

# 风味酱鸭的加工工艺

邱洪冰

(江苏长寿集团 如皋 226500)

**摘要:** 本文介绍了利用瘦肉型“樱桃谷鸭”为原料,通过加入各种香辛料和调料,经过科学配制,而生产出美味可口的产品,并详细地说明了酱鸭的配方、加工工艺和操作要点。

**关键词:** 酱鸭;腌制;油炸

## 前言

酱卤肉制品是中国传统饮食文化的精品,具有广泛的食用人群,酱鸭属于酱卤肉制品,由于鸭肉的营养价值很高,每100g鸭肉中含蛋白质约16%~25%,脂肪仅6%~7.5%,属于高蛋白、低脂肪的食品;鸭肉所含有的蛋白质质量极优,有人体营养所需要的所有必需氨基酸;鸭肉中不仅蛋白含量高,还含有钙、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸和维生素A、D、E等,对人体十分有益;所以深受广大消费者的喜爱。

## 1 主要加工设备和材料

### 1.1 主要加工设备

腌制缸、夹层锅、油炸机、切割机、真空包装机、杀菌锅、打码机等。

### 1.2 材料

光鸭、盐、味精、白糖、葱、蒜、面酱、豆豉、香辛料(八角、花椒、白芷、豆蔻、丁香等十几种)、防腐剂。

## 2 工艺流程



## 3 操作要点

### 3.1 原料光鸭验质

1) 酱鸭原料表面可有少量小面积淤血和小黑

斑,毛净度好,食管、气管、肺不得残留;

2) 原料规格统一;

3) 非鸭源性异物不得浸入,如玻璃、砂石、铁屑等;

4) 检查口腔异物和腔内残留异物;

5) 原料不能变质或在车间长时间存放。

### 3.2 清洗

1) 分批摆放,原料不能接触地面;

2) 清洗原料应用流动水;

3) 将原料表面血水洗净。

### 3.3 炒盐

1) 将所用器具清洗干净;

2) 原辅料配比要准确,具体数字为:100kg盐,花椒200g,大料50g;

3) 检查原辅料质量卫生和水分含量,辅料要干燥;

4) 原辅料同时入锅,均匀搅拌;

5) 温火炒制,均匀翻动,保证原辅料受热均匀;

6) 炒制时间根据锅内温度而定,盐要炒制到粉态,但不能炒糊,要脆;

7) 炒过的盐要自然冷却。

### 3.4 腌制

1) 光鸭捞出,少许沥干水分,不能过分无水分;

2) 腌制用量70g/kg,此数字根据季节时间而定;

3) 定量的炒盐取一半装入中装鸭的内膛,用手指将炒盐顺鸭脊骨往其它部位腌制,保证均匀,内膛腌制完毕后,取另一半炒盐将表面均匀腌制;

4) 腌制好的原料放入指定地点,鸭胸向上,整齐堆放;

5) 根据原料大小制定腌制时间,同时也要根据季节而定,夏季2.5小时,冬季3.5小时。

### 3.5 清洗

1) 将残留原料的血水洗净;

2) 对原料进行整形;

3) 不要过分清洗,以免造成原料严重脱盐份。

## 3.6 油炸

- 1) 调制蜂蜜水 (1:8~1:10 浓度), 要均匀调和;
- 2) 油温的控制点为 170~180 , 温度不能过高或过低;
- 3) 原料入蜂蜜水调和, 然后少许沥干水分, 放入油锅内炸制金黄色出锅;
- 4) 原料油要定期更换, 不能长时间使用, 根据颜色而定。

