

# 烤鸡腿加工新工艺

韩 刚 王信礼 (常州食品总公司技术科, 江苏常州213003)

**摘要:** 本文介绍以肉用鸡腿为原料加工烤鸡腿的新工艺。该工艺采用西式腌制方法, 辅以滋补强身的药食兼用中草药成分, 以及微波新技术加工而成的卤菜风味产品和旅游食品。它对新技术的应用, 特别是对降低生产成本, 提高经济效益具有重要意义。

**关键词:** 肉用鸡 新工艺 烤鸡

常州市场上各种鸡肉熟制品名目繁多, 有现做现卖的油炸鸡、口福鸡、海海烧鸡、青德鸡、乐口鸡、酱鸡、三黄鸡, 有真空包装的富贵鸡等。但大多是老传统、老风味, 且手工制作居多, 产品质量不太稳定, 保质期不长。为了适应市场的发展, 探索微波技术在肉食品中的应用, 增加卤菜特色品种, 进行必要的开发试验, 考虑从使用微波炉进行鸡腿烤制上寻求突破。

## 一、试验设备

双鹿冰箱、腌制缸、注射器、NNK 6535 松下烧烤微波炉、高速度组织捣碎机

## 二、试验材料

1. 原料: 选用肉用鸡腿 (山东诸城产 0611 小腿), 每只约 50~70 克。

2. 调味料: 包括糖、盐、鸡精和各种香料。应选用无杂质、无霉变的上等调味料, 以赋予产品良好的风味。

3. 其它辅料: 混合粉、大豆蛋白、卡拉胶、亚硝酸钠、山梨酸钾。

4. 包装材料: 热收缩膜

## 三、制作工艺

### 1. 工艺流程

腌制液制备

选料 腌制 整形 烤制 上色 再烤制

包装

2. 配方 (以 50kg 原料鸡腿计, 单位 g)

良姜 100	砂仁 2.5	山奈 50.0	花椒 50
丁香 10	桂皮 100	白芷 37.5	八角 75
陈皮 50	毕拔 30	辛麦 20	卡拉胶 50
食盐 1100	砂糖 625	混合粉 125	鸡精 500
大豆蛋白 600	亚硝 7.5	山梨酸钾 25	

以上配方仅供参考, 应根据各种香辛料气 (性) 味和功效特点进行合理配伍, 风味须适合当地消费者爱好。

### 3. 操作要点

#### 1. 选料

原料应来源于非疫区。本试验中选用山东诸城产 0611 小腿, 每只约 50~70 克。

#### 2. 腌制液制备

将各种香辛料用 3~5kg 水煮沸后文火焖 2 小时, 将香料液滤出, 冷却至 0~4℃, 再将 10kg 水 (0~4℃)、大豆蛋白放入捣碎机中混和溶解充分, 然后加入其它料, 溶解后置 0~4℃ 备用。

#### 3. 注射腌制

对每只鸡腿均匀注射, 置 4℃ 腌制一夜。

#### 4. 烤制

微波低火烤制 12 分钟后取出整形。

#### 5. 上色

将焦糖色素和柠檬黄等按比例配制: 焦糖色素、柠檬黄、水三者之比 1 : 1 : 40, 将色刷在鸡腿上。

6. 再烤制: 微波急火烤制 8 分钟取出。

#### 7. 包装

(下转第 40 页)

方法: 将上述各种配料放入二重锅中加热煮沸, 经细滤去杂质, 制成调味液 50 公斤, 供 1000- 1100 盒罐头加罐用。桂皮、姜、葱可先熬制。香料中, 加入香料水的量要从所用的清水总量中扣除。

8. 装罐

(1) 小罐型: 采用 962 号罐, 空罐用抗硫酸料铁制成, 经沸水清洗消毒后使用。

(2) 装罐量: 鹅肉 315 克, 精炼油或鹅油 40 克, 汤汁 45 克。

(3) 装罐要求: 每罐装鹅肉 4- 6 块, 允许另加头颈和翅各一块, 装罐时要求各部位搭配均匀, 表皮皮向外平铺装入。

9. 排气、密封: 排气温度 95 , 时间 10- 12 分钟, 如采用真空度不低于 500 毫米汞注, 密封后的罐头由专人逐只检查封口质量, 用洗罐机洗净后, 罐盖向下装笼杀菌。

10. 杀菌、冷却: 杀菌公式 15- 90 分/ 121 , 反压冷却 25 磅, 杀菌结束后及时冷却至 40 以下。

11. 擦罐、包装: 冷却好的罐头应及时擦

罐, 并按部颁要求进行保温, 检验合格后包装。

1. 感观指标:

色泽: 肉色正常, 呈酱红色或酱褐色。

滋味及气味: 具有鹅肉经烤煮、油炸、加调味液制成的烤鹅罐头应有的滋味及气味, 无异昧。

组织及形态: 肉质软硬适度, 块形正常, 每罐 4- 6 块, 搭配大致均匀, 允许稍有脱骨及破皮现象, 每罐允许搭配颈 (带皮不超过 5 厘米) 和翅 (翅尖必须去除) 各一块。

杂质: 不允许存在。

2. 理化指标

净重: 379 克, 允许公差 ( ± 3% ), 但每批平均不低于净重。

固形物: 肉 (包括骨) 加油不低于净重的 75% 。

氯化钠含量: 1. 2- 2. 5% 。

重金属含量: 每公斤制品中, 锡不超过 200 毫克, 铜不超过 10 毫克, 铝不超过 2 毫克。

3. 微生物指标: 无致病菌及因微生物作用所引起的腐败象征。

(上接第 35 页)

冷却后, 采用热收缩膜, 将鸡腿真空包装, 热水煮沸 10 分钟, 于冰水中冷却即可。

8. 成品规格

鸡腿皮面色泽鲜艳, 呈均一金黄色, 体形完整丰满, 香味浓郁, 口感鲜美, 咸淡适中, 风味独特, 出品率在 100% 以上, 保质期半年以上。

四、讨论

本加工工艺流水线作业的可能性分析

1. 注射腌制工艺

可采用德国 DORIT 食品加工设备有限公

司的盐水注射机 INJECT- O- MAT, 具有适用于禽类的带有动力控制的针头导块和 3. 0mm 至 4. 0mm 针, 带有可调分份板和针头导块的终止器, 此注射机对带骨鸡腿的注射能自动完成, 缩短了注射时间。

2. 烘烤工艺

微波炉烘烤的工艺可采用三乐电气总公司的微波食品加热设备, 对鸡腿烤制采用流水线作业。

3. 上色工艺

对烤制的鸡腿上色, 可采用带有搅拌的反应锅进行挂色, 可大大缩短此工艺的加工时间。