

秋風起，食臘味，正啊！

18-10-2023 廣州市消費者委員會

最近廣州的天氣好涼爽~嶺南有句俗語“秋風起，食臘味”鹹香油潤的廣式臘味讓人回味無窮



臘味“食用乾貨”趕快來瞭解一下吧。我們說的“臘味”是啥？

醃臘肉製品是以鮮（凍）畜、禽肉或其可食副產品為原料，添加或不添加輔料，經醃製、烘乾（或曬乾、風乾）等工藝加工而成的非即食肉製品。

很多家庭都愛自製臘味，由於醃臘過程中原料在加工環境中曝露時間較長，成品不經殺菌處理，且脂肪含量偏高易產生食物腐敗風險，自製臘味時一定要注意以下問題：

01 選擇有質量保障的原料肉，商超或農貿市場購買的肉應具有檢疫合格證明，避免使用色澤和氣味異常的原料肉；

02 選擇在合適的時節進行加工，秋冬季節氣溫普遍較低，空氣濕度較小，不僅有利於水分的散失及風味的形成，而且可抑制微生物的生長；

03 避免鼠蟲危害，做好防護措施，儘量把臘味放到通風的地方。

相對於家庭自製的臘味，也有不少人選擇去市場購買成品，市場上的臘味品質參差不齊，怎樣才能吃得放心？一起來看看吧

臘味如何選購？

01 選購散裝臘味時，觀察臘味色澤是否正常，有無黏液、霉點等，確保臘味氣味正常，沒有酸敗味、哈喇味等異味；

02 選購包裝產品時，注意包裝完好、標籤清晰、感官正常、保質期內的產品，避免購買漲袋、包裝破損、外觀發生變化或產品表面明顯有菌斑的產品。

臘味如何保存？

臘味一般需要保持密封包裝、真空、乾燥、低溫同時需要避免陽光照射，否則臘味中的脂肪較易氧化，從而影響品質和食用安全。

食用臘味要注意啥？

多數醃臘肉製品屬於生肉製品，應避免和熟肉製品發生交叉污染。

食用時，應嚴格按照烹製方法進行加工，要做到完全熟製後再食用。

拆包裝後的產品應冷藏或置於陰涼乾燥處，並儘快食用。

多數醃臘肉製品含鹽量偏高，建議大家合理食用，不要貪多。

對於有明顯“哈喇味”、外觀發生變化或者有明顯微生物生長的產品，要立即停止食用。