

一口氣解決！

# 火香培探偵

~怪盜團的戰帖~



火腿、香腸、培根簡稱 **火香培**！

## • 目錄 •

### 火香培迷宮問答

- 調查火腿的同伴 p4~p5
- 調查香腸的同伴 p6~p7
- 調查培根的同伴 p8~p10

### 火香培的調查報告

- 關於火香培種類的調查報告 p10~p11

### 偵探奇普的調查小黑板 1

- 想了解更多的火香培知識 p12~p13

### 火香培機智圖畫問答

- 火腿的製作方法 p14~p15
- 香腸的製作方法 p16~p17
- 培根的製作方法 p18~p19

### 奇普偵探的調查小黑板 2

- 想了解更多的火香培知識 p20~p21

### 簡單又好吃的火香培食譜

- 火腿食譜 p24~p25
- 香腸食譜 p26~p27
- 培根食譜 p28~p29

## • 登場人物 •

奇普



就讀偵探學校的實習偵探

納文



奇普的小幫手狗狗

神秘的怪盜團漢姆索培茲



培根姆



漢姆斯



索賽奇

有一天，實習偵探奇普收到了一封來自怪盜團伙漢姆索培茲的戰帖。

## 戰帖

致 實習偵探奇普君：  
你在偵探學校的學業還順利吧？

有個壞消息要告訴你。  
我們怪盜團哈姆索培茲拿走了  
7 樣重要的偵探小道具。

若想拿回這 7 樣寶貝，  
就來解開

火香培（火腿、香腸、培根）的謎底，  
看能不能抓住我們吧！

話不多說，加油吧！

怪盜團 哈姆索培茲

## 7 樣偵探小道具



調查火香培的相關資訊，  
或許能發現他們的  
藏身處喔！

實習偵探奇普和小幫手狗狗  
納文為了找回被盜的 7 樣偵  
探小道具，立即展開調查。

# 調查火腿的同伴

回答火腿的謎題後，朝“迷宮火腿館”前進吧！  
说不定可以找到哈姆斯的線索哦！？

火腿竟然有這麼多  
種不同種類啊！

Q.1 火腿、香腸、培根的主要原料是什麼？

- 1 豬肉
- 2 牛肉
- 3 雞肉

## A.1 豬肉

各種部位  
被用於製作  
火香培。

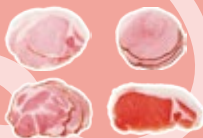


Q.2 日本製造的火腿可以分為幾種？

- 1 2種
- 2 3種
- 3 4種以上

## A.2 4種以上

分為“里肌火腿”、  
“去骨火腿”、  
“Lachs火腿”等。



Q.3 里肌火腿和去骨火腿有何區別？

- 1 製作方法
- 2 豬肉部位
- 3 其實是一樣的

## A.3 豬肉部位

里肌火腿用里肌肉，去骨  
火腿用大腿肉。火腿中產  
量最大的是里肌火腿。

## A.4 是否加熱

生火腿屬於在低溫下  
烘乾熟成的“未加熱  
肉製品”，而普通火腿  
是通過加熱製成的“已  
加熱肉製品”。

Q.4 生火腿和里肌火腿有什麼區別？

- 1 肉的切法
- 2 使用部位
- 3 是否加熱

### 偵探備忘錄

為什麼生火腿比較鹹？

### 答案與說明

為了抑制細菌孳生，一般而言，食鹽用量會比火腿多。

若想知道我的真面目，  
就先回答所有問題！

能走到這關，  
算你厲害！  
且讓我帶你進入  
下一關！

# 調查香腸的同伴

下一站是“香腸迷宮博物館”，  
回答謎題後，繼續追捕索賽奇吧！

香腸和維也納香腸相同嗎？

Q.1 維也納香腸跟香腸有何關係？

- 1 兩者不同
- 2 是香腸的一種
- 3 完全一樣

A.2 可食用

除了羊腸外，還使用膠原蛋白等可食用成分，可安心食用。

※ 只有少部分，要撕掉塑膠外膜才可食用。

