

五香烤鸡的加工

林春来 （大连食品集团，116011）

摘 要 本文详述了五香烤鸡的加工技术和工艺配方及质量要求。
关键词 五香烤鸡 加工

1 前言

近年来，随着改革开放的进一步发展，我国人民的经济状况和生活水平得到了很大的提高，人民群众的消费水平和消费观念也有了新的变化。消费者出于对自身健康的关心，对肉制品也提出了更高的要求。由于家禽肉是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的食品，并具有营养丰富、肉质细嫩、易于消化等特点，因此正逐渐成为广大人民理想的动物食品。我们根据传统工艺，采用科学配方，开发了具有风味独特、安全卫生、食用方便等特点的禽肉制品——五香烤鸡，产品投放市场后，受到广大消费者的一致好评。现介绍如下：

2 材料与设备

2.1 材料

2.2.1 原料

选用冻或鲜肉用鸡。

2.1.2 辅料

大料、花椒、桂皮：无杂质、无霉变。

姜粉、花椒粉、五香粉：无杂质、无霉变。

白糖、精盐：选用洁白符合国家标准的绵白糖和碘盐。

味精：应符合 GB2116- 81 《味精卫生标准》的规定。

黄酒：应符合 GB2758- 81 《发酵酒卫生标准》的规定。

香菇、芝麻：无杂质、无霉变、籽粒饱满，水淘干净，晾干备用。

葱：去掉老皮、根，洗净泥沙，不得腐烂、变质，切成 3~5cm 小段备用。

香油：具有正常香油的色泽、透明度、气味和香味，无酸败及其它异味。

2.2 设备

夹层锅、不锈钢小车、旋转式电烤炉。

3 工艺流程

原料→缓化清洗→净膛→腌制→加料→整形→

浸蜜上色→挂烤→成品

4 工艺配方

4.1 料液配方

以 100kg 生鸡计，大料 2kg，花椒 0.5kg，糖 2.5kg，精盐 3kg，味素 0.3kg。

4.2 添加料配方

以 100kg 生鸡计，姜粉 0.3kg，花椒粉 0.5kg，五香粉 0.3kg，精盐 1.5kg，糖 2kg，味素 0.5kg，黄酒 2kg，香菇 0.2kg，葱 3kg，芝麻 0.2kg，蜂蜜 0.3kg

5 工艺操作规程

5.1 原料

选用冻或鲜肉用鸡，要求无病，无异味，并经兽医卫生检验合格，重量在 1.25~2kg 之间，冻鸡的库存时间不超过六个月。

5.2 缓化清洗

将冻鸡或鲜鸡放入 18℃ 以下的清水中浸缓，使冻鸡解冻，同时浸出肉体中的淤血及杂质。

5.3 净膛

将肉鸡的毛足全部摘除干净，去掉内脏中的心肝及沙囊，洗净淤血，除去鸡爪。

5.4 腌制

在夹层锅中加入清水，加入已称好的装有大料、桂皮、花椒的料袋，文火加热，保持微沸 30 分钟，再加入盐、糖、味精等辅料，使其充分溶解后制成料液水，冷却备用。

将净鸡放入事先配好的料水中，以料水没过全部生鸡为准，送入腌制间（0~4℃）中腌制 6 小时，使料液在鸡体内逐步渗透均匀，使鸡肉得到入味、嫩化。

5.5 加料

将称量好的姜粉、五香粉、盐、芝麻等混合均匀，制成混合香料，然后均匀地抹在腌制后的净鸡膛内，同时在鸡膛内放上葱和 1~2 个以黄酒浸泡过的香菇（视肉鸡的大小而定）。

5.6 整形

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 (%) $\leq 1.9 \sim 3.5$

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

- 1 董寅初. 中国肉制品的今天和明天. 肉类研究, 1997, (4): 8 ~ 11
- 2 刘程, 周汝忠. 食品添加剂实用大全. 北京工业大学出版社, 1994
- 3 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 $\pm 3\%$, 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