

广式腊肠的制作及工艺要求

陈小葵 (深圳市喜上喜实业有限公司质管部, 深圳 518024)

摘 要 本文着重介绍了广式腊肠的原辅料选择要点及制作工艺的要求, 为企业提供了具体的经济。

关键词 腊肠 制作 工艺 配比

腊味制品是我国传统产品。据资料记载, 早在南北朝时期就有生产香肠的记载。当时香肠的主要原料组成是切碎的山羊或绵羊肉、羔羊肉, 配加盐、酱油、胡椒粉等。随着社会的发展及商品经济的日益繁荣, 香肠的制作从简易的家庭自给性生产, 逐步演变成与精细的烹调技术相结合, 以满足市场需要为目的的商品性生产, 并根据各地的不同自然条件、人民生活习惯, 不断改革制作工艺和合理使用配料, 创制出各具特色不同风味的花色品种, 而广式腊肠就是其中最富有特色的一种, 而且还发展成系列的腊制品。

广式腊肠一直沿袭了作坊式生产的一些作法, 即使近二十年来, 在生产的自动化方面引进了自动灌装结扎设备及改进了焙烤技术, 但其质量指标的控制仍是较多生产企业觉得棘手的问题。现就广式腊肠的质量控制及工艺要求作一具体的阐述。

1 原材料的选择

原材料质量好坏直接影响产品品质的优劣, 因此, 原材料的选择显得尤其关键。由于市场肉食供应及活猪出口需求扩大, 广东省生猪生产的供应不足, 加工用肉大都采用四川、湖南等省的冷冻猪边、精肉和肥膘肉。应确保猪肉来自非疫区, 且经兽医检验, 符合国家规定标准。同时, 生产企业亦应制定相关的质量指标如水分、挥发性盐基氮等, 对其作相应的控制, 确保生产的安全及产品质量。并根据各地区猪源情况, 最好选择饲养期 6 至 7 个月, 毛重 70~80kg 的猪源, 因为此时肉质纤维、血色素含量及水分含量均达到最佳。然后进行定点屠宰分割, 这是生产优质广式腊肠不可忽视的条件。肥脊膘应以肉质结实、

膘头厚、无粘膜、无瘀血为标准。猪肉灌水和冻肉超时入冷库以及过时解冻均对肉质产生较大的影响。

2 辅料的选择

广式腊肠的加工离不开糖、酒、盐、酱油、硝酸钠作配料, 它不但经过溶解腌制, 以使产品达到色、香、味的要求, 而且对产品起着发色、调味、防腐、增加食品感观性状及提高产品质量的作用, 因而辅料质量的好坏直接影响到产品的优劣。

2.1 糖: 在腊味生产中, 糖可中和调味, 软化肉质, 起发色及防止亚硝酸盐分解的作用。因此要求其晶粒均匀, 干燥松散, 颜色洁白, 无带色糖料、糖块, 无异物, 水溶液味甜, 纯正。

2.2 酒: 不但可排除肉腥味, 而且可增加产品的香味, 有杀菌着色、保质的作用。要求透明清澈, 无沉淀杂质, 气味芳香纯正。酒精度以 54° 为宜, 象汾酒、玫瑰露酒, 均可使产品产生一种特殊的醇香。

2.3 食盐: 既是防腐剂, 又是调味料, 可以抑制细菌生长。在腊味肉的腌制中起着渗透作用, 使肌肉中的水分排出, 肌肉收缩, 肉质变得紧密, 便于保存。由于各产地盐的差异, 因此对其 NaCl 含量每批均应进行检测, 以免影响产品质量。

2.4 酱油: 以其制造方法不同可分为两种, 即酿造酱油及配制酱油。由于酿造利用霉菌的作用使大豆及面粉分解而成, 有特殊的滋味及豉香味, 因此在广大腊肠生产中建议采用酿造酱油。同时对酱油的微生物、氨态氮等指标均应进行监测。

