肉松肉脯的加工

于丽萍 (辽宁辽中县南门街6号, 110200)

肉松肉脯是畜禽肉干制品中除肉干外的另一类干肉制品,也是深受人们喜爱的方便食品。它们都具有重量轻、体积小、便于携带、运输和贮藏等特点。且含有充足的动物性蛋白,其含量远高于鸡蛋、牛奶等。对人体生长发育和增强人们的体质有着重要的意义。干制品的名称一般随原料、配料及形状等不同而异。全国各地均有生产,因各地习惯不同,爱好不一,配料方法也不尽一样,但制作方法大同小异,制品的质量要求也基本一致。现将肉松、肉脯制品加工技艺介绍如下:

1 肉松

肉松是畜禽瘦肉经高温煮熟,再经脱水加工复制而成的干肉制品。

1.1 原料配方:瘦肉100kg、酱油12kg、白糖3kg、黄酒4kg、生姜1kg、茴香0.12kg。

1.2 制作方法

1.2.1 原料肉处理:除去骨、皮、脂肪、筋腱及结缔组织等,然后将瘦肉顺其纤维纹路切成肉条后再切成3cm长的短条,经浸水洗去淤血和污物。

1.2.2 煮肉和炒干:将切好的瘦肉放入锅中,加入与肉等量的水,然后分三个阶段进行加工。第一阶段:把瘦肉煮烂。用大火煮沸后,撇去上浮的油沫,直至肉烂为止。此时,可把调料加入,并继续煮至汤快干时为止。第二阶段:炒压阶段。用中等火头,一边用锅铲压散肉块,一边翻炒。第三阶段:炒干阶段。火头要小,连续勤炒勤翻,在肉块全部松散和水分完全炒干时,颜色由灰棕转变成灰黄色,最后成为具有特别香味的金黄色肉松。冷却后即可包装。

1.3 制作要点

1.3.1 在肉煮烂时,如肉未烂而水已干时,可以酌量加水。当用筷子夹肉,稍加压力,肉纤维即自行分离,则表示肉已煮烂。

1.3.2 在肉炒压时,注意不要炒得过早或过迟。炒压过早,肉块未烂,不易压散,工效低;炒压过迟,肉块太烂,容易焦糊,造成损失。在炒干阶段,操作要轻而均匀。以免影响成品的规格。

2 肉脯

肉脯是选用新鲜的纯精肉切成薄片烘干而制成的肉类干制品。

2.1 原料配方:猪精肉100kg、白糖13.5kg、特级酱油8.5kg、鸡蛋3kg、胡椒0.1kg、味精0.5kg。

2.2 制作方法

2.2.1 选料处理:选用猪后腿精肉剔去骨头,修去肥膘、筋膜、碎肉,切成小块洗去油腻,装入肉膜,送入冷库速冻后用切片肉机,切成薄片。将调料混合溶解后,拌入肉片,搅拌均匀,腌渍约1小时。

2.2.2 摊筛:用特制的筛筐,将肉片按规格要求平摊于筛上。

2.2.3 烘干:将筛筐送入蒸汽烘房,用65℃的温度,经5~6小时烘成干坯,经自然冷却后,出筛即成半成品。

2.2.4 烤熟:将半成品用空心烘灶,以100~105℃的高温烘至出油,呈棕红色。烘熟后用压平机压平,再按规格切成一定形状,即为成品。

该制品具有色泽棕红,光泽美观,口味香甜,食而不腻等特点。

通知

兹有《肉类研究》1999~2001三年合订精装本出售,欲购者请与本刊编辑部联系。

定 价:每本 120 元

邮购:每本 135 元 (含邮寄包装费)

联系人:王苏晶

电话:010-67272023, 67223366-225