

麻辣肠的制作

傅宝信

(兰州肉联厂)

猪肥膘肉销售不畅,是肉类加工行业中的一大难题。兰州肉联厂为猪肥膘肉找出路,制作了多种灌肠,麻辣肠是其中之一。

我厂解决猪肥膘肉销售困难问题,是立足本地优势考虑的。例如,兰州地处祖国大西北地区,当地驴、马、驼、牛等肉丰富,且驴、马肉瘦的多,脂肪少,价格低廉。我们就利用驴、马肉加上猪肥膘肉灌肠,给猪肥膘肉找到了出路。

一、工艺流程

选肉→切块→腌制→绞碎→合馅→灌肠→蒸煮→熏烤→成品。

二、麻辣肠配方

驴肉(马肉或驼肉均可,牛肉更佳)30公斤,猪肥膘肉20公斤,干淀粉10公斤,水或肉汤12公斤,食盐1.5公斤,酱油1公斤,红曲米面100克,辣椒面250克,花椒面150克,小茴香面50克,肉蔻面25克,砂仁面10克,丁香面10克,味精100克,混合粉1公斤,亚硝酸钠5克。

三、制作方法

用刀将驴肉割掉筋膜,切成核桃大小块儿,放进搅拌机里待用(也可用手工拌合)。

将食盐、酱油、亚硝酸钠混合在一起,搅拌均匀,待盐硝溶解后(为加速溶解,可适当加些水),倒进驴肉里,搅拌3—5分钟。再将辣椒面、花椒面、小茴香面、肉蔻面、砂仁面、丁香面、混合粉、味精,加水2公斤,拌合均匀。按照驴肉和猪肥膘肉的比例,分成多、少两份。将多的1份,倒进驴肉里,充分搅拌。将搅拌好的驴肉,倒进不漏水的容器里,放在凉爽地方(忌结冰),腌制24小时,或腌制1夜。

用手工或切粒机,将猪肥膘肉切成栗子大小的肉块,放进搅拌机里,将剩下的那1

份调料(含盐),倒进搅拌机里的肥膘肉上,放在凉爽地方,腌制24小时或腌制1夜。

将腌制好的驴肉块,放进绞肉机里,绞成2—3毫米大小的微粒肉糜,然后倒进搅拌机里。

将腌制好的猪肥膘肉块,用刀剁成(也可用斩拌机或绞肉机)4—5毫米碎块,也倒进搅拌机里(跟驴肉在一起)。再将红曲米面、淀粉和水,倒进搅拌机里(淀粉水分两次倒在肉上),进行充分搅拌(搅拌10分钟左右),使驴肉和猪肥膘肉及淀粉等混合均匀,呈粘糊状,抓一团肉馅放在手掌中,以不塌瘫为适宜。

如用斩拌机,可先将腌制好的驴肉斩成2—3毫米肉糜,再将腌制好的猪肥膘肉,放进斩糜机里,斩成4—5毫米的碎肉块,然后,加入淀粉和水,斩拌均匀,即可灌肠。也可将驴肉、猪肥膘肉、淀粉和水同时放进斩拌机里,斩拌成肉馅。

将合好的肠馅进行灌肠(玻璃纸筒或套管肠衣或牛食道肠衣等)。用灌肠机或绞肉机都可灌制。将灌好的肠放进100℃的热水锅里蒸煮。根据肠体直径的大小,掌握蒸煮时间。将肠放进锅里后,要使锅内温度迅速上升至80℃—90℃。温度不可过高,尤其是后期,温度过高容易引起肠衣破裂。从这时起,计算时间,一般蒸煮1—1.5个小时。例如,直径4厘米,长度20厘米的肠体,蒸煮一个小时就熟了。这时,可将温度计插进肠体里,测量肠体内部中心温度,如达到75℃左右就熟了。

将蒸煮熟的灌肠,放进烤炉里,用木柴火烘烤熏制(也可用煤火炉或热气管及电热等)。根据火力大小,一般熏烤40—100分

(下转16页)

从感官鉴定结果看出，快餐火腿采用各部位的肉作为原料，含有一定脂肪组织，有比较明显大理石花纹，瘦肉色泽鲜艳，有良好视觉效果；盐水火腿采用后腿和腰部肌肉制作，肌红蛋白含量高，色泽更鲜艳。在滋味方面，由于快餐火腿采用多种调味料，肉呈颗粒状，体积更小，在搅拌时调味料更均匀地分散在肉中，因此风味要好于盐水火腿。

组织形态方面，快餐火腿原料切成颗粒状，加上充分搅拌，使肌浆蛋白和肌原纤维蛋白溶出，因此切片性和粘结性好于盐水火腿，但切面的肌肉肌纤维的纹理不如盐水火腿明显。盐水火腿原料是切成较大的肌肉块形，因此肌肉纤维的纹理更为明显，在口感上略好于快餐火腿。

2.3 贮藏结果

快餐火腿在室温下贮藏370天，密封良好无胀袋现象，开袋食用，无明显感观变化。

塑料薄膜包装的盐水火腿，在平均温度为15℃条件下贮藏到第12天时出现霉变现象。

3. 讨论

3.1 快餐火腿的腌制特点

快餐火腿采用二次腌制方法，第一次腌