

绍油猪蹄罐头的研制

包长春 邓春岩 张立山 康维民 (河北职业技术师范学院食工系、电子系, 河北昌黎 066600)

摘 要 本文阐述了绍油猪蹄罐头工艺操作要点。

关键词 绍油猪蹄罐头 工艺操作

猪蹄营养价值很高, 深受人们喜爱。用猪蹄制成的罐头食品, 可以延长制品的保质期。我们研制的绍油猪蹄罐头, 口感好, 无异味, 醇香适口。

1 工艺流程

下料 去污毛 拔毛、清洗 检查修割 剔骨 整理排酸 预煮上色 油沸 配汤 修整装罐 排气 密封 杀菌冷却 保温 打检包装

2 工艺操作

2.1 下料: 选择经检验合格的猪前蹄, 重量适中, 每只约 750 克左右, 没有伤斑。取料从腋窝处切开, 顺刀由肋关节处切下, 皮肉比骨头长 1.5~2 厘米。

2.2 去污毛: 将前蹄先用 60~65 的热水浸泡, 然后用刮刀轻轻刮去污毛, 用 40 左右温水漂洗, 彻底将毛污刮洗净。再用工具挑去七星眼内及指缝内污物。

2.3 拔毛、清洗: 用镊子拔去刮断的毛和毛茬, 去净立毛、断毛、浮毛和一切污物杂质, 并用清水洗至皮洁白、光亮。

2.4 检查修割: 检查猪蹄是否有污毛杂质, 将经过拔毛、清洗合格的猪蹄, 修割掉断面及有污物的皮肉。

2.5 剔骨: 用绳子系住尺骨头的弯曲部, 然后悬挂用小刀剔除尺骨、桡骨、腕骨和掌骨, 剔到趾根部将趾骨留下, 注意不要剔破皮肉、筋头。

2.6 整理排酸: 将剔骨后经检查无污物、杂质的猪蹄, 进行整理复原成完整猪蹄, 如趾根部欠饱满, 可酌情填些瘦肉。要求猪蹄断面皮比肉多留 1.5 厘米左右, 以便成形美观。每只猪蹄重约 500~520 克, 从趾尖到断面长约 28 厘米以上。然后将猪蹄送入冷库排酸 24 小时。

2.7 预煮上色: 用 1:2 的肉水比例进行预煮。预煮前先按每 100 公斤前蹄加葱、姜各 250 克、八角 60 克, 装入纱布袋煮沸 30 分钟后下蹄。然后将锅内温度控制在 75 左右, 加入白酒 (每 100 公斤猪蹄

加白酒 150 克) 及适量酱色, 使煮液呈深酱油色。预煮 50 分钟左右, 至猪蹄肉皮呈浅红色, 触摸稍粘有弹性即可出锅油沸。

2.8 油沸: 将预煮好的猪蹄趁热投入温度为 240~250 的油锅中炸 1~2 分钟, 至表面呈浅酱红色, 取出放入 70 热水中浸泡, 待下沉后捞起沥干水分。注意油沸与上色要配合适当, 达到色泽要求。防止因上色过深或过浅, 造成油沸时间过短或过长。

2.9 配汤: 按每 100 罐 15 公斤配汤的配料 酱油 1.6 公斤, 精盐 0.4 公斤, 白糖 1 公斤, 味精 0.04 公斤, 白酒 0.045 公斤, 葱姜各 0.05 公斤, 肉骨汤 12 公斤。

配法: 将肉骨汤中加入葱姜煮沸, 出锅过滤后加入味精、白酒、精盐、白糖等, 使配汤准确控制在 15 公斤。

2.10 修整装罐: 将沥净水的猪蹄用剪刀修去断面部位的焦糊部分, 然后装入经过清洗、消毒 (将空罐用沸水浸泡 3~5 分钟后清水洗净) 的空罐中, 每罐装一只重量在 360~380 克 (份量不足可在猪蹄内添塞小块瘦肉) 的猪蹄, 并加入 80 左右的配汤 150 克。注意猪蹄装罐时蹄尖要避开铁罐罐身接缝处。

