

★加工工艺



鹅肉制品的研制

李玉芝 齐晓辉 宋新兰

目前,我国肉类制品主要以猪肉制品为主。为了调整人们的肉食品结构,开发研制鹅肉、牛肉、兔肉制品是大有前途的。近年来,由于羽绒加工业的兴起,促进了养鹅业的发展,从而为我们提供了丰富的鹅肉资源。过去,除在南方部分地区有盐水鹅和烧鹅外,还没有加工成鹅肉制品,因此食法单一。而且鹅有一种特殊异味,所以不大受消费者的欢迎。为此,我们进行了鹅肉系列产品的开发研制。

表1 鹅肉和鹅肉猪肉混合火腿出品率对比

品名 \ 批次	1	2	3	4	5	6	平均
品率(%)							
纯鹅肉火腿	114	116.9	117	112.6	115	115.3	115.1
混合火腿	114.9	115.3	117.6	112	115	112.6	114.6

从上表可以看出纯鹅肉和鹅猪混合肉制出的火腿出品率区别不大,平均在115%左右。但从产品质量上看是有区别的,纯鹅肉火腿颜色较深,吃起来略有鹅肉的土腥味,香味不浓。为解决这个问题,我们添加了白胡椒和玉果粉,提高了产品风味。另外,主要采取了鹅肉和猪肉各50%的比例,鹅肉用温水冲洗,添加适量的绍兴黄酒和一些香辛料,改善了产品的色泽和风味,肉质细嫩,切片性能好,可以和猪肉火腿媲美。

2. 鹅肉肠

(1) 配方(以公斤计)

鹅碎肉	50
猪瘦肉	10—20

一、原料处理

从北京禽类加工厂买来冻白条鹅,先后经解冻,去内脏,去爪,清洗,去翅膀,剥皮,剔骨,将大块肉按火腿加工要求,剔除脂肪、筋膜等,剩下来的碎肉可加工成肠制品,把鹅肝加工成肝酱或肝肠,对翅膀进行烤制。

二、制品研制

1. 鹅肉火腿

工艺流程:

选肉→注射(嫩化)→腌制→滚揉→煮制→冷却→成品

根据鹅肉的特点,我们选择了适合鹅肉火腿加工所用的腌制剂,并做了纯鹅肉火腿和鹅肉、猪肉混合火腿的对比试验,结果见表1。

猪脂肪	40—30
大豆分离蛋白	2
淀粉	10
冰水	30—35
腌制剂(克/公斤肉)	
食盐	28
磷酸盐	2
亚硝酸钠	0.08
异抗坏血酸钠	0.3
香辛料	13

(2) 加工工艺

选肉→腌制→绞肉→斩拌→灌肠→热加工→冷却→成品

选肉:利用加工鹅肉火腿剩下来的碎

肉, 除去异物。

腌制: 肥瘦肉分别进行腌制, 肥肉只用盐腌, 其它腌制剂和瘦肉一起腌制。温度5℃左右, 时间为24—36小时。

绞肉: 用3mm筛板的绞肉机绞成肉馅。

斩拌: 先斩瘦肉部分, 边斩边加冰水。斩拌机转速为2800—3000转/分钟, 斩拌3—5分钟, 加入脂肪、香辛料, 最后加淀粉, 斩拌温度最好在15℃以下。

灌肠: 选择猪肠衣或人造肠衣灌制。

干燥: 温度为60℃, 待肠皮干燥, 肉色发红为止, 时间约30分钟。

烟熏: 65—70℃, 20—30分钟。

煮制: 80℃蒸煮, 待中心温度达75℃时即可。

冷却: 用冷水喷淋后, 置冰箱冷却。

成品: 肠体饱满, 富有弹性, 肠断面呈粉红色, 切片性好, 口味纯正, 无其它异味。

3. 鹅肝酱和鹅肝肠

鹅肝酱在国外市场上, 是一种十分畅销的高档食品, 采用的鹅是经过特殊饲养, 人工强制添加大量高淀粉饲料——玉米快速育肥, 促使肝脏大量积存脂肪, 形成特大脂肪肝, 利用这种肝来加工肝酱。鹅肝酱品种很多。我国各饭店销售的鹅肝酱, 主要是从国外进口, 价格很贵, 我国市场上还没有鹅肝酱销售。我们研制的鹅肝酱是采用一般鹅的肝脏和国内现有的香辛料。

(1) 配方(以公斤计)

