

八珍乌鸡的生产工艺

郭根聚 (山东驰中食品有限公司, 山东东营广饶县 257300)

摘 要 本文简述了八珍乌骨鸡的生产工艺和配方

关键词 乌鸡 工艺 配方

乌鸡, 又名乌骨鸡, 紫冠绿耳, 乌皮乌骨, 毛如白雪, 为我国稀有珍禽。

八珍乌鸡采用广饶民间传统配方, 以乌鸡为主要原料, 配以 15 种香辛料, 煮熟后装袋时加入八珍, 故名八珍乌鸡。乌鸡含有丰富的蛋白质、锌、铁、镁、铜及多种维生素和氨基酸等, 有健脑安神、乌发美颜、明目固齿、益寿延年之功效, 是一种较好的保健食品。该产品为甜味食品。

1 设备

1.1 屠宰设备

脱毛机、整理工作台、喷灯、夹子等。

1.2 预煮设备

不锈钢方箱、输送车、蒸汽锅。

1.3 真空设备

工作案台、真空包装机、高温灭菌罐、自动封口机。

2 配方

2.1 100kg 乌鸡

2.2 香辛料

桂皮 300g、八角 200g、花椒 100g、白蔻 50g、白芷 100g、肉桂 200g、茴香 150g、砂仁 60g、草蔻 160g、肉蔻 200g、草果 160g、丁香 60g、良姜 120g、山奈 40g、玉果 40g

2.3 另外加辅料

生姜 600g、大葱 300g、料酒 500g、老抽酱油 1000g、盐 2200g

3 工艺流程

宰杀—净化—煮制—计量包装—真空—高温灭菌—外包装

4 工艺技术要求

4.1 宰杀

乌鸡宰杀后立即放入 65℃ 的恒温水中泡 1min, 用脱毛机脱毛后, 再用喷灯和夹子把绒毛去掉。

4.2 预煮

净膛后的乌鸡在水中浸泡、洗净, 特别是口腔及内膛。然后将洁净的乌鸡及香辛料包和辅料放入夹层锅内, 煮 25min 后出锅。在煮制过程中要不断将浮在汤面上的膜液撇去, 以保证乌鸡的洁净。

4.3 称量包装

以 350g 为例。乌鸡 300g, 装袋时注意保证乌鸡的完整性。不能有外露骨头, 以免扎破袋子。加八珍 50g: 枸杞子 6g、葡萄干 6g、桂圆 6g、大红枣 8g、栗子 8g、莲子 5g、核桃仁 6g、冰糖 5g。以上八珍装袋时只需去掉杂质即可, 不用煮熟, 因为还要经过高温 30min。

4.4 真空

真空度为 0.1Mpa, 热封温度 200℃±10, 时间 4s。抽真空后封合面应平整、无褶, 用手撕不开。有砂眼漏气的产品应及时检出。

4.5 高温灭菌

将产品均匀地摆在灭菌车上, 不能摆得过密, 以保证良好通气。如反压 0.2Mpa, 恒温 123℃, 灭菌 30min。恒温后要继续加反压迅速用冷水降温。温度降至 48℃ 以下时取出产品, 放入水池中, 检出破损产品。

4.6 恒温试验

将灭菌后的产品放入 37℃ 的恒温室, 保存 7d 后取出。在此间没有胀袋变质的产品在常温下四层铝箔袋保质 6 个月。

4.7 外包装

将试验合格产品装袋封口, 打印生产日期。

Processing Technology of Black Hen with Eight Delicacies

Guo Genju

ABSTRACT The processing technology and formula of black hen with eight delicacies are briefly stated.

KEY WORD black hen; technology; formula