Q.3 以下幾個名稱的香腸，哪個是實際存在的？

- 1 裡佩亞香腸
- 2 里斯特香腸
- 3 里昂香腸

A.3 里昂香腸

在絞肉等等原料中加入甜椒、胡蘿蔔等製成的產品。製作方法與維也納香腸相同。



考考你有多少香腸的知識吧。

Q.4 義大利臘腸屬於哪種加工肉製品？

- 1 火腿
- 2 香腸
- 3 培根

A.1 是香腸的一種

“維也納香腸”屬於香腸。香腸的種類，取決於填充肉的腸衣種類和粗細。

A.4 香腸

義大利臘腸是一種經過烘乾製成的“乾香腸”。

Q.2 維也納香腸可以帶皮吃嗎？

- 1 可
- 2 不可

你這小子倒是有兩下子！  
不過，火香培的迷宮還沒走完哦！

## 偵探備忘錄

維也納香腸佔日本國內香腸產量的比例是多少？

## 答案與說明

答案為將近 80%。可見日本人對維也納香腸的喜愛程度。

# 調查培根的同伴



培根的優點不只是好吃而已哦！

最後是“培根的迷宮隧道”。  
小心培根媽設下的陷阱，解開謎題吧！

Q.1 除了五花肉以外，日本的培根還使用豬肉的哪個部位？

- 1 豬頰肉
- 2 小腿肉
- 3 肩胛肉

1

2

3

A.3 使用腸衣嗎？

火腿會使用腸衣包覆後加熱，但培根不裹腸衣直接加熱。

Q.4 豬肉的脂肪有什麼功效？

- 1 健腦
- 2 富含優質的脂肪酸
- 3 恢復視力

1

3

2

A.1 肩胛肉

在日本，用五花肉製作的叫“培根”，用肩胛肉的叫“肩胛培根”。



想抓住我就好好  
地收集情報吧！

Q.2 以下哪一項是培根的特色？

- 1 脂肪的風味
- 2 紮實的口感
- 3 香料的香氣

1

3

2

A.2 脂肪的風味

脂肪的風味是培根的特色。培根香嫩可口，常用於燉菜湯頭以及義大利麵等菜式中。



Q.3 肩胛火腿和肩胛培根有什麼區別？

- 1 是否可以直接食用
- 2 是否使用腸衣
- 3 原料肉

1

2

3



A.4 富含優質的脂肪酸

用於製作培根的豬肉脂肪中含有油酸和硬脂酸等脂肪酸，有助於減少人體內“壞”膽固醇，防止其超過正常值。



你還抓不到我哦！  
來製造工廠瞧瞧吧！



## 偵探備忘錄

培根是如何誕生的？

答案與說明

答案是從海上。據說在公元前，海盜不小心用煙燻了醃豬肉，就成了培根的起源。

# 關於火香培種類的調查報告

## 用於製作火香培的豬肉部位

### 肩胛肉(包括前腿肉)

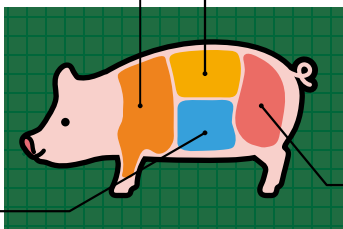
這部位的肉質緊實、脂肪含量適中。鮮味濃郁。

- 肩胛培根
- 香腸
- Lachs 火腿

### 五花肉

一般用於製作培根的部位。肉質柔嫩、脂肪含量較多。

- 培根



### 里肌肉

肉質細緻柔嫩是其特色，脂肪含量適中。

- 里肌火腿
- Lachs 火腿

### 腿肉

是脂肪較少的部位，口味清爽不油膩。

- 去骨火腿
- Lachs 火腿
- 香腸

## 火腿的同伴

在日本，主要使用里肌肉和腿肉來製作火腿！



### 里肌火腿



以豬里肌肉塊加工而成。特點是肉質細緻柔嫩。

### 去骨火腿



將豬腿肉塊去骨後製作而成。口味清爽。

### 壓型火腿



將豬肉和牛肉等肉塊混合壓製而成的日本原創火腿。

### Lachs 火腿



將豬里肌肉等在低溫下熟成。俗稱“生火腿”。

以上總結了火腿、香腸、培根有些什麼種類的基本資訊哦。

## 香腸的同伴

### 羊腸 維也納香腸



將絞肉灌入羊腸製作而成。

(人工腸衣則直徑小於 20 公釐)

