

7. 如何安全地制作腌腊肉制品？ 保存、烹饪时有哪些注意事项？

家庭自制腌腊肉制品时，一是要选择有质量保障的原料肉，商超或农贸市场购买的肉应具有检疫合格证明，避免使用色泽和气味异常的原料肉。



二是要选择在合适的时节进行加工，秋冬季节气温普遍较低，空气湿度较小，不仅有利于水分的散失及风味的形成，而且可抑制微生物的生长。



三是要避免鼠虫的危害，做好防护措施。腌腊肉制品一般需隔绝氧气、保持干燥、低温贮存和避免阳光照射。

家庭储存可使用密封袋或保鲜膜封好，放到冰箱中可以储存较长时间。多数腌腊肉制品属于生肉制品，应避免和熟肉制品发生交叉污染。食用时，应严格按照烹制方法进行加工，要做到完全熟制后再食用。如出现明显“哈喇味”、外观发生变化或者发霉（俗称“长毛”）或肉表面潮湿发粘应禁止食用。

