

烧 鸟 串 加 工 新 工 艺

张凤宽 刘学军 (吉林农大食品工程学院, 长春 130118)
李振生 赵秀文 (吉林德大公司熟食加工厂)

摘要 烧鸟串是以鸡肉和某些脏器为原料, 切块后穿在铁砲签或竹签上, 蒸熟后调味, 经烤炉烧烤后的一种肉制品。该工艺采用先蒸后烤再速冻的方法, 食用时采用微波加热, 使此种制品食用方便, 风味独特, 是一种高效益的创汇鸡肉制品。

关键词: 烧鸟串、烧烤

前言

肉类市场上各种鸡肉制品种类繁多, 有熟的鸡肉制品, 也有生的鸡肉制品, 有现做现卖的道口烧鸡、肯德基, 也有真空包装的福寿德烤鸡。随着市场的开拓, 人们对鸡肉制品的需求也提出了更高要求: 一要食用方便; 二要风味独特; 三要产品新颖, 独具特色。本着这个原则, 我们对烧鸟串的加工工艺进行了大胆的探索, 生产出熟烧鸟串和冰鲜烧鸟串两大类, 为市场提供了丰富多彩的烧鸟串品种。现将加工过程介绍如下。

一、原材料选择

1. 鸡肉、鸡翅、鸡心、鸡肝、鸡胗等均由吉林德大公司生产, 上述产品经兽医卫生检验合格。

- 2. 铁砲签、竹签等均由专用厂生产。
- 3. 各种调味品均由市场采购。
- 4. 烧烤炉等。

二、加工方法

(一) 熟烧鸟串加工工艺

1. 工艺流程

原料选择→切块→穿串→蒸熟→调味→烧烤→挑选→包装→速冻→贮藏

2. 操作要点

(1) 原料选择与切块: 选择经兽医卫生检验合格的原料进行修整、切块。原料的温度控制在 6~ 8℃之间, 将原料切成片状, 每块重 5~ 10g。

(2) 穿串: 将切块后的原料(肉、心、

肝、脏、翅等) 按要求分别穿在 15cm 长的铁砲签或竹签上。每个签上穿 5~ 6 块, 每串净重在 25~ 40g 之间。

表 1 各种烧鸟串加工规格 (单位: g)

名 称	原 料	重 量	签 型
烧鸟肉串	胸 肉	30~ 35	铁砲签
烧鸟肉串	胸 肉	35~ 40	铁砲签
翅中排串	翅 中	40~ 45	铁砲签
烧鸟肝串	肝 脏	15~ 20	竹 签
烧鸟心串	心 脏	10~ 15	竹 签
烧鸟胗串	鸡 胗	15~ 20	竹 签
烧鸟皮串	鸡 皮	15~ 20	竹 签

(3) 蒸制: 将穿好的烧鸟串斜立在蒸屉内, 蒸制 15~ 20 分钟, 有利固定形状, 防止水分过多的流失, 改善烧鸟串的嫩度。

(4) 调味: 将蒸熟的烧鸟串放在调味料中浸泡 10~ 15 分钟, 使其滋味均匀地渗透到制品的内部, 提高制品的风味。

调味料的配制 (以 100kg 原料计算) (单位 g, ml)。

豆蔻	200	紫兰	200
砂仁	150	生姜	200
桂皮	150	食盐	1500
白芷	100	优质酱油	2000

砂糖 1000 优质白酒 500
味素 500 等

将上述香辛料用纱布包好，放入 50kg 水中煮制 15- 2 小时，待香料中有效成分基本溶解于水中后，加入其它调味料，过滤后冷却到 10℃ 以下时使用。

将用过的料液，烧开过滤，冷却后，再补足调味料后备用。

(5) 烧烤：将调味后的烧鸟串放在特制的明火烤炉上烧烤 1- 2 分钟，待肉串的表面呈焦红色或者黄里透红，具有独特烧烤风味时为止。

(6) 挑选：为了保证出厂的质量，将每批烤制的烧鸟串要进行严格的挑选，把那些烧烤过重或过轻，色泽过深或太浅、串形不整、串过大或太小的挑出，然后将合格的产品进行包装。

