

传统广饶肴驴肉的生产工艺

郭根聚 (山东驰中食品有限公司, 东营市广饶县 257300)

摘 要 本文介绍了传统肉制品广饶肴驴肉的生产工艺
关键词 广饶肴驴肉 工艺

据史料记载, 广饶肴驴肉于清朝同治十二年 (1873 年) 曾由当地武举崔万庆推荐到北京兵部差务府, 专供武士享用多年, 素有广饶“传统名吃”之盛名。90 年代初该传统名吃由山东驰中食品有限公司开发, 经真空包装、高温灭菌, 现已畅销山东及临近六个省市。

广饶肴驴肉采用 17 种传统香辛料, 精选优质驴肉, 配以陈年老汤煮制而成。特点: 色鲜味美、久吃不腻、高蛋白、低脂肪, 是老少皆宜的营养佳品。

1 设备

1.1 屠宰设备

麻电机、提升机、悬挂输送机、往复劈拌机、整理工作台。

1.2 预煮设备

净化设备、切块机、蒸汽锅、不锈钢箱子、输送车。

1.3 真空设备

工作案台、真空包装机、高温灭菌罐、自动封口机。

2 配方

100kg 驴肉料包

八角 200g、花椒 150g、茴香 100g、桂皮 150g、丁香 60g、良姜 80g、草果 100g、肉蔻 200g、草蔻 120g、肉桂 120g、白芷 50g、玉果 50g、砂仁 30g、甘草 30g、白果 30g、山奈 20g、白蔻 20g。

另外加辅料

生姜 500g、大葱 400g、料酒 500g、白酒 100g、白糖 100g、盐 2500g

3 工艺流程

屠宰——净化——切块——煮制——计量包装——真空——高温灭菌——外包装

4 工艺技术要求

4.1 屠宰

屠宰后, 清洗、整理, 割成 4cm 见方的肉块。

4.2 煮制

把切好的驴肉及香辛料包和辅料放入存有老汤的夹层锅内 (如无老汤, 则先在清水内加入香辛料

包和辅料, 加温至 90℃持续 30min, 使香味充分进入汤中)。煮沸 30min 后, 按 30mg/kg 驴肉的比例加入亚硝酸盐, 然后细火煮 2h 即可起锅, 在煮制过程中要不断将浮在汤面上的膜液撇去, 以保证老汤及驴肉洁净、鲜亮。

4.3 称量包装

待熟肉块冷却后, 根据所需克数, 计量装袋, 根据需要使用三层透明蒸煮袋或四层铝箔袋。

4.4 真空

真空度为 0.1Mpa, 热封温度 200℃±10, 时间 4s。抽真空后封合面应平整、无褶, 用手撕不开, 有砂眼漏气的产品应及时检出。

4.5 高温灭菌

将产品均匀地摆在灭菌车上, 不能摆得过密, 以保证良好通气。加反压 0.2Mpa, 恒温 123℃, 灭菌 30min。恒温后要继续加反压迅速用冷水降温。待温度降至 48℃以下时取出产品放入水池中, 检出破损产品。

4.6 恒温试验

将灭菌后的产品放入 37℃的恒温室, 保存 7d 后取出。在此间没有涨袋变质的产品在常温下四层铝箔袋能保质 6 个月, 三层透明袋保质 3 个月。

4.7 外包装

将试验合格产品装袋封口, 打印生产日期。

5 产品质量要求

项 目	指 标
色 泽	暗红色
组织形态	组织软硬适度, 块状
滋味及气味	具有广饶传统肴驴肉特有香味及气味, 无异味
固形物	≥90%
脂 肪	≤10%
商业无菌检验	为商业无菌
亚硝酸盐	≤50 (mgkg ⁻¹)

(下转第 46 页)