鹅肝	30
猪腹部脂肪	45—50
猪瘦肉	25—20
辅料(克/公斤)	
食盐	20
亚硝酸钠	0.08
异抗坏血酸钠	0.3
三聚磷酸钠	3
香辛料	3.8

洋葱	2
黄油	适量

(2) 原料处理

① 鹅肝用红葡萄酒浸泡, 放冰箱过夜。

② 猪腹部肉和猪瘦肉用80℃水煮, 大约40—50分钟, 然后用绞肉机绞成肉馅。

③ 洋葱用黄油或大油炒熟。

④ 部分鹅肝用黄油炒一下, 切成小丁。

(3) 加工工艺

工艺流程: 斩拌→充填→熟加工→冷却→成品

① 斩拌: 将上述处理过的鹅肝, 放入斩拌机斩至发泡, 加入亚硝酸钠、磷酸盐和抗坏血酸钠, 最后加入食盐, 斩好后取出。之后, 立即把处理过的肉放入斩拌机斩拌, 温度在40—55℃之间, 把斩好的鹅肝和香辛料加入。和入鹅肝时, 斩拌机里温度不能超过60℃, 否则肝蛋白会变性, 使脂肪外流, 温度低于40℃时, 脂肪凝固, 肝蛋白不能把脂肪包住, 影响产品质量。为了增加花色品种, 可以把经④处理过的鹅肝加入, 斩几转后取出, 温度一般为45℃左右。

② 充填: 根据需要可以灌肠衣, 也可以用模子成型。肠衣可选用纤维肠衣或牛盲肠。装模时要事先把大块脂肪用切片机切成薄片, 放在模子四周, 把斩好的肝酱填充在里边, 冷却1小时后, 上面用脂肪盖好, 加盖。

③ 熟加工: 肠衣直径8—10厘米, 充填后用78~80℃水煮, 煮制时间1.5小时, 具体时间要根据肠衣粗细而定。

放在模子里的肝酱, 要在烟熏炉里干燥, 温度为78℃, 中心温度达68℃为止。

④ 冷却: 自然冷却。

⑤ 成品: 具有肝特有的风味, 组织细腻, 涂抹性能好。

4. 烤鸭翅膀

(1) 腌制液配方(按公斤计)

食盐	5—7
糖	2

琵琶腊鸡加工工艺及制作技术的研究

山西农业大学食品系 孟宪敏 马丽珍 蒋福虎

琵琶腊鸡是利用肉用仔鸡或淘汰肥育鸡, 加工制成的一种皮薄、肉红、肉质细嫩、风味鲜美、滋味微咸、保藏时间较长的一种腊制品, 是山西农业大学畜产品加工组1988年研制成功的一种新型家禽类制品, 其外形象琵琶, 故有琵琶腊鸡之称。经同行专家品尝, 认为琵琶腊鸡可与南方板鸭比美, 其肉质比板鸭细嫩, 味道比板鸭鲜美, 形态完整, 十分受人喜爱。现将琵琶腊鸡的加工工艺及制作要点总结如下:

一、试验材料

(一) 原料: 肉用仔鸡, 淘汰肥育鸡。

(二) 辅料: 食盐, 大料, 生姜, 小茴香等。

二、工艺流程及操作要点

(一) 工艺流程

肉用仔鸡→宰前休息→刺杀放血→浸烫退毛→摘取内脏→冷水拨血→擦盐干腌→入缸卤制→滴卤叠坯→排坯晾挂→成品→贮藏

(二) 操作要点

1. 原料鸡的选择:

加工琵琶腊鸡最好选择肉用仔鸡, 因其体大丰满, 胸腿肌肉发达, 肉质细嫩; 另外, 淘汰蛋用鸡体重在1.5公斤以上的也可以, 但在屠宰前需用谷实饲料催肥, 使皮肤洁白, 肌肉充实、细嫩, 方可选用。

2. 宰前休息:

宰杀前, 要进行适当休息, 一般4小时以上, 目的是恢复疲劳, 使其生理机能和血液循环

磷酸盐 0.5

味精 0.4

黄酒 1

洋葱、桂皮、香叶适量(事先加水煮开)

(加水配至100公斤)

(2) 加工工艺

原料处理→腌制→烘烤→成品

① 原料处理: 摘去翅膀上的残毛。

② 腌制: 腌制液为翅膀重量的20—30%, 温度为5℃, 时间为20—24小时。

③ 烘烤: 将腌过的翅膀控干, 放入涂抹过油的盘中, 然后放进烤炉, 700℃烤20分钟, 然后涂抹黄油或香油, 继续烤15—20分钟, 中间抹一、二次油或糖液。

④ 成品: 棕黄色, 味香, 有咬劲, 是下酒佳肴。

三、营养质量 (见表2)

表2. 鹅肉制品营养成分(%)

样品	鹅肝酱	鹅肉猪肉混合火腿	纯鹅肉火腿	鹅肉猪肉混合香肠
成分				
水份	51.07	76.20	75.10	50.60
蛋白质	14.22	16.29	14.76	9.64
脂肪	31.41	2.50	2.63	30.3
碳水化合物	2.99	3.09	2.82	2.94
灰分	0.49	2.12	4.69	6.52