(7) 包装：将合格的烧鸟串按要求先装入小纸盒内（每盒 40 串，分四层摆放），然后把小纸盒装入稍大的纸箱内（每箱装 8 盒），每箱净重 16kg。

(8) 速冻：将装箱后的烧鸟串送到速冻间内，冻结 1 小时后，将箱移到冻藏库（- 18℃ 以下）内贮藏，以备出口或国内市场销售。

(9) 食用：食用时，只要把烧鸟串放在微波炉中加热 1 分钟即可食用。

3. 产品质量标准

(1) 感观指标

烧鸟串的色泽因品种不同而有区别，成品通常呈焦红色、绛红色、金黄色、黄里透红色等，块型均匀整齐，风味浓郁鲜香，食后回味无穷。

(2) 理化指标

水分 ≤70%
食盐 ≤3%
亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）(mg/kg) ≤30
苯并 (a) 芘 (μg/kg) ≤5

(3) 微生物指标 (表 2)

项 目	出 厂	销 售
细菌总数 (个/g)	≤5000	≤50000
大肠杆菌 (个/100g)	≤40	≤100
致病菌 (指肠道致病菌和致病球菌)	不得检出	不得检出

(二) 冰鲜烧鸟串的加工工艺

1. 工艺流程

原料选择→切块→穿串→调味→速冻→装箱

2. 操作要点

(1) 原料选择、切块、穿串等步骤的操作要求同熟制烧鸟串。

(2) 调味：冰鲜烧鸟串的调味有二种方法：其一是将穿好的烧鸟串浸泡在调味液中；其二是将调料装袋放在烧鸟串盒内，供消费者自己调味。

调味料主要以紫兰、辣椒、芝麻，优质酱油、白糖、味素等为主，进行煮制和配伍。

(3) 速冻：将烧鸟串放在平盘上，置于速冻间内。冻结 15 分钟后，表面已经变硬，再将其翻扣在另一个平盘内，再冻结 15 分钟，此时烧鸟串已经冻好。

(4) 装箱：将冻好的烧鸟串先装小纸盒，每盒装 40 串或 50 串，净重 2kg。然后将 6 个小盒装在一个稍大的纸箱内，包装后置于 0℃ ±1℃ 的条件下进行运输和销售。保质期为 7 天。

3. 产品质量标准

(1) 感观指标 (表 3)

项 目	指 标
色 泽	呈各种组织的特有色泽，有光泽，脂肪呈淡黄色
气 味	具有各组织器官特有的气味，无异味
组织状态	质地柔嫩致密，富有弹性，块形整齐

(下转第 38 页)

椒粉，营养丰富，没有生肉味，不油腻，较熟牛肉容易消化吸收。

5.8 家庭制作:

5.8.1 调味品: 酱油、凉开水各半，滴加数滴，熟肉制品切片蘸食。

5.8.2 熏茶蛋、花生米: 在汤料中加 0.1% 左右，制成品味香，口感极佳，过液存放保鲜、保质不变味。

5.8.3 熏肉制品: 汤料中加 0.05% ~ 0.3%，即可制成各种熏肉。

6 实际使用情况一览表 (有效使用范围 pH ≤10)

品 名	方法及用量	效 果
调味品	0.06% ~ 0.1% 0.1% ~ 1.25%	• 防腐保鲜去腥味 • 具有烟熏香味
酱油、醋	0.06% ~ 0.1% 0.1% ~ 1.25%	• 保质期增加 5 个月 • 制成老陈醋、熏醋、熏酱油
肉制品	0.06% ~ 0.1% 0.1% ~ 1.25%	• 保鲜时间延长 1 倍以上 • 具有烟熏风味
豆制品	0.06% 浸泡	• 保鲜 48 小时，可延长保质期
蛋糕 面包	0.06% ~ 0.1%	• 保鲜 15 天 • 夏季存放可延长保质期
口服液、中药丸	0.06% ~ 0.1%	• 保鲜 6 个月以上 • 清热解毒、消炎、健脾胃
饮料、化妆品、 牙膏、烟草、香皂	0.06% 0.1%	• 细菌数 ≤10 ² 个/g • 细菌数 ≤25 个/g

注: 此表仅供参考，用户根据消费者口味决定最佳用量。

(上接第 33 页)

宜。

(2) 理化指标 (表 4)

项 目	指 标
挥发性盐基氮 (mg/ 100g)	≤20
汞 (以 Hg 计, mg/kg)	≤0.05
四环素 (mg/kg)	≤0.25

4. 成品: 此种产品的特点是新鲜，色泽纯正，清嫩，风味独特，食用方便，老少皆

参 考 资 料

1. 张凤宽: 《肉与肉制品工艺学》，吉林农业大学教材。

2. 蒋爱民等: 《肉制品工艺学》，陕西科学技术出版社。

3. 黄水品: 烧鸡加工新工艺，肉类研究，1995 (2)。