(65mg/100g) 营养保健肉食品之一, 享有“保健肉”、“美容肉”之美称。据有关资料表明, 骨浆中含有丰富的氨基酸、钙、磷、铁和其他微量元素, 其中钙的含量是肉的 50 倍, 磷的含量是肉的 25 倍, 铁的含量是肉的 2 倍。把骨浆或骨泥添加到肉制品或其他食品中, 不仅能增加营养价值, 味道香醇, 而且还能补充人体微量元素的缺乏。

3.2 保健功能

3.2.1 猪肉: 常吃猪肉者可治疗维生素 B₁ (含 VB₁5mg/mg, 为各肉之首) 缺乏症, 如脚气病、多发性神经炎、厌食、呕吐、脚气性心脏病、心肌障碍性浮肿及磺胺类药物中毒等疾病。据史书记载, 猪肉可滋阴润燥, 消渴盈瘦, 治热病伤津。

3.2.2 牛肉: 据记载, 牛肉可补脾胃, 益气血, 强筋骨, 治虚损盈瘦。

3.2.3 羊肉: 羊肉益气益虚, 温中暖下, 治虚损盈瘦、腰膝酸软。在《金匱要略》中有当归生姜炖羊肉的食品疗法以辅助治疗妇女产后体虚、腹痛, 至今仍流传于民间。

3.2.4 马肉: 马肉常食用, 长筋骨, 强腰脊, 除热下气, 有助元阳、补精血、益虚等功效。

3.2.5 犬肉: 传统医学认为, 狗肉有补中益气、温

肾壮阳、补脾胃的功效。

3.2.6 兔肉: 兔肉具有美容、增智、防病、抗衰老等功效。

3.2.7 鸡肉: 明代李时珍在《本草纲目》中曾对家禽的食用功效作了较高评价。古书载有补中益气、滋阴助阳、养血生津的功能。

3.2.8 鱼肉: 鱼肉含脂肪比畜肉都低, 多为不饱和脂肪酸, 熔点低。其肌纤维也短, 容易消化吸收, 故可作为病人之补品, 海鱼脂肪中含较多的二十二碳六烯酸(DHA), 能降低血液粘度, 抗凝血, 有预防脑血栓形成之功效, 还能促进脑细胞生长, 增强记忆力。

4 食肉要科学

4.1 买肉注意质量。到市场上去买肉, 选择肉上有检验印章的。不要买走街串乡的便宜肉。

4.2 食肉应吃成熟肉。刚宰的热鲜肉, 肌纤维与结缔组织紧密结合, 煮不烂, 无滋味, 不易咀嚼, 不易消化吸收。应挂放一段时间, 待肌肉表面呈现微干燥的肌膜为成熟肉。这种肉易煮烂, 味道鲜美, 易消化吸收。

4.3 食肉要有节制。坚持荤素结合, 食肉不可过量, 以免产生“富贵病”。

(上接第 26 页)

A Process for Traditional Guang Rao Cured Donkey Meat

Guo Genju

ABSTRACT Guang Rao Cured Donkey Meat – a traditional meat product is introduced and the process is elaborated in this article.

KEY WORD Guang Rao cured donkey meat; process

(上接第 27 页)

适宜, 时间不宜过长, 只要用开水沥上 5~10 分钟变硬即可, 达到疏而不烂的要求; 四是擦松要均匀, 达到疏松、细腻即可, 同时包装要严格, 做到包装不渗不漏, 不带污物, 内部品质与外观均佳。

3.5 品质鉴评。

若兔肉松色泽金黄或淡黄, 肌肉纤维疏松、柔

软, 呈丝绒状, 无焦糊, 无异味, 风味独特, 芳香浓郁, 无碎骨、肉膜、杂质等, 回味悠长, 乃一级成品。怪味兔肉松营养丰富, 食用方便, 入口化渣, 是高蛋白、低脂肪、营养丰富的食品, 为老幼病弱者的上等佳肴。

Processing Technology for A Special Taste Rabbit Meat Floss

Wu Fan

ABSTRACT In this article, the technology for making a special-taste rabbit meat floss was introduced and the critical points for the processing were stressed.

KEY WORD rabbit meat floss; make