### 豬腸 法蘭克福香腸



將絞肉等灌入豬腸加工而成。

(人工腸衣則直徑在 20 公釐至 36 公釐之間)

### 牛腸 博洛尼亞香腸



將絞肉等灌入牛腸製作而成。

(人工腸衣則直徑大於 36 公釐)

### 里昂香腸



在絞肉等原料中加入甜椒和胡蘿蔔等加工而成。

### 乾香腸



將絞肉灌入腸衣後加工、烘乾至水分含量在 35% 以下。義大利臘腸便屬於這一類。

### 無醃漬香腸



原料肉浸泡調味液時，不使用保色劑加工而成的香腸。

香腸是把絞肉等灌入叫做“腸衣”的袋狀物體中製作而成的哦！腸衣包括動物的腸衣和人工腸衣，如使用人工腸衣，根據其粗細程度，種類也有所不同！



## 培根的同伴

“煙燻”是加熱木材碎片(木屑片)等，用冒出來的煙來燻肉。它可以延長保存期限，賦予肉類獨特的色澤和香氣，提升口感！



### 培根



煙燻大塊五花豬肉。可品嚐到肥美多汁的脂肪。

### 肩胛培根



煙燻豬肩胛肉。其脂肪比例適中，鮮香濃郁。

# 奇普偵探的 調查小黑板 1

想了解更多火香培的相關資訊

透過調查，還發現了  
這麼多其他內容呢。

Q. 被譽為世界三大生火腿的是什麼？

A. 以下三種被譽為世界三大生火腿。

帕瑪火腿  
(義大利)



哈蒙·塞拉諾火腿  
(西班牙)



金華火腿  
(中國)