## 3.7 煮制

- 1) 备辅料, 用沙布扎紧;
- 2) 所用器具认真清洗干净, 备用;
- 3) 将煮制锅内老汤烧开, 辅料放入, 操作工进行调味, 咸、甜适中, 将原料放入锅内浸煮, 发现锅内微开, 进行控制温度, 同时进行翻动, 使鸭体受热均匀, 先温火煮制 20 分钟 (其间控制温度在 85 左右), 进行膛内换汤, 控制温度, 后 20 分钟全部控温, 不允许再加蒸汽浸煮, 全程煮制时间为 40 分钟左右;
- 4) 防腐剂添加时要均匀调和;
- 5) 鸭子出锅前用手鉴别熟度, 手触时富有弹性。

## 3.8 缓冲

- 1) 接受的原料分批摆放, 自然冷却;
- 2) 用专业工具对鸭肘关节部位的骨根进行修剪;
- 3) 修剪过产品要有专人进行复查;
- 4) 产品冷却至手可以触摸的温度, 移交无菌间。

## 3.9 无菌包装

- 1) 分切鸭体, 先将胸部用切割机切开, 再用切割机将鸭脊部分开 (注意操作安全);
- 2) 将产品分批, 按规定进行配重, 低于 1kg 的产品配重  $\pm 5g$ , 1kg 以上产品配重  $\pm 10g$ ;
- 3) 将不合格产品做配重, 同时发现有部分合格的切下做合格产品, 不合格的部分做配重;
- 4) 装袋时保证袋口无油污, 脊部对准袋内垫片, 所配重的碎肉不得外露, 产品的外观要求完美;
- 5) 真空机提前调试, 开机 5 分钟以后, 方可操作;
- 6) 将袋口平卧于热封线上, 压杆压平, 开始真空必须保证袋口无叠纹, 真空度随时调节, 必须根据产品大小和真空情况。

## 3.10 杀菌

- 1) 产品整齐摆放于杀菌车内;

- 2) 将杀菌车推入杀菌锅内, 开始排气;
- 3) 以产品表面温度达到 95 时开始记时;
- 4) 杀菌温度 105 , 压力 0.1Mpa, 时间为 15 分钟;
- 5) 杀菌时间结束后, 迅速将产品放水槽内降温, 将产品温度降至水温, 方可捞出, 同时检查漏气;
- 6) 将捞出的产品沥干水分, 整齐码放于操作盒内, 入库。

## 3.11 入暂存库

- 1) 成品入库, 分批摆放, 标明生产日期, 每隔 6 小时进行产品理货, 发现漏气产品即时处理;
- 2) 库温要求 0~5 , 产品码放高度不得高于 10 层;
- 3) 生产日期不得混批, 保证产品先进先出。

## 3.12 外包

- 1) 检查产品质量情况, 提前将彩袋生产日期打印好;
- 2) 将产品表面水珠、泥沙和污物擦净;
- 3) 产品装袋时将正面对外露口;
- 4) 外彩袋封口时, 应保证袋内有一定的空气;
- 5) 封好的产品整齐码放于纸箱内, 分层码放, 中间有垫片隔离;
- 6) 纸箱外口用胶带封严, 标明批号和生产日期。

## 3.13 入库

- 1) 分批摆放, 标明出库时间;
- 2) 箱高不得高于 10 层;
- 3) 库温 0~5 ;
- 4) 库内地面保证无积水;
- 5) 运输期间轻拿轻放。

## 4 技术指标

### 4.1 感官指标

项目	指标
色泽	外观呈均匀酱红色, 油润光亮, 色泽鲜明, 肌肉鲜红色或暗红色, 脂肪透明或呈乳白色。
组织状态	肉身干爽, 结实, 弹性强
气味	天然香辛料芳香, 具有独特的酱香风味, 无异味
滋味	滋味纯厚, 干香可口, 回味悠长

### 4.2 理化指标

项目	指标
水分 (%)	$\leq 55$
蛋白质 (%)	$\geq 10$
过氧化值 (meq/kg)	$\leq 197$
酸价 (mg/g 脂肪, 以 KOH 计)	$\leq 4.0$
砷 (以 As 计)	$\leq 0.05$
铅 (以 Pb 计)	$\leq 0.5$

