

# 喜逢牌蝴蝶鸡的制作

王兆梁 (江苏无锡市食品公司禽蛋分公司, 无锡 214041)

当前鸡制品品种繁多, 既有我国传统的方产品, 又有国际流行的洋味制品。在这激烈的市场竞争中, 为迎合人们口味不断改变的需求, 必须研制新品种, 蝴蝶鸡就是我厂研制的新产品。蝴蝶鸡是以其造型象蝴蝶而得名。它属于腌腊制品, 具有浓厚的地方风味。制品外表有光泽, 因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白等颜色。肌肉切面呈紫红色。一级品为 1.5—2 公斤, 二级品为 1.0—1.5 公斤。

## 一、工艺流程

选料→宰杀→浸烫去毛→开膛去内脏→剪鸡翅→切开胸腹腔→腌制→冲洗→造型→晾挂→成品

### 辅料的加工:

经粉碎过的香辛料+水+盐+烧煮→冷却→测波美度→腌制

## 二、制作方法

1. 选料: 选 1.5~2.25 公斤重的活鸡(肉用鸡), 经检验合格。

2. 宰杀加工: 去除毛、内脏、嗉囊、食道、气管、脚爪和部分翅膀, 并切开胸腹腔, 冷却备用。

3. 腌制: 先干腌后复卤。取一定量香料和盐, 经炒热(但不焦), 冷却后擦抹鸡体全身、口腔、颈等部位, 然后再撒上葱姜, 喷上曲酒, 干腌 6~8 小时。而后放入腌制液中浸渍, 其时间为 16~18 小时, 中间上下翻动一次, 使腌制咸度均匀一致。

4. 腌制液的配制: 取八角茴香、盐、水等香辛料, 加盖烧煮, 待水烧开后, 小火再烧半小时, 待冷却后备用。一般是在加工前一天把腌制液烧好, 经过一下午和晚上自然冷却, 第二天便可使用, 否则水温高影响产品质量。

5. 造型、晾挂: 把腌制好的鸡胴体胸腹部

展开压平。将两腿向两侧用力压, 使髋关节脱臼, 头颈压于腹侧, 鸡翅自肘关节处切下, 使之呈蝴蝶状。而后用麻绳结颈部晾挂 10~15 天, 不要直接在阳光下曝晒, 要挂在通风处。

6. 包装: 晾挂 10~15 天的鸡, 将头颈压在腹侧, 用椭圆形纸板垫着, 就呈蝴蝶状。标签可写在纸板上, 套入塑料袋真空包装。保质期六个月不成问题。

## 三、四种工艺配方和制作方法比较

A. 取鸡 4 只(每只约 1.5 公斤)。八角茴香 5 克+小茴香 2 克+肉桂 1 克+盐 400 克→在铁锅内炒热→冷却→擦抹鸡体, 要求面面俱到。而后叠放在缸内干腌 24 小时, 取出放入腌制液(葱姜、八角茴香、盐、水)中浸渍, 其波美度为 15 度, 湿腌 16 小时后晾挂 10 天。

品评: 有腌制品的天然风味, 味不浓, 太咸不理想。

B. 取鸡 4 只。八角茴香 8 克+小茴 4 克+肉桂 2 克+盐 200 克→在铁锅内炒热, 冷却后擦抹鸡体全身, 干腌 20 小时, 后加葱姜、曲酒再腌制四小时, 而后放入腌制液中腌制 14 小时→晾挂 10 天。

品评: 有腌腊制品风味, 香味浓郁, 但太咸不够理想。

C. 取鸡 3 只。将八角茴香、小茴香、肉桂和盐炒热→冷却, 加葱姜擦抹在鸡体上再喷上曲酒。先干腌 8 小时, 提出放入腌制液中, 腌制 16 小时→晾挂十天。腌制液由水、盐、八角、肉桂组成, 其波美度 6.5 度。

品评: 具有腌腊制品独特风味, 食后有回味。咸淡适中, 肉质鲜嫩。

D. 为了使工艺简便, 在干腌这道工序中只用葱姜盐和曲酒干腌, 香辛料不用, 也免去放在铁锅炒的麻烦。 (下转第 34 页)

# 肉制品中辛香料投放的工艺改进

张曲全 (石家庄市肉联厂食品所, 050021)

目前,国内大多数厂家在火腿肠的生产中,辛香料的添加是将复合辛香料熬煮后的冷却液加入肉糜中。此种方法既浪费能源又不能保证每批产品风味的均一性;另有些厂家是将辛香料各自分别经粗粉碎(粒度达到40目—60目),再按一定比例加入产品。此过程在斩拌工序中进行,赋予产品不同香味。但此种方法会影响火腿肠的感观、质量,且使味道分布不均匀(因在斩拌时不能将粗粉碎的香料破碎得再小些)。而且切开火腿肠,肉馅中的辛香料多呈黑色,粒度也较大,影响消费者的食欲。

我们在后一种工艺中扬长避短,采用不同辛香料分别进行超微粉碎的方法,油脂含量高的(如八角、肉蔻等)在粉碎时加入适量吸油添加剂,如淀粉等,使其粒度达1—3 $\mu\text{m}$ 。这样在斩拌时加入,既省能源,又容易定量投放。成品中既不会含有黑点,又具有不同的风味,提高了火腿肠的品质。另外,经超微粉碎的辛香料,还可直接放入盐水注射液,无需匀质,只需搅拌均匀即可,溶液将不会出现沉淀、悬浮颗粒等现象。因此可配合盐水注射机直接注射,缩短了生产环节。

(上接第33页)

其腌制时间为8小时。香辛料(八角茴香、小茴香、肉桂)全部投放后腌制液,其波美度为7度,腌制时间为16小时,腌制后晾挂10天。我厂就采用此加工方法。

品评:质量、风味与C方法相同。

## 四、食用方法

1. 一般以蒸、煮为佳。在蒸煮前把产品放冷水中冲洗一下,然后放清水浸泡60分钟,取出蒸煮40~60分钟,冷却后切块入盆。

2. 烧煮前同上一样处理,放进锅内,加开水烧煮20~30分钟即可,中间翻动1~2次。烧好后放在盆内冷却,切块入盆。

## 五、讨论

1. 原料的好坏直接关系到产品的质量,故一定要新鲜。更要防止采用超期冻品来加工本

产品。

腌制液的烧制:首先将香辛料粉碎。当锅中水烧开后加入香料和盐,烧开后小火继续烧半小时并加盖。

2. 晾挂时间10~15天,让它自然发酵,这样才能体现出腌腊制品的天然风味。时间短风味差。

3. 咸度关系到产品的质量,要控制适中。

4. 遇雨雪天气,可在烘房中烘烤,温度控制在50~60 $^{\circ}\text{C}$ ,时间4~6小时,以后取出晾挂。如无烘房就一定要在通风处晾挂,切忌把鸡堆放在高温库,这样容易变质。

5. 加工时期应在11月~4月份为好,以冬季加工的产品为最佳,其保存期和保质期长,故应抓紧冬季加工。