火香培也  
營養豐富！

Q. 火腿、香腸、培根中，日本全國產量最大的是哪一種？

A. 香腸產量最多。2020年的產量分別為：香腸約31.8萬噸(約佔58%)、火腿約13.3萬噸(約佔24%)、培根約9.8萬噸(約佔18%)。

<資料來源：<https://hamukumi.or.jp/data/O2shokunikukakou/>>

Q. 火香培含有什麼樣的營養素？

A. 豬肉中主要含有大量動物性蛋白質、脂質和維生素 B<sub>1</sub>。此外，還富含多種維生素和礦物質。

製造構成身體的  
肌肉和血液等  
**蛋白質**

轉化為身體  
活動的能量  
**脂質**

為大腦和身  
體補充能量  
**維生素 B<sub>1</sub>**

Q. 用作原料的豬肉中，大多來自日本國內還是進口？

A. 進口的多，約佔整體的 80% 左右。  
從美國、加拿大、西班牙和丹麥等國外進口。

Q. 吊掛培根是什麼？

A. 這種培根的口味比普通培根更為濃郁。把肉切成細長條掛起來，能有效擴大表面積，可增強煙燻效果。

Q. Ham (火腿)、Sausage (香腸)、Bacon (培根) 分別是哪一國語言？

A. 是英語。以德語和法語的稱法，又有所不同。



# 香腸的製作方法



接下來一邊學習香腸的製作過程，一邊追趕怪盜索賽奇吧！你發現這傢伙躲在哪裡了嗎？

## ①修整

將原料肉切成小肉片。  
肩胛肉等



## ②絞肉

用切碎機（絞肉機）把豬肉大致絞成肉末。



※卡通人物的服裝等僅為形象創作。在實際的工廠內，為了提供安全的產品，生產者在嚴格的衛生環境中進行多項檢驗，嚴格管控品質。

## Q.1

製作香腸時，把原料肉切成小片後接下來怎麼做？



這個小道具所在的位置有提示！

## ④充填

將攪拌好的肉灌入天然腸等腸衣中。



## ③混合、調味、切碎

加入鹽、保色劑、調味料等，攪拌至均勻。



## Q.2

“混合、調味、切碎”和“充填”，先做哪一個？

## Q.3.

香腸的“烘乾”和“冷卻”步驟，是吊掛還是置於平台上進行？



這個小道具所在的位置有提示！

## Q.4.

製作香腸時一定要進行“煙燻”嗎？

## ⑤烘乾、煙燻、蒸煮

徹底加熱至中心達指定溫度及時間。有時不進行煙燻。



## ⑥冷卻

立即急速冷卻以保持適當衛生狀態。



## ⑦稱重、包裝、品檢、出貨

在潔淨的作業環境中稱重、包裝、檢驗後出貨。



## 偵探備忘錄

天然腸衣和人工腸衣分別有什麼特色？

## 答案與說明

使用羊、豬等動物的腸衣，不管是煎、烤還是煮，咬下去都能有“啾”的清脆口感。人工腸衣適用於製作形狀均勻的製品。

A.1 用切碎機切成絞肉。如果是火腿和培根，直接使用原料肉塊。

A.2 先進行“混合、調味、切碎”。將肉調味、攪拌並灌入腸衣。

A.3 如圖所示，在吊掛狀態下進行“烘乾”和“冷卻”。

A.4 根據類型，有時不進行“煙燻”。製作培根時，一定會進行“煙燻”。

# 培根的製作方法



最後，一邊學習培根的製作過程，一邊追趕怪盜索賽奇吧！距離拿回所有7樣小道具，還差了一點點！

這個小道具所在的地方有提示！

這個小道具所在的地方有提示！

Q.1 在“修整”時，要去除原料肉的什麼？



Q.2 有哪道工序只有培根不進行？

Q.3 製作培根時必不可缺的“煙燻”有什麼樣的功效？

Q.4 出貨前會進行“稱重”和“包裝”，還有一個是什麼？



※卡通人物的服裝等僅為形象創作。在實際的工廠內，為了提供安全的產品，生產者在嚴格的衛生環境中進行多項檢驗，嚴格管控品質。

## 偵探備忘錄

### 答案與說明

日本最早製作培根始於何時？

據說是在 1874 年（明治 7 年），由英國人威廉·柯蒂斯在當時的神奈川縣鎌倉郡川上村開始製造的。

A.1 剔除多餘的脂肪等。將肉修整後，進入下一道工序。

A.2 “灌製”。與火腿和香腸不同，“醃漬”後將肉拿出來“烘乾、煙燻”。

A.3 賦予特有的色澤和香氣，使其不易變質。詳情請瀏覽 P11。

A.4 “品檢”。將產品透過機器檢驗是否有異物混入。

# 奇普偵探的 調查小黑板 2

透過調查，還發現了  
這麼多其他的資訊呢！

想了解更多關於火香培的知識

**Q. 火香培的原料肉只有豬肉嗎？**

A. 主要使用豬肉，但製作香腸時也會使用牛肉、雞肉。

**Q. 火香培可以冷凍保存嗎？**

A. 火腿比較容易受到冷凍的影響，使得品質變差，故不建議冷凍。但內含香辛料的香腸和脂肪較多的培根就沒這方面問題。

**Q. 生火腿最好別加熱嗎？**

A. 為了抑制細菌的活性，生火腿本來含鹽量就高，如果加熱，會失去更多水分而變得很鹹。

**Q. 為什麼火腿是淺紅色？**

A. 如果不使用保色劑，加熱後肉的顏色將如水煮肉般不美觀。

**Q. 為什麼在火香培中使用食品添加物？**

A. 不僅是為了提高火香培的保鮮性和品質，還為了改善口感、香味和質地。僅使用符合國家安全標準的食品添加物，敬請安心食用。

保持色澤與風味，  
抑制細菌孳生  
**保色劑**  
(亞硝酸鈉)