2.11 排气: 采用热排气, 温度控制在 96, 时间 22 分钟, 使罐内中心温度达到 80。

2.12 密封: 排气后经复称合格即可密封, 剔除密封不合格品, 将合格品倒置放入杀菌笼杀菌。

2.13 杀菌冷却: 密封后及时杀菌, 时间间隔不超过 30 分钟, 杀菌公式为: 15 分钟-85 分钟-10 分钟/115。

2.14 保温: 杀菌完成后立即反压降温至 40 左右, 出釜标听, 送至 37 ±1 保温库内, 保温 5~7 天。

2.15 打检包装: 按规定打检包装。

3 技术指标

3.1 感官指标 (下转第 34 页)

将肉鸡的胸部和尾部的刀口用铁针穿缝起来,以鸡膛中的添加料不至于漏出为标准,使鸡体看上去较为完整。

5.7 浸蜜上色

将 100% 浓度的蜂蜜用热水稀释,水与蜂蜜的比为 1 : 1.5。将整形好的肉鸡在蜜水中浸泡一遍,便于肉鸡在烤制过程中上色。

5.8 挂烤

用铁勾从肉鸡的脖根处插入,使整只肉鸡鸡头朝上,鸡尾朝下,待电烤炉内温度升到 180 时,挂入烤炉中旋转烤制,每炉装鸡数量为 32 只。

大鸡: 烤制温度: 150 时间: 30 分钟

中小鸡: 烤制温度: 110 时间: 25 分钟

5.9 成品

出炉后在烤鸡上抹少许香油,以增加外观亮度和香气,烤制后的肉鸡呈枣红色或棕红色,五香味浓郁,出成品率约为 68%。

6 产品质量指标

6.1 感观指标

色泽: 外表棕红色或枣红色,光润鲜亮,无焦

斑。

组织形态: 外形规整,肌肉有弹性,肌肉切面有光泽。

口味: 肉质鲜嫩,香味浓郁,无异味,无杂质。

6.2 理化指标

氯化钠含量 (%) 1.9 ~ 3.5

砷 (以 As 计) (mg/kg) 0.5

铅 (以 Pb 计) (mg/kg) 1.0

6.3 微生物指标

细菌总数 (个/g): 30000

大肠菌群 (个/100g) 40

致病菌 不得检出

参考文献

- 董寅初. 中国肉制品的今天和明天. 肉类研究, 1997, (4): 8 ~ 11
- 刘程, 周汝忠. 食品添加剂实用大全. 北京工业大学出版社, 1994
- 刘宝家等. 食品加工技术、工艺和配方大全续集 (3), 129

Processing Technology of Spicy Roast Chicken

Lin Chunlai

ABSTRACT The processing technology, formulation and quality standard of spicy roast chicken are reported in this article.

KEY WORD spicy roast chicken; processing

(上接第 30 页) 3.1.1 色泽: 表皮呈酱红色或黄褐色, 弯曲凹缩部位允许稍淡, 汤汁棕褐色。3.1.2

滋味及气味: 具有猪蹄经预煮、油炸、装罐加调味液制成的绍油猪蹄罐头应有的滋味与气味, 无异味。

3.1.3 组织及形态: 每罐装完整猪前蹄一只, 猪蹄表皮皱纹明显, 允许稍有破皮。

3.1.4 杂质: 不允许存在。

3.2 理化指标

3.2.1 净重: 500 克, 每罐允许公差 ± 3%, 但每批平均不低于净重。

3.2 固形物: 肉加油不低于净重的 65% (包括趾骨)。

3.2.3 氯化钠含量: 1.2% ~ 2.2%

3.2.4 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, 铅不超过 2 毫克。

3.3 微生物指标

无致病菌及腐败象征。

3.4 罐型

采用 1065 罐型, 用抗硫涂料铁制作。

The R&D of Canned Pig Trotter in zhou oil

Bao Changchun Deng Chunyan Zhang Lishan Kang Weimin

ABSTRACT In this article, the main steps in processing canned pig trotters in zhou oil is reviewed.

KEY WORD canned pig trotters in zhou oil; processing operation