

五香酱猪蹄软包装的简便制作工艺

于连富 赵君哲 (抚顺独凤轩公司, 辽宁抚顺113006)

摘 要 本文介绍一种酱、卤猪蹄的简便工艺, 适用于猪蹄、头、肘、耳、尾, 鸡爪、翅、腿等各种产品。

关键词 酱猪蹄 制作

前言

猪蹄营养丰富, 含多种胶原蛋白, 经常食用, 对人体具有养颜、抗衰老的保健作用。加之其具有极好的适口性和独特的风味, 也是人们非常喜欢的日常美味食品。

近年来, 一些从事肉灌制品的企业开始着手向中式酱、卤包装产品方向发展, 但因其对中式酱、卤产品制作工艺及中草药香料合理配比经验的缺乏, 所生产的产品总是在颜色、风味等诸多方面有不满意的地方。笔者认为, 酱、卤产品加工主要关键点有三:

- (一) 香辛料的合理配比;
- (二) 工艺及温度的控制;
- (三) 老汤的纯度及制备。

原则上讲, 酱、卤产品老汤比较重要。老汤时间越长, 酱、卤产品的风味越好。其原理是用清水煮肉, 肉中的呈味蛋白及氨基酸跑到水中, 而在浸泡中回收的是水。用老汤煮肉煮出的是带血腥味的香味物质, 而回收的是具有香料味及颜色的肉汤, 故用老汤会比用清水煮肉的效果好。所以第一次酱、卤产品时最好先制备老汤。

1 原料、辅料

1.1 原料: 鲜猪蹄(检疫合格的)要求饱满, 无病斑, 无伤痕; 猪肥膘; 猪骨(大腿骨或脊骨)。

1.2 辅料:

酱香王香料(独凤轩产, 此料是二十余种天然香料复配而成, 对肉的去腥、提鲜香效果很好)、食盐、白糖、味精、鲜姜、鲜葱、料酒、红曲米粉、焦糖色素(双倍)、骨髓浸膏(能赋予肉制品天然纯厚的骨肉香气)、亚硝酸钠。

2 主要设备

夹层锅、喷灯、刀、刷子、高压杀菌锅、真空包装

机、天平、电子秤、聚酯铝箔袋、聚丙烯复合包装袋。

3 工艺流程

猪蹄→预处理→去毛→清洗→切半→烫漂→制备老汤→卤制→捞出冷却→真空包装→高温杀菌

4 操作要点

4.1 原料的预处理

用喷灯炙去猪蹄残毛后, 用温水泡10~15分钟, 然后用刀刮去残膜, 再清洗、切半、清洗。

4.2 烫漂

烫漂的目的是去除杂质和脱腥、杀菌。方法是先将预处理过的猪蹄倒入开水中烫漂10~15分钟。

4.3 配制老汤

因其老汤对产品风味的影响很大, 所以我们必须先制备老汤, 配方如下:

水225kg、猪大骨100kg(破碎)、肥膘20kg(切丁)、酱香王2.5kg、骨髓浸膏1kg、盐5kg、糖2kg、鲜姜5kg、食用红曲米粉或高粱红100g、焦糖色素100~150g(颜色可根据各地要求适量调配)。文火煮制3小时后过滤待用, 大约剩150kg汤。

4.4 卤制猪蹄

4.4.1 配方: 肉汤150kg、蹄100kg、酱香王0.8kg、盐2.5kg、糖1kg、料酒2.5kg、鲜姜3kg、鲜葱1.5kg、味精0.5kg、骨髓浸膏0.4kg、红曲米粉0.05kg、焦糖色素0.1kg(色素可根据各地要求适当调配)。以上配料是以猪蹄重量来投放的, 因老汤中已有辅料, 故而不计。

4.4.2 卤制工艺:

把味精、骨髓浸膏除外的所有辅料倒入锅中先煮制10至20分钟, 目的是让材料充分溶解于汤中, 然后放猪蹄。先大火煮20至40分钟, 再文火92℃左右煮30至60分钟, 加入味精、骨髓浸膏, (下转第25页)

保质期的制品作了检测(见表11),从而说明了真空包装的有效作用。

表11 不同保存期产品检测指标

品种	水分 (%)	水分活度	酸价
刚生产鸡腿	43.1	0.86	1.05
未包装保存一月	42.8	0.74	3.01
真空包装加抑菌剂保存半年	44.7	0.86	2.17
未包装保存半年	16.7	0.56	4.60

2.6 产品质量标准

2.6.1 感官指标

外观:真空包装严密,不漏气,体表光洁油润,呈金黄;手感干爽;肌肉切面呈玫瑰红色。

滋味气味:具有本产品特有风味,咸淡适中,有轻微的腊香烤味及浓郁的五香味,无异味。

组织形态:肉质软硬适度,较紧密,长宽各约3~4厘米。允许有脱骨现象。每袋允许配颈、翅(翅尖斩去)各一块,杂质不允许存在。

2.6.2 腊鸡理化指标

水分(%)≤45

食盐(以NaCl计)≤8

酸价(mg/g,脂肪以KOH计)≤4

亚硝酸盐(mg/kg,以 NNO_3 计)≤20

2.6.3 保质期 真空包装加抑菌剂在室温下保藏六个月。

3 结论

3.1 腌制温度控制在4~10℃。最佳腌制温度为6℃。

3.2 生产腊鸡制品最佳配方为5% NaCl、0.02% NaNO_3 、2.06%复合香辛料,腌制48小时。

3.3 烘烤温度控制50℃~60℃之间。最佳烘烤温度为50℃

3.4 肉鸡腌腊制品的开发,增加了肉鸡制品的花色品种,而且生产工艺简单容易控制,是很有前途的肉类新产品。

Discussion on the Processing Technology and Preservation for Cured Chicken

Sun Dabin

ABSTRACT The optimal technological formula for curing chicken is discussed in this article, meanwhile, some practices of sterilization and antisepsis for stabilizing the quality of product and prolonging the shelflife are carried out.

KEY WORD cured chicken; formula; antisepsis and preservation

(上接第 26 页)

闭火焖2~3小时(各环节温度及时间根据猪蹄老嫩和口感要求而定)。

煮制时间的长短、温度的高低对风味和颜色都有一定影响。煮好出锅冷却。

4.5 装袋包装

每袋250克或300克。在0.1MPa条件下真空包装,采用阴阳膜复合铝袋或尼龙聚丙烯复合袋。

4.6 杀菌

采用高温杀菌121℃18~25分钟。方式为10min-

18min-20min/121℃pc,反压0.18MPa冷水冷却。杀菌后产品抽出部分产品放入保温箱,37℃的环境下,保温10天检验。

产品经验合格者打好包装,放入成品库,即为成品。

产品质量指标

色泽:鲜亮呈酱红色

香气:头香诱人,入口醇厚,回味悠长

肉质:入口爽滑,有弹性不油腻

Simple Processing Technology of the Soft Packaging for the Five Spices Stewed Pig Hoof

Yu Lianfu

ABSTRACT A simple technology for a type of stewed pig hoof is introduced. (adapted for pig hoof, head, trotter, ear, hail; chicken paw, wing, leg etc)

KEY WORD stewed pig hoof, processing