防止變色和  
風味的劣化  
**抗氧化劑**  
(維生素 C)

保持滑嫩的  
口感  
**磷酸鹽**  
(K)

**Q. 維也納香腸的外包裝袋為什麼是鼓鼓的？**

A. 裡面充滿了氮氣等安全氣體。通過消除包裝袋中的氧氣，可防止產品氧化和細菌的繁殖。

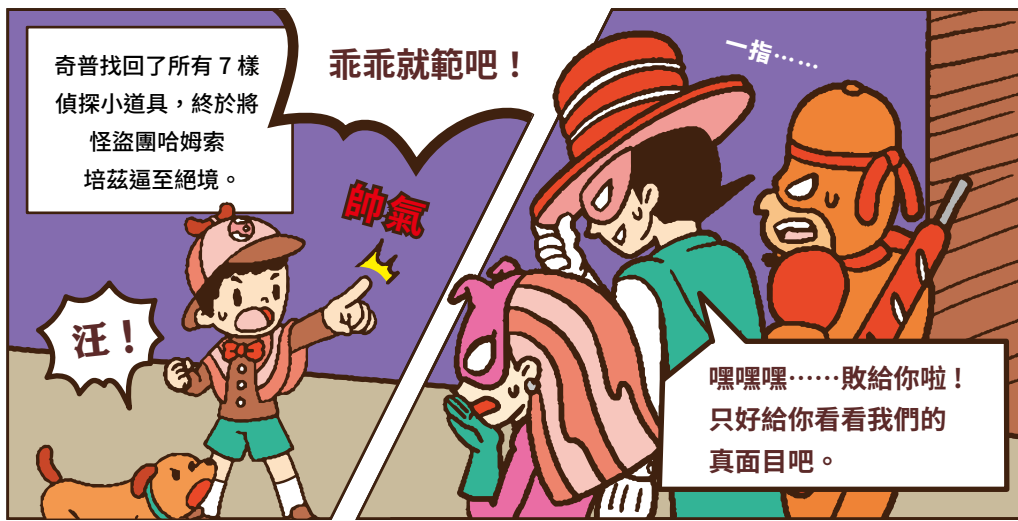
**Q. 火香培可以直接吃嗎？**

A. 所有火香培均可以直接食用。生香腸是“生肉”，需要加熱。請參閱注意事項。

**Q. 如果不開封直接放在冰箱裡，過了最佳賞味期後還可食用嗎？**

A. 並非過了期限馬上就不能食用。不過，為了確保美味好吃，還是遵守最佳賞味期吧。





奇普找回了所有7樣偵探小道具，終於將怪盜團哈姆索培茲逼至絕境。

乖乖就範吧！

一指……

帥氣

汪！

嘿嘿嘿……敗給你啦！只好給你看看我們的真面目吧。

送你一本新的偵探手冊作為合格證明！偵探學校代代相傳的火香培食譜也在裡面喔！

太棒了！謝謝老師！

汪！

你們原來是偵探學校的老師！？



怪盜哈姆斯也是哈姆斯老師。

怪盜索賽奇也是索賽奇老師

怪盜培根姆也是培根姆老師。

恭喜！你已經順利通過了偵探考試！

我們想測試你究竟了解多少火香培知識。



拍手

就這樣，奇普正式成為獨當一面的偵探。今天也同樣在某處努力探索火香培。

即時掌握火腿、香腸、培根有趣又實用的最新資訊！

<http://jlec-pr.jp/zh-TW/meat/>



## 火腿麻糬包

1人份 215大卡  
鹽分 2.5公克

麻糬火腿好麻吉，超好吃！

找到火腿啦！  
飽足感滿分！



## 生火腿韓式三明治

1人份 427大卡  
鹽分 2.3公克

大口咬定！  
生火腿與甜辣醬真是絕配！

單手就能享用，  
方便邊調查邊吃！



### 材料 (2 人份)

- 里肌火腿…4 片
- 油豆腐…2 片
- 麻糬…2 塊 (使用每個 33 公克的圓形麻糬)
- 蔥…30 公克
- 香菇…2 朵
- 水…1 杯 (200 毫升)

