

加工工艺

几种风味蛋肠的加工方法及工艺要点

李 纯 吕玉璋 吴兴壮 李传欣 (辽宁省农业科学院农副产品加工利用研究所, 沈阳 110161)

摘 要 本文详细介绍了 6 种蛋类风味肠的加工制做方法及工艺要点。

关键词 蛋类风味肠 加工工艺

随着粮食作物的连年丰产和家禽饲养业集约化、产业化的加强, 蛋类产量不断提高, 蛋价逐渐下降, 严重阻碍了养禽业的正常发展。究其原因, 作者认为: 从目前全国蛋类生产总量和发达国家人均对蛋类制品的消耗量来看, 不是蛋类的生产总量过大, 而是蛋类制品尤其是蛋类食品加工技术相对滞后, 花色品种稀少, 市场对蛋类消化能力严重不足所至。因此, 根据多年从事加工实践, 对几种风味蛋肠的加工技术及工艺要点详细介绍如下。

1 加工制做品种

①全蛋松花风味肠 (皮蛋肠), ②蛋清松花风味肠, ③蛋黄松花风味肠, ④三色彩蛋风味肠, ⑤水晶松花风味肠, ⑥琥珀鹌蛋风味肠。

2 原辅材料

市售松花蛋 (松花鸭蛋或松花鸡蛋)、鸡蛋、鹌蛋、食用明胶, 辽宁科光天然色素有限公司生产的皮蛋肠色素、皮蛋肠发色剂、彩蛋着色剂、高浓度液体五香汁以及盐、糖、收缩肠衣膜等。

3 主要设备

具备灌肠类加工的通用设备和卫生条件即可。

4 加工制做方法

4.1 全蛋松花风味肠 (皮蛋肠) 制做方法:

以百斤原料为例: ①取松花蛋 (皮蛋) 50 斤, 顺蛋切 4~8 瓣备用 (最好先用 85℃ 左右的热水煮 15 分钟, 以使部分皮蛋蛋黄进一步凝固, 同时起到杀菌效果)。②取鲜鸡蛋蛋液 50 斤, 打成均匀的蛋浆。③加水 10~15 斤, 按蛋水重量的 1% 称取皮蛋肠发色剂 0.6~0.65 斤, 用温水溶解, 加入适量的盐、味精、五香调味汁, 与蛋液混合搅匀, 静止 30 分钟后加入皮蛋即可灌肠。④煮制时冷水下锅, 缓慢升温至 85~90℃ 煮 40~50 分钟 (根据产品粗细) 取出即可。这时产品已开始发色, 但发色不到位, 第二天

颜色可达到理想状态。此产品是理想的高蛋白碱性食品, 具有营养和食疗作用, 松花蛋肠清香爽口, 异香突出, 出品率 (按皮蛋和蛋液计) 可达 130%, 在常温下保质期可达 20 天以上。使用辽宁科光天然色素有限公司生产的皮蛋肠发色剂生产松花蛋类风味肠, 不但可以获得较好的发色效果, 还可以使保质期延长, 提高产品出品率。个别地区如果喜欢颜色较深的黑灰色, 可用发色剂 7 份与 3 份皮蛋肠色素搭配使用或 6 份皮蛋肠发色剂与 4 份皮蛋肠色素搭配使用来调整颜色或色调的深浅, 但最好皮蛋肠发色剂的使用量不低于 0.5%, 以保证产品有较长的保质期。

4.2 蛋清松花风味肠和蛋黄松花风味肠的加工制做方法:

把蛋清和蛋黄分开并分别按 20%~30% 加水搅成蛋浆。用蛋清浆制做蛋清松花风味肠; 用蛋黄浆制做蛋黄松花风味肠。按制做全蛋松花风味肠的方法将松花蛋处理后与 1% 的食盐、味精、五香调味汁和蛋浆混在一起搅匀即可灌肠煮制。其产品特点为: 蛋清松花风味肠的蛋清洁白如雪, 松花隐现。蛋黄松花风味肠的蛋黄金光灿烂, 松花闪烁, 使人未食即垂涎欲滴。

4.3 水晶松花风味肠的加工制做方法:

按制做全蛋松花风味肠的方法把松花蛋处理后, 用辽宁科光天然色素有限公司生产的皮蛋肠色素腌制 20 分钟, 再用清水冲洗、凉干, 按 1:6 的比例 (胶:水) 将食用明胶用水煮沸, 加入盐、味精、五香调味汁后与处理好的松花蛋混匀, 灌肠即成。产品特点为晶莹透明, 松花均匀齐整。

