

农业科研所杜波夫果树—葡萄分站以伊苏波林与洋李杂交育成的早实品种。根据伊洛夫林斯克国家品种试验地的资料，6年平均产量13.3吨/公顷。果实长圆—椭圆形，深紫色，平均重29.3克，果肉淡绿—黄色，多汁，甘甜，离核，8月中、下旬成熟，具多种用途，耐运输。树势中庸，树冠圆形，具高度的抗寒性和自花结实性。已在伏尔加格勒省3号地区进行区域化栽培。

莱茵克芦笛·早熟，(Ренклюд ранний)系顿涅茨果树试验站以杰佛尔逊与彼尔希科瓦亚杂交育成。根据沃兹涅森斯克国家品种试验地的资料，6年平均产量13.57吨/公顷。果实圆形，黄色，平均重35克。果肉多汁，致密，7月末成熟，适于鲜食，耐运输。已在尼古拉耶夫省进行区域化栽培。

阿戴黑李，(Чернослив адыгенский)系全苏作物栽培研究所迈科普试验站育成。根据乌思奇—拉宾斯克国家品种试验地的资料，6年平均产量18.67吨/公顷。果个大(44.5克)，椭圆形至圆形，深蓝色，杂以不同程度的红色，果肉浅色—绿色，汁较多，酸甜，离核，8月中、下旬成熟，具多种用途，包括制成李干。树体高，树势强，栽后6年进入结果期，相当抗病。已在克拉斯诺达尔边区2号地区进行区域化栽培。

烘烤：将吊挂好的灌肠用木柴、焦炭或无烟煤烘烤，肠体下端距火苗60—100厘米，每隔5—10分钟上下换位，烘烤温度65℃为宜，经40—60分钟，肠衣表面干燥光亮、半透明、无粘湿感、肠馅呈淡红色即可。

煮制：下锅前水温应在85—90℃羊肠衣的要求煮制10—15分钟，猪及牛小肠的煮制20—20分钟，牛大肠的则需煮制100—120分钟。用手触摸肠体有硬挺感及弹性即可出锅。

熏制：底层每用1公斤木柴则覆以2公斤锯末，熏房之大小决定熏制之堆数，一般每平方米一堆，将煮过的灌肠吊挂于熏房，点燃木柴关闭门窗，使其缓缓发烟燃烧，熏制6—12小时。熏制完成的标志是：色泽枣红、无斑点和条状黑纹、肠体干燥呈半弯曲形，表面微有皱纹、无裂痕、不流油、坚韧且富有弹性、无气泡、切面色泽均匀。

哈尔滨红肠的制作

哈尔滨红肠是以猪肉为主要原料制成的。其制作方法如下：

一、配方：

原料：猪瘦肉79%、猪肥肉15%、干淀粉6%，三者合计为100%。

调味料及香料：精盐3.5%、0.3%、味精0.1%、胡椒粉0.15%、硝酸钠0.05%。

调味料及香料是以原料为100%的基础上另外再加进的百分比。

二、工艺流程

先将剥离的瘦肉去掉腺体和腱筋，顺纤维切成250—500克左右的长方块，肥肉切成长15—20厘米，宽7—8厘米的长肉条。然后，按配比将盐和硝酸钠掺匀，搓擦在肉块上。瘦肉放入容器压实密封并在14—15℃的条件下腌制72小时，当肉表面呈玫瑰红色且坚实而有弹性、肉块中无黑心时，取出备用。肥肉也在14—15℃的条件下堆垛压实腌制3—5天，待有坚实感且内外色泽一致时即可。

绞切：瘦肉用绞肉机绞成肉泥，大蒜绞成碎末；肥肉切成1公分左右的方块。

拌料：淀粉加入自重的25%的清水，化浆并去除浮渣和沉淀物，倒入肉泥内、肥肉丁、调味料及香料，搅拌到肠馅粘稠配料均匀为止。

灌肠：将清洗过的肠衣控净水份用线绳扎紧一头，将肉馅灌入肠衣，以20厘米长度分节，分节拧三扣为宜，灌完扎紧另一头，针刺肠身排气后保持距离吊挂木杆之上。