

# 鸡骨泥肉松的制作工艺

赵志华 (山东凤祥集团总公司, 山东阳谷 252325)

**摘 要** 本文介绍了以鸡胸脯肉为主要原料,把鸡骨泥作为钙强化剂添加物,辅以调味料,生产保健肉松的工艺。

**关键词** 鸡骨泥 肉松 保健 工艺

## 1 前言

肉松老少皆宜,携带方便,是日常食用、外出旅行的一种营养性现代速食类熟制品。随着肉鸡生产加工行业的飞速发展及饮食多样化的消费转移,鸡肉深加工也呈现出复合型的趋势。鸡骨泥肉松的开发和生产已成为食品行业的又一有益尝试。鸡胸脯肉肌纤维含量丰富,在肉鸡生产所占的比重较大。据实验测定,鸡胸脯肉约占白条鸡的 12.5%,鸡骨约占 25.3%。虽然鸡骨的价格十分低廉,但它同鸡肉一样具有高蛋白、低脂肪的品质,维生素、铁等微量元素含量丰富,鸡骨内钙磷 (2:1) 比例适当,利于吸收。但据全国膳食营养调查结果表明,我国人均钙的摄入量为 400mg/d,儿童、孕妇的实际摄入量还不足应摄入量的一半。在“保健食品”的消费引导下,依据膳食平衡、营养互补的原则,以鸡胸脯肉为主要原料,辅以全天然的鸡骨泥作为钙营养强化剂,搭配猪油、植物油及一些香辛调味料,制成色白微黄、富有弹性、纤维细长、滋味鲜美、香味绵长的肉松。

## 2 材料与设备

### 2.1 原料

山东凤祥集团生产的鸡胸脯肉;在实验室条件下利用公司自产的鸡骨制备粒度 $<3\mu\text{m}$ 的鸡骨泥;猪油用市售检验检疫合格的新鲜猪肥膘炼制。

### 2.2 辅料

2.2.1 辅料均为食品级或是纯天然、安全卫生的对人无毒害的动植物成分。

2.2.2 白砂糖、生姜、桂皮、白芷、八角、肉蔻、小茴香、山萘、酱油、精盐、黄酒、精制芝麻油、葱段 (3~5cm)、Nisin 溶液 (150~200ppm)

### 2.3 仪器和设备

温度计、电子天平、蒸煮锅、炒松机、烘烤机、滚筒式擦松机

## 3 生产工艺

### 3.1 工艺流程

原料肉的选择→整理→配料→煮制→撒油→精煮→烘烤脱水→拉丝/搓松→炒制→肉松的再处理→筛拣→冷却→包装→贮藏

### 3.2 操作要点

#### 3.2.1 原料肉的选择与整理

选用车间刚分割而成的肉温 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ 的鸡胸脯肉,去除皮、骨渣及筋腱等结缔组织,尤其是结缔组织,去除不彻底将影响成品的外观;把修整好的鸡胸脯肉,用刀沿肌纤维方向切成两块,应杜绝横向下刀,以免切断肌纤维,造成成品中短绒过多。

#### 3.2.2 配料 (以鸡胸脯肉 100kg 计)

白砂糖 2.5kg, 生姜 0.5kg, 桂皮 0.08kg, 白芷 0.08kg, 八角 0.05kg, 肉蔻 0.05kg, 小茴香 0.05kg, 山萘 0.1kg, 酱油 9.0kg, 精盐 1.8kg, 葱段 0.5kg, 黄酒 0.5kg, 精制芝麻油 0.25kg, 猪油 0.2kg, Nisin 溶液 30ml。

#### 3.2.3 煮制

把卫生的辅料用双层白砂布缝住,置于煮锅内,添水至淹没鸡肉为宜,葱段直接投入锅中。此过程分两阶段:第一阶段先高温蒸煮 30min,临近结束时,撇去悬浮的油脂;第二阶段为精煮,在锅内放入酱油、黄酒,及 30ml 浓度为 150~200ppm 的天然防腐剂 Nisin,然后,在常压 70~80 $^{\circ}\text{C}$ 条件下煮 2~2.5h,为防糊锅,应在锅底不断搅拌。当用筷子夹住肉块晃动,肌纤维自行松散