#### A

- 白高湯…2 大匙
- 醬油…少許
- 生薑泥…1/2 小匙

### 作法

- ① 將油豆腐對半切開，做成袋狀。  
將麻糬切成兩半、蔥切成絲、香菇切成薄片。
- ② 在油豆腐內放入火腿，內側放入麻糬、香菇、蔥，用牙籤封住開口部。
- ③ 小平底鍋燒熱後加入②，兩面煎黃。
- ④ 煎鍋中加入水和 A。
- ⑤ 蓋上蓋子，用中小火蒸煮 10 分鐘左右。

### 材料 (2 人份)

- 生火腿…8 片
  - 黃瓜…1/2 根
- #### A
- 韓式甜辣醬…2 小匙
  - 醋…1/2 小匙
  - 麻油…1 小匙
  - 芝麻粉…1 小匙
  - 吐司麵包 (8 片裝)…4 片
  - 生菜類…適量 (約 100 公克)
  - 蘿蔔嬰…1 盒
  - 水煮蛋…2 個

### 作法

- ① 黃瓜斜切成薄片。  
將生火腿縱向切成兩半鋪平。
- ② 將 A 和生火腿混合。
- ③ 吐司麵包烤過 抹上沙拉醬 (材料份量外)。  
水煮蛋等其他配料放在小碟子等裡面。
- ④ 在吐司麵包上鋪上黃瓜、生菜、生火腿、蘿蔔嬰、水煮蛋的薄片，生菜類 (第二次) 的順序，然後夾起對切。

按此處欣賞  
食譜影片▶▶▶



按此處欣賞  
食譜影片▶▶▶



## 焗烤咖哩風香腸南瓜

1人份 766大卡  
鹽分 2.8公克

沒有白醬也可以！  
輕鬆做焗烤。

華麗的魔法帶來美味口感！



1人份 480大卡  
鹽分 1.6公克

## 香腸起司法式鹹味蛋糕

香腸鹹香畫龍點睛的小蛋糕！

香腸的美味陷阱太誘人！



### 材料 (2 人份)

- 維也納香腸…6 根
- 南瓜…1/4 (淨重約 400 公克)
- 洋蔥…1/2
- 麵粉…1/2 大匙

#### A

- 披薩起司…70 公克
- 牛奶…1/2 杯 (100 毫升 l)
- 沙拉醬…50 公克
- 咖哩粉…2 小匙
- 高湯粉…1 小匙
- 蜂蜜…1 小匙
- 巴西利葉…適量

### 作法

- ① 洋蔥切成薄片，香腸斜切成 3 等份。南瓜去籽後切成一口大小 (1.5 公分寬)。
- ② 將南瓜皮朝下放入耐熱容器中，鋪上洋蔥和香腸，輕輕覆蓋保鮮膜。用微波爐加熱約 7 分鐘。
- ③ 從微波爐中取出耐熱容器，加入麵粉並整體拌勻。
- ④ 將 A 加入拌勻。
- ⑤ 將③移至其他耐熱容器中，將④淋在上方。在預熱至 190 度的烤箱中烘烤 10 ~ 20 分鐘，直至呈金黃色。按個人喜好撒上巴西利葉。

按此處欣賞  
食譜影片▶▶▶



### 材料 (4 人份) ※ 約 17x4 公分的紙模 1 個份量

- 維也納香腸…6 個
- 雞蛋…1 個
- 牛奶…1/2 杯 (10 毫升)
- 沙拉油…4 大匙
- 鬆餅粉…200 公克
- 咖哩粉…1/2 大匙
- 高湯粉…1/2 小匙
- 披薩用起司…40 公克
- 綜合蔬菜丁…50 公克
- 巴西利葉…適量

