

加工工艺

# 肉鸡胸脯肉的加工

丁海标 (华中农业大学食品科学系, 武汉 430070)

**摘 要** 本文利用仔鸡胸肉研制了不同风味的鸡肉脯和鸡肉丸。鸡肉脯风味浓郁, 口感好, 色泽光亮, 保存期长; 鸡肉丸风味好, 口感松, 成品率高; 仔鸡胸肉与鸡架一起可加工成富含钙磷的鸡肉丸, 原料利用率高, 营养丰富。

**关键词** 肉鸡、鸡胸脯、鸡肉脯

近年来, 改革开放政策使我国畜牧业迅速发展, 尤其是肉鸡业, 在畜禽中, 肉鸡的产肉效率最高, 所以其产量增长很快。我国肉鸡产量从 1978 年占不到肉类总产量的 1%, 增加到 1992 年占肉类总产量的 14%, 1993 年达到三百多万吨, 市场上出现了大量的仔鸡分割肉。仔鸡胸脯肉主要为白肌, 风味不足, 直接食用, 不太受欢迎, 需要加工改善其风味, 增加食用接受性。鸡肉脯和鸡肉丸的加工为之提供了良好途径, 其工艺可靠, 产品质量稳定, 风味、口感优良, 营养丰富, 还可利用鸡架加工成富含磷的鸡肉丸, 对儿童、青少年非常适用, 市场前景看好。

## 一、材 料 与 设 备

### (一) 材料

- 1. 鸡胸肉: 来自湖北省京山县肉鸡公司。
- 2. 调味料: 市场购得。

### (二) 主要设备

- 1. 冷库: 高温和低温冷库;
- 2. 切片机: 用于鸡肉脯切片;
- 3. 烘干设备和烤箱;
- 4. 压平机: 用于肉脯的压平;
- 5. 绞肉机: 用于鸡肉丸;

- 6. 斩拌机: 用于鸡肉丸;
- 7. 丸子成形机;
- 8. 包装机械。

## 二、工 艺 与 配 方

### (一) 鸡肉脯工艺与配方

#### 1. 工艺与要求

原料→冷冻→切片→配料→腌制→铺片→烘干→烘烤→压平→切块→包装→贮存

(1) 原料力求新鲜, 按工艺要求叠放整齐, 以利顺肉纹理切片。

(2) 冷冻: 快速冻至中心温度达到-2℃。

(3) 切片厚度: 3~4mm。

(4) 腌制: 冷腌 1~2 天

(5) 烘干: 55~60℃烘至手感发硬为止。

(6) 烘烤: 以 160℃, 5 分钟烤至出油。

(7) 包装: 以密封包装即可。

(8) 成品形态: 成品呈棕红色, 片状方形, 色泽光亮, 风味浓郁, 口感良好。室温保存四个月, 其风味、色泽、口感基本不变

(9) 成品率: 56%。

#### 2. 配方: 如表 1

### (二) 鸡肉丸及富钙鸡肉丸工艺与配方

#### 1. 制作工艺与要求

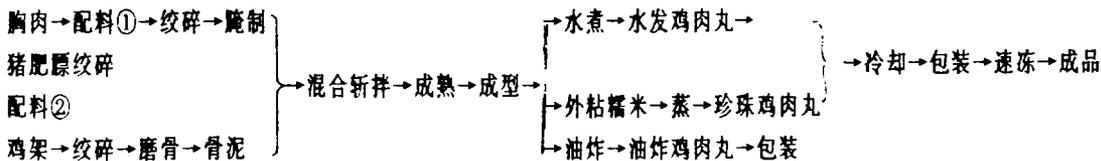


表1 鸡肉脯配料表 单位: %

调味料 风味种类	食盐	酱油	白糖	葡萄糖	葡萄酒	姜粉	白胡椒	蛋清	五香粉	花椒粉	辣椒粉	咖喱粉	己酸二烯钾
甜味	1	8	20	2	1	适量	1.5	—	—	—	—	—	0.02
咖喱风味	1	8	10	2	1	适量	1.5	—	—	—	—	2.5	0.02
麻辣风味	1	8	10	2	1	适量	1.5	—	1.2	1.3	—	—	0.02
五香风味	1	8	10	2	1	适量	1.5	2.5	—	—	—	—	0.02

(1) 混合斩拌至整料均匀一致, 出现很好弹性。

(2) 成熟条件: 1~5℃冷藏 0.5~1 小时。

(3) 包装前必须冷却。

(4) 鸡肉丸外形尺寸可根据具体情况调节, 一般以 3cm 直径为好。

## 2. 配方

(1) 配料①: 以鸡胸肉为基数

食盐: 2%; 食碱: 0.1%; 复合磷酸盐: 0.2%  
谷氨酸钠: 0.5%; 白糖: 1%; 葡萄糖:  
0.5%。

(2) 配料②: 以鸡胸肉和猪肥膘为基数

玉米淀粉: 10%; 白胡椒粉: 0.1%; 姜粉:  
0.1%  
五香粉: 0.2%; 蛋清: 3%; 酱油: 0.5%;  
水: 20%。

(3) 主要原料大致比例:

鸡胸肉: 65%; 猪肥膘 35%; 骨泥: 适量。

## 三、讨 论

肉鸡的迅速发展, 大规模生产与分割肉加工只是这几年的事, 一些文献都集中在传统猪

肉产品的加工方面<sup>[1,2,3,4]</sup>。鸡胸肉的加工很少见报导, 本文研制的鸡肉脯风味很好, 生产肉干的厂家可直接引入。鸡肉丸是大众食品, 市场很大, 富含钙磷的鸡肉丸还可以利用廉价的鸡架, 其钙磷比例协调, 对处于生长期的青少年、儿童特别适合, 促进骨骼发育<sup>[5]</sup>。鸡肉脯和鸡肉丸的风味口感可以针对各个地方, 不同人群进行调整。鸡肉丸中骨泥的添加比例随年龄性别等发育状况而有所改变<sup>[5]</sup>。

## 参考文献

1. 陈陶声:《肉制品》, 北京, 化工出版社, 1988, 122
2. 天野庆之(日):《肉制品加工手册》, 北京, 中国轻工业出版社, 1992, 491
3. 陈明造(台):《肉品加工理论与应用》, 台湾, 艺轩图书出版社, 1983, 420
4. 林耕年(台):《畜产加工》, 台湾, 复文书局, 第三版, 1985, 156
5. 刘志泉:《食品营养学》, 北京, 中国轻工业出版社, 1991, 207

## Processing of Chicken Breast

Ding Haibiao

Food Science Department, Hua Zhong Agricultural University, Wuhan, 430070.

## Abstract

The manufacture of differently flavoured dried chicken slice and various kinds of chicken meatball from chicken breast muscle was studied in this paper. Dried chicken slice has good flavours and pleasing tastes as well as appetizing colours. Chicken meatball is also made from Chicken breast with high yield. Combination of chicken bone and chicken breast does lead to a new kind of meatball rich in Ca and P which are important in the growth of Children and adolescents.

Key Words: Chicken, Chicken Breast, Dried Chicken Slice