



川味卤凤翅的生产工艺研究

高伦江^{1,2}, 董全¹, 唐春红²

(1. 西南大学食品科学学院, 重庆 北碚 400715)

(2. 重庆工商大学环境与生物工程学院, 重庆 南坪 400067)

摘要: 介绍了川味卤凤翅的生产工艺, 重点讨论生产过程中的一些关键参数, 以及这些参数对产品质量的影响。

关键词: 川味卤凤翅; 生产工艺

The Technology of Sichuan Flavor Bittern Chicken Wings

Gao Lun-Jiang^{1,2}, Dong Quan¹, Tang Chun-Hong²

(1. College of Food Science, Southwest University, Beibei Chongqing 400715)

(2. College of Environmental and Biological Engineering, Technology and Business University, Chongqing 400067)

Abstract: The production process of Sichuan flavor bittern chicken wings are introduced, some of critical parameters are also discussed in priority and their effect on the product quality.

Key words: Sichuan flavor bittern chicken wings; Production process

中图分类号: TS251.5+5 文献标志码: B 文章编号: 1001-8123 (2007)12-0040-02

川味卤凤翅是以精挑细选的进口火鸡翅为原料, 经腌制、卤制、油炸等工艺加工而成。肉的营养丰富、肉质细嫩、易消化, 具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇、低热量等特点。另外, 鸡翅中的微量元素对调节身体状态, 增加脂肪分解有明显帮助。鸡翅在冷暖寒季均可食用, 尤其在强身健体或减脂阶段, 可在低热量的前提下有效地补充高质量蛋白质, 对保持运动状态和减脂期间保持体力极有帮助。

在川渝两地, 川味卤凤翅已经形成一定生产规模, 大大小小的企业有好几十家, 主要集中在重庆; 由于技术力量薄弱, 生产工艺合理性、科学性差, 产品质量不稳定, 造成川味卤凤翅工业化生产有一定的难度。本文介绍了一套科学、合理的生产工艺, 对该产业的发展有一定的参考价值。

1 材料与设备

1.1 材料与设备

冻火鸡翅 (巴西出口)、PVDC/AL/PE 高温复合膜蒸煮袋、味精、鸡精、食盐、花椒、生姜、大蒜、冰糖、五香粉、黄酒、白酒、焦糖色素、红曲红、茶多酚、Vc、复合磷酸盐、亚硝酸盐、山梨酸钾。

G300-0 型不锈钢夹层蒸汽锅 重庆长寿湖机械制造厂; HY-81 型电热炸炉 广州市泓亿机电设备制造公司; GT7C3W12B 型杀菌釜 重庆长寿湖机械制造厂; DZ-500/4SC 型真空包装机 上海润鸿机械制造有限公司; WNS-1.0-1.25-YQ 型锅炉 四川竹根锅炉制造公司。

1.2 工艺流程



1.3 操作要点

1.3.1 解冻 采用空气解冻,解冻室的空气温度控制在14~15℃,空气温度不宜太低,否则升温慢,同时发生干燥失重,空气温度也不能过高,过高易发生腐败,相对湿度为95~98%,湿度过低造成干燥失重,风速在2m/s以下,当中心温度为0℃时,解冻才算完成。如果解冻完成后不能及时加工,应0℃冷藏。

1.3.2 修整 有些火鸡翅带有一部分鸡中,应剔出该部分。

1.3.3 清洗 用达标的饮用自来水清洗,出去表面污水及鸡绒毛。

1.3.4 腌制 川味卤凤翅采取的是湿腌法,火鸡翅与腌制水的比例为1:1(质量比),腌制温度控制在4~6℃,温度过低,物质扩散速度慢,腌制周期长,温度过高,易引起微生物繁殖,一般腌制24~30小时,在腌制过程中,每4个小时翻动一次。

表1 腌制水配料表

名称	添加量
冷开水	100kg
食盐	5kg
白酒	500ml
黄酒	1000ml
老姜片	1.5kg
大蒜片	2.0kg
红曲红	6g
亚硝酸盐	15g
Vc	50g
复合磷酸盐	80g

注:姜片和蒜片装入料包

1.3.5 沥干 腌制结束后,打捞沥干。

1.3.6 制卤水 将卤料包加入盛有100kg水的蒸汽夹层锅中,熬制1小时(先大汽将水煮沸,让后控制在90~98℃),然后再加入各种水溶性食品添加剂。

表2 卤水配料表

名称	添加量
五香粉	500g
花椒	100g
大蒜	0.5kg
生姜	0.5kg
冰糖	0.6kg
味精	400g
鸡精	300g
食盐	3kg
黄酒	500ml
焦糖色素	4kg
红曲红	10g
茶多酚	30g
山梨酸钾	25g

1.3.7 卤制 腌制鸡翅100kg加入100kg卤水中卤制,先大汽煮沸,然后保持再95℃左右,卤制30min。

1.3.8 沥干 卤制结束后打捞沥干。

1.3.9 油炸 油温控制在130±5℃,油炸30秒,主要作用是表面收水,形成香味物质。

1.3.10 计量分装 按各种规格计量分装。

1.3.11 真空包装 真空度≥0.07MPa,热封温度180~230℃,热封时间3~4s。

1.3.12 杀菌 杀菌规程:15-20-15min/115℃,在降温阶段,温度降到40℃为宜,利用余热蒸发表面水。

1.3.13 擦水 擦去表面水。

1.3.14 出厂检验 按照企业标准或国家相关标准检验。

1.3.15 装箱 出厂检验合格后按规格装箱。

1.4 质量指标

1.4.1 感官指标 酱卤色,咀嚼细嫩,酱香浓郁。

1.4.2 理化指标 水分≤80%,蛋白质≥10%,食盐≤3%,亚硝酸盐≤20mg/kg,铅≤0.5mg/kg,山梨酸≤0.075mg/kg。

1.4.3 微生物指标 无致病微生物,无腐败微生物所引起的腐败现象。

2 结果与讨论

2.1 卤制时间的确定

卤制时间对川味卤凤翅的品质有很大影响,主要影响其感官和保质期。卤制时间短,其风味难以形成,而且保质期短;卤制时间长,浪费能源,出品率低,生产效率也低。把腌制火鸡翅倒入蒸汽夹层锅中,调节蒸汽压力使温度迅速上升至100℃,开始计时,并把气压降低,使卤锅温度保持在95±2℃。实验结果如表3、4所示。

表3 卤制时间对品质的影响

卤制时间 (min)	保质期 (天)	感官情况
20	3	酱卤色太浅,有腥味。
25	5	酱色浅,香气不浓。
30	8	酱色适度,香气浓郁。
35	10	酱色深,香气浓郁。
40	11	酱色过深,香气浓郁。

注:卤制好后直接抽真空,没有杀菌,在37℃下保温检验。

卤制温度:95±2℃

(下转第62页)