4.4 三色彩蛋风味肠和琥珀鹌蛋风味肠的加工制做方法:

将鲜鹌蛋煮熟剥皮按需要的颜色用天然染蛋色

素(科光天然色素有限公司生产)染色,制成红、黄、绿色彩蛋。将食用明胶煮沸,加入盐、味精、五香汁,将红黄绿三色彩蛋装入肠衣中,趁胶液热时灌制即成三色彩蛋风味肠;或用天然染色色素将胶液调至琥珀色,把彩蛋按设计要求装入肠衣中,趁胶液热时灌制即成色彩艳丽的琥珀彩蛋风味肠。

5 工艺要点

以上产品加工制做工艺简单,花色品种可按地区接受程度进行不断调整。但在加工制做中需掌握下述几项工艺要点,否则不但影响产品的内在风味,也影响产品外观质量。

5.1 利用发色剂发色的松花风味肠产品,在煮制时的温度最好从低到高缓慢升温,达到 90 时保持 40~50 分钟,这样操作有利于发色完全。同时在煮制时不定期的翻动,保证产品外观的松花均匀。

5.2 加工透明松花风味肠时,松花蛋纵切成 4~8 瓣后如发现蛋黄过稀色泽过黄可挑出不用,腌制要

到位,腌制后必须冲洗至无色为止,冲洗不掉色才能灌制,这样才能保证产品晶莹透明,松花完整,否则产生混浊。

5.3 灌制时的长度要长于打结(打卡)处 5~10 公分,并轻轻进行敲打或振动,让气泡逸出,然后进行打结,这样才能使产品煮制后肠内无气泡现象。

5.4 以上产品可按地区需求的风味进行调制,琥珀鸭蛋风味肠中的鸭蛋即可在煮熟和染色过程中用不同的调味料进行熏制,使蛋与蛋的颜色不同,口味不同,形似珍珠,入口柔软,香滑,为佐餐下酒之佳品。还可以通过此法加工三色三味彩蛋风味肠、三色(红白黑)三味(香嫩爽)或五色五味彩蛋风味肠。五色(红白黑绿黄)五味(香嫩麻辣酸)产品为高档饭店冷拼佳品,兼具色香味型四大优点。由于产品外观诱人及风味独特,配盘后价值可以成倍增加,深受各大饭店宾馆欢迎,也可成为居民节假日餐桌上的高档素珍食品和旅游方便佳肴。

The Processing Technology of Flavored Egg Sausages

Li Chun Liü Yuzhang Wu Xingzhuang Li Chuanxin

ABSTRACT The making and key processing steps of 6 types of flavored egg sausages are given in this article.

KEY WORD flavored egg sausage; processing technology

(上接第 45 页)但其它质量指标均较低,从而影响了其综合评分;另一方面,有的肉制品颜色不错(如肉枣),但质地、风味等指标不很高,综合评分也不理想。说明一个好的产品必须是外在形式与内在质量的完美统一,才能达到最佳效果。

4 结论

4.1 各种肉制品之间,感观质量差异显著($p < 0.05$)中西式肉制品各有特色及不足,开发时应中西结合,取长补短。

4.2 感观质量由多指标决定,应注意多指标的完美统一。

5 问题及改进

5.1 由于样品太多,指标的数据处理有一定难度,此仅以平均值大小初步判断之,得出一般性结论。

5.2 今后试验设计上,应更合理些,如品评人应更具广泛性、代表性;品评方法应该以特定感官评定程序严格进行,并结合其它指标因素(如工艺、价格等),以便得出更可靠的、全面的数据和结论。

Sensory Evaluation of Processed Meat Products

Sun Jing Xing

ABSTRACT Sensory evaluations were performed on 17 Chinese and Western style meat products from a company. The sensory properties of meat products were evaluated based on packaging, color, texture, flavor, taste, mouth-feel, overall acceptance, as well as comments and suggestions from each person. Results showed that (1) There were significant differences between the sensory properties of different type of meat products. Since both Chinese and Western style meat products possess its own uniqueness and shortcoming, the future R&D should integrate the advantages of this two products in order to obtain product of better quality (2) Sensory properties of meat products were determined by the criteria stated. Thus, it is important to strike a balance between each attribute to produce a better sensory acceptance.

KEY WORD meat product; sensory property; sensory evaluation