. 1. 2
cure	4. 2
curing agent	4. 1
cut meat	2. 3. 6

D

dark, cutting beef	2. 5. 16
dark, firm and dry muscle	2. 5. 15
deboned meat	2. 3. 5
dicing	4. 7
direct-smoking	4. 25. 1
dried casings	5. 1. 2
dried meat dice	3. 1. 5
dried meat floss	3. 1. 4
dried meat slice	3. 1. 6
dry	4. 22
dry salt curing	4. 3
dry sausage	3. 1. 14

E

electrical smoking	4. 25. 8
eye muscle	2. 4. 17

F

fat	2. 3. 4
ferment	4. 26
fermented sausage	3. 2. 5
fillet tenderloin	2. 4. 7
filling	4. 10
flavour	2. 5. 2
fore shank	2. 4. 15
freezing point	2. 5. 13
fresh demi-carcass pork	2. 1. 2
fresh sausage product	3. 1. 11
fried	4. 15

frozen chicken	2. 1. 7
frozen demi-carcass pork	2. 1. 6
frozen meat	2. 1. 5

G

glassine casing	5. 6
gluteus rump	2. 4. 3
grind	4. 6
gristle	2. 3. 12

H

ham	3. 2. 7
heat shortening	2. 5. 11
heat-smoking	4. 25. 6
high evaporate	4. 21
hot meat	2. 1. 1

I

indirect-smoking	4. 25. 2
injection curing	4. 5

L

leg chicken	2. 4. 23
liquid-smoking	4. 25. 4
loin	2. 3. 13
loin striploin	2. 4. 8

M

meat ageing	2. 5. 8
meat autolysis	2. 5. 9
meat cake	3. 1. 16
meat flavored with fermented rice	3. 1. 8
meat juice	2. 5. 4
meat of the back of the sirloin roast	2. 4. 12
meat quality	2. 5. 5
meat rigor mortis	2. 5. 7
meat taint	2. 5. 10
molding	4. 11

N

natural casings	5. 1
-----------------------	------

O

odor 2.5.1

P

pale, soft and exudative muscle 2.5.14

pickle curing 4.4

plastic casing 5.5

pour sausage 3.2.8

prepare meat products 3.1.15

preserved ham 3.1.1

protect film 5.8

R

red baby beef 2.3.3.2

red meat 2.2.1

roast 4.16, 4.14

roast-smoking 4.25.7

S

salted casings 5.1.1

salted meat 3.1.17

sausage product 3.2.3

semi-dry sausage 3.1.13

separate 4.22

shipper style 2.3.2

short loin 2.4.5

shoulder meat hucke 2.4.13

smoked and fresh sausage 3.1.12

smoked meat products 3.1.9

smoking 4.25

stew in soy sauce 4.18

stewed meat in seasoning 3.1.7

stir-fry 4.19

T

tenderness 2.5.6

triangle muscle 2.4.6

tumbling 4.9

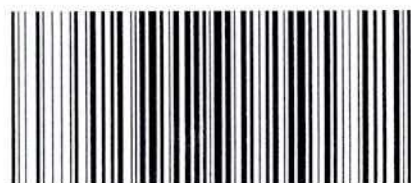
W

warm-smoking 4.25.5

GB/T 19480—2009

water holding capacity	2.5.3
white baby beef	2.3.3.1
white meat	2.2.2
wing chicken	2.4.22

GB/T 19480—2009



GB/T 19480-2009

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-37561

定价: 24.00 元

打印日期: 2009年7月20日