2.5 硝酸钠: 硝酸盐在细菌的作用下还原成亚硝酸盐, 亚硝酸盐具有良好的呈色和发色作用, 能

抑制腊制品腐败菌的生长,同时能产生特殊的腌制风味,防止脂肪氧化酸败。鉴于亚硝酸盐的安全性问题,生产企业应严格控制硝酸盐的添加量,并严格检测其亚硝酸盐的残留量。

2.6 肠衣:广式腊肠使用的肠衣,大多采用盐肠衣或干肠衣。盐肠衣富有韧性,产品爽口,口感好。干肠衣是经过腌制、加工、烘干或晒干而成,肠衣薄,身质脆,但品种很多,如蛋白肠衣、单套肠衣、吹晒肠衣等。这要根据供应的地区来选择。由于肠衣涉及到广式腊肠的色泽、口感、滋味、外形等问题,同时还牵涉到生产成本,所以对肠衣的要求亦很重要。

3 加工工艺要求

3.1 解冻:采取自然摊开解冻,以防堆叠造成解冻不均匀,肉质容易变坏。一般正常情况下,解冻时间为 10 至 12 小时,室温以 20℃为宜。室温较高或较低,可适当调整解冻时间。但不可用水浸泡和长时间用水冲洗解冻,以免影响肉质。

3.2 选肉:以后腿肉为佳,因其筋膜小,肉质好,利用率较高。其次是前腿肉。在分割过程中,应除去筋膜、骨络、血膜、瘀血、干枯肉。还要挑选等级肉(后腿肉为一级,前腿肉为二级)。

3.3 泡水:将选好的冻肉分级浸泡,目的是泡清血水,软化肉质纤维,使得肉质鲜明。正常情况下,可浸泡一小时,冬天可延长时间。浸泡好的瘦肉,用器具凉干后才能绞肉。

3.4 绞肉:将凉干后的瘦肉放入绞肉机,采用 6~8 公厘的孔板,刀刃一定要锋利,切忌把肉绞成浆,影响质量。

3.5 切丁:首先把肥脊膘铲皮,去净皮青、腱膜等。肥肉粒要求粒状四角分明,大小均匀。肥肉粒切成之后,先用温水清洗,再用冷水洗净,去除杂质和油污,使肉粒干爽,便于腌味的渗透。

3.6 拌料:将肥肉粒及瘦肉粒放搅拌机,边搅拌边加入溶解后的配料,直至肥瘦均匀。但不宜过久搅拌,以免瘦肉搅成肉浆,影响肠的质量。

3.7 灌肠:将选好定型的干肠衣,用 30~35℃的温水灌洗肠衣内壁,排干水分,然后用真空灌肠机灌入肠衣内,注意灌肠要饱满,肠内无空气,两头扎紧密。

3.8 打针:用打针机(或特制的针板)在肠身底与面均匀打针一次(针距 1 公分),使肠内多余水分及空气排出,有助于肠内水分快干。

3.9 扎草结绳:扎草要按照特定的长度尺码扎草,切不可手紧和放宽。绳结应安排在扎好的肠中间,须确保每根腊肠均匀平衡,便于挂竹和不影响规格。

3.10 洗涤:将结好绳的湿肠用 40~45℃温水洗净,注意肠身表面的油污要清洗干净,以防针孔堵塞,影响肠内水分蒸发,否则腊肠表面会出盐霜,影响产品感观。

3.11 烘焙:把经过清洗后的湿肠用小挂车推进烘房,须注意肠与肠之间的距离(一般要求 5~6 公分),晾竹与晾竹之间距离不要排得过密,否则影响通风和上层腊肠的吸热。烘房温度一般掌握在 55℃左右,烘焙 72 小时。在烘焙过程中要受热均匀,上下层腊肠须交替吊挂。

3.12 剪肠、挑拣、包装:出炉后的干腊肠,须等肠身凉凝之后才能剪肠。在挑拣过程中,须注意保证条子均匀,粗细长短一致。装袋抽真空须放置平整,以免在运输或市场流通环节发生漏气的现象。

4 广式腊肠的主要原辅料配比

精肉	66.4%	肥肉	16.5%	糖	5.4%
盐	1.5%	酒	1.8%	硝酸钠	1/万
味精	4/万				

Technological Requirements for Guangdong Style Sausage (La Chang)

Chen Xiaoqui

ABSTRACT The important points for choosing raw materials and ingredients, as well as technological requirements are stressed, through which experiences are introduced.

KEY WORD La Chang; making; technology; formula