### 作法

- ① 在大碗中打散雞蛋，加入牛奶和油混合。
- ② 加入鬆餅粉、咖哩粉、高湯粉，攪拌均勻，然後加入披薩用起司和綜合蔬菜丁 (冷凍亦可)。
- ③ 將半份麵糊倒入模具中，均勻排滿香腸。
- ④ 將剩餘的麵糊倒入，全面覆蓋香腸。
- ⑤ 放入預熱至 180 度的烤箱烤約 35-40 分鐘。烤好後放涼，脫模後切塊。按個人喜好撒上巴西利葉。

按此處欣賞  
食譜影片▶▶▶



## 義式奶油培根燉飯

1人份 593大卡  
鹽分 1.7公克

以培根為主角的  
簡易燉飯。

燉飯的誘惑讓人逃  
不出迷宮啊……



1人份 372大卡  
鹽分 0.7公克

## 免揉麵！培根麥穗麵包

酥脆的外皮裡藏著多汁的培根！

用春捲皮做的呀！?  
實在是太神奇啦！



### 材料 (2 人份)

- 厚切培根…50 公克
- 鴻禧菇…100 公克
- A
- 米飯…300 公克
- 牛奶…1 杯 (200 毫升)
- 高湯粉…1 小匙
- 披薩用起司…40 公克
- 溫泉蛋…2 個
- 起司粉…適量
- 黑胡椒…適量

### 作法

- ① 將培根切成 1 公分寬的厚塊。鴻禧菇去蒂頭後分成小束。
- ② 將①放入煎鍋中煎至帶金黃色。
- ③ 加入 A 煮開。
- ④ 煮 1～2 分鐘後，加入披薩用起司，大致拌勻，按個人喜好加鹽 (材料份量外) 調味，裝盤即可。
- ⑤ 按個人喜好撒上起司粉和黑胡椒粉，最後打上一顆溫泉蛋。

### 材料 (2 人份)

- 培根…4 片  
(短培根則用 8 片)
- 春捲皮…4 張
- 油豆腐…2 片
- 橄欖油…1.5 大匙
- 黑胡椒…1/3 小匙

### 作法

- ① 用剪刀在油豆腐的邊緣剪一個小口，將其攤開成為一整片。
- ② 在 2 張貼在一起的春捲皮上，依次排列油豆腐、培根、黑胡椒，在內側蘸水 (材料份量外) 後捲起。卷好後將邊角朝下放好，再卷另一卷。
- ③ 將②直放在鋁箔紙上，整面淋上橄欖油，滾動春捲，將邊角朝下排列。
- ④ 用剪刀剪出約 45 度角的切口，將麵團向兩側推壓成麥穗的形狀。
- ⑤ 放入烤箱烘烤 5～10 分鐘，直至焦黃酥脆。

按此處欣賞  
食譜影片▶▶▶



按此處欣賞  
食譜影片▶▶▶

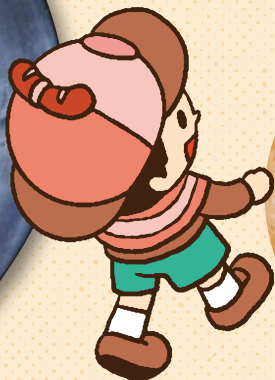


跟家人一起  
動手作!

簡單又好吃的

# 火香培食譜

保存版



一般社團法人日本畜產品出口促進協會  
肉類加工品出口協議會 (事務局: 日本火腿香腸工業協同組合)

東京都澀谷區惠比壽 1-5-6 火腿香腸會館

2020 年肉類資訊等傳播、啟蒙業務

即時掌握火腿、香腸、培根  
有趣又實用的最新資訊!

<http://jlec-pr.jp/zh-TW/meat/>

關於食用肉加工品 檢索

