

汉堡肉饼新工艺

林春来 (大连食品集团公司 116011)

摘 要 本文着重阐述了采用新工艺制作汉堡肉饼的工艺要点和工艺配方。

关键词 汉堡肉饼 新工艺

1 前言

随着国外知名快餐连锁企业在我国相继落户,油炸鸡翅、汉堡肉饼等洋快餐食品亦逐渐被广大人民群众所接受。但由于这些产品的生产大都需要连续式的成套设备,如成型机、油炸机、速冻机等等,设备投入比较大,因此国内生产厂家还比较少。鉴于这种情况,我公司在多次实验的基础上,研制了一种生产汉堡肉饼的新工艺,资金投入较少,便于国内肉食厂家生产,现介绍如下。

2 材料与设备

2.1 材料

2.1.1 原料:选用鲜或冻的猪精肉。

2.1.2 辅料:淀粉、大豆分离蛋白、食盐、砂糖、味精等符合食品卫生要求。

2.1.3 添加剂:亚硝酸盐、三聚磷酸盐、焦磷酸盐、偏磷酸钠、异 VC 钠等均为食品级添加剂。

2.1.4 香辛料:生姜、圆葱等清洗处理干净,备用。

2.2 设备

绞肉机、搅拌机、充填机、速冻机、切片机、油炸锅、斩拌机等。

3 工艺流程

原料→缓化分割→绞碎→搅拌腌制→混合拌馅→充填→速冻→切片→挂浆→裹粉→油炸→速冻包装

4 工艺配方

4.1 腌制液配方 (以 100kg 原料计)

蛋白 4kg, 淀粉 8kg, 盐 3kg, 糖 1.5kg, 味素 0.5kg, 三聚 0.36kg, 焦磷 0.24kg, 六偏 0.12kg, 异 VCNa 0.1kg, 亚硝 0.006kg, 红曲红 0.012kg, 肉香精 0.3kg, 冰水 36kg, 生姜 3kg, 圆葱 3kg。

4.2 浆液配方

小麦粉 65%, 玉米粉 20%, 奶粉 5%, 糯米粉 5%, 盐 1.2%, 胡椒粉 0.1%, 色拉油 1%, 食碱 0.

5%, 明矾 0.2%, pH 调整剂 2%

5 操作要求

5.1 原料:采用猪 2#、4# 精肉,并经兽医卫生检验合格,在冷藏库的贮存时间不能超过 6 个月。

5.2 缓化分割:原料肉采用自然解冻或水解冻,待肉的中心温度在 0℃时刚好解冻。以刀能切下为标准,将肉分割成 0.1~0.3kg 肉块,带脂率控制在 10%~12%。除去筋腱、硬骨肉、硬部脂肪、淋巴、污血、毛、污物等不能食用或有害物质。

5.3 采用孔板直径 8~10mm 的绞肉机将肉绞碎。

5.4 将肉倒入搅拌机内,加入盐、糖、亚硝、磷酸盐等搅拌均匀,放入低温间腌制 18~24 小时。

5.5 在腌制后的肉馅中加入蛋白、淀粉及用斩拌机斩细的生姜和圆葱,搅拌成均一、有弹性的肉馅。

5.6 将肉馅灌入塑料复合肠衣中,肠衣直径视所需肉饼的大小尺寸而定,要求肉馅灌得紧密无气泡。

5.7 充填好的肠体采用速冻机进行速冻,使产品中心温度 (通过最大结晶生成带) 达到 -18℃ 以下。

5.8 剥去肠衣用切片机切掉两头,切成 5mm 左右的肉饼并压平。

5.9 将肉饼放入面浆中,使其均匀地挂上一层面浆,再放入面包屑中沾上薄薄一层面包屑,取出后修整,轻轻压成薄饼状。

5.10 采用油炸锅进行油炸,油温控制在 170~180℃,炸至外表金黄,内部熟嫩为止。

5.11 油炸后的产品经预冷后急速冷冻,再定量包装,入冷藏库保存。

6 产品质量指标

6.1 感观质量指标

外观形状良好,平整,不掉渣,色泽金黄。结构紧密有弹性,无气孔。有正常肉饼的鲜香味,无其他不良气味。

- 6.2 理化指标
- 氯化钠含量 (%) ≤1.9~3.5
- 亚硝酸钠 ≤70ppm
- 6.3 微生物指标
- 细菌总数 (个/g) ≤30000
- 大肠菌群 (个/100g) ≤40
- 致病菌 不得检出
- 7 讨论
- 7.1 本产品也可采用牛肉和鸡胸进行加工，变成牛肉汉堡、鸡肉汉堡，工艺配方基本相同，口味上根据原料的不同略有变化。
- 7.2 本产品也可采用模具进行加工，将肉馅充填

入复合膜后，再加入模具中成形，可制造出各种形状的肉饼。

7.3 本产品也可用混合粉代替面包渣。混合粉配方为：小麦粉 30%，地瓜粉 20%，玉米淀粉 50%。

7.4 本产品在裹粉后可不进行油炸直接速冻，定量包装，入冷藏库贮存。

参考文献

1 刘程，周汝忠. 食品添加剂实用大全. 北京工业大学出版社，1994

2 金辅建，薛茜. 肉制品加工手册. 中国轻工业出版社，1992

A New Technology for Hamburg

Lin Chunlai

ABSTRACT The technioigical points and formula for making hamburg meat through a new technology are introduced.

KEY WORD hamburg; new technology



(上接第 29 页)

发色良好，但过量使用，一方面亚硝残留过高，影响人体健康，另一方面易使肉中HNO₂过剩，使肉生成绿色物质。如果过少使用，则由于亚硝量不足而影响发色效果。

措施：A 按添加剂使用标准添加，即0.15克/千克肉；B 用抗坏血酸钠等助色剂和亚硝配合使用，但应在亚硝之后加入。

5 结束语

对肉进行腌制是肉制品重要的加工手段，对肉进行腌制使肉制品的风味品质得到改善，提高了肉制品防腐抑菌效果。但是在对肉进行腌制时，一定

要注意：根据产品性质，正确选择腌制方法，合理使用腌制剂，注意和加强对影响因素的预防控制，只有这样才能保证肉的良好腌制质量，制做出高品质的肉制品。

参考文献

1 池田敏雄.肉制品制造方法. 国际协力事业团，1986年10月

2 高一明.磷酸盐和按摩赋予盐水火腿的功能性.肉类研究，1988 (2): 18

3 马同江，杨冠丰.新编食品添加剂手册农村读物出版社，1989年12月

An Elementary Introduction to Meat Curing

Liu Bojun

ABSTRACT The purposes of curing, curing agents, curing methods, bio-chemical changes during the process of curing as well as affecting factors are detailed.

KEY WORD meat; curing