# 调配型牛肉香精的配制

艾淑宏

(抚顺市独凤轩食品有限公司 抚顺 113006)

**摘要:** 本文分析了在牛肉香气中, 呈味化合物对于调配牛肉香精风味所发挥的重要作用, 进行了总结和探讨。

**关键词:** 牛肉香精; 香精; 调配

## 前言

伴随着人们生活节奏的加快, 为不断满足消费者的需求, 丰富的多元化方便食品步入了人们的生活。其中肉制品和方便面更是受到了人们的欢迎, 同时消费者也对肉制品和调味品的色、香、味提出了更高的要求。牛肉香精作为肉制品和调味品的一种重要添加剂, 对肉制品和调味品的口感和风味起着重要作用。因此牛肉香精的配制受到人们高度关注。目前, 国内牛肉香精的配制, 普遍利用肉类蛋白的酶解物、氨基酸和还原糖进行充分热反应, 再添加一定量的调配型牛肉香精混合而成。调配型牛肉香精具有香气强度大、肉感强、留香持久等特点。它对牛肉香精的特征香气、香气的透发性及风味起着非常重要的作用。本文参考了国内外有关牛肉香精成份分析文献, 对牛肉香精的配方设计及多种风味进行尝试和探讨。

## 1 牛肉中肉香呈味化合物

根据国内外有关文献报导, 从牛肉中发现的香味化合物已达千余种, 最近又有一些新的化合物在牛肉中被检出。这些众多的化合物构成了牛肉香味的主体。从结构上看这些化合物

## 4.3 微生物指标

项目		指标	
		出厂	销售
细菌总数, cfu/g	≤	500	5000
大肠菌群 MPN/100g	≤	40	90
致病菌 (系指肠道致病菌和致病性球菌)		不得检出	

## 5 结束语

本公司生产的酱鸭产品利用科学配方和现代加工工艺, 不仅赋予产品独特的酱香风味, 加入的十

包括含氧化合物、含硫化合物、含氮化合物、酮类、醛类、醇类、酸类等各类化合物。在调香实践中, 我们发现含硫化合物对牛肉香味的贡献是最大的。其它各类化合物对牛肉香味起着丰满、修饰、协调和提供风味的作用。在牛肉香精配方设计中, 我们通常采用下列方法: 首先找出提供基础肉香的单体化合物, 再找出牛肉中具有特征香气的化合物, 最后根据需求添加些修饰和提供风味的化合物。

在基础肉香味的化合物中, 2-甲基-3-呋喃硫醇、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、甲基(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、4-甲基-5-羟乙基噻唑、2-甲基-3-乙酰硫基呋喃, 以上五种化合物是非常重要的, 它们都具有非常浓郁的肉香, 在配方中它们组合在一起形成肉味香气的核心。但值得注意的是: 2-甲基-3-呋喃硫醇、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、甲基(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、2-甲基-3-乙酰硫基呋喃四种化合物的香气阈值有较大差异, 香气特征也各不相同, 在配方中应合理掌握它们的使用量。以求香气的和谐。4-甲基-5-羟乙基噻唑虽然香气强度不大, 但它在配方中的作用是不可低估的。该化合物是在上世纪七十年代后期从酵母提取物中被发现的。随后又在猪肉和牛肉中发现了它的存在。在香精配方中它的作用有二个方面, 一是能对各原料之间的协调性有重要作用; 二是能增强香气底蕴、口感, 使香气浑厚丰满。

多种天然香辛料, 月桂、小茴香等具有良好的防腐效果, 进而更大地延长了产品的保质期, 减少了防腐剂的使用, 更有效地保障了人体健康。

## 参考文献

- [1] 石永福, 张才林等. 肉制品配 1800 例, 中国轻工业出版社, 2000, 464 ~ 465, 565 ~ 566.
- [2] 赵晋府, 食品工艺. 中国轻工业出版社, 2003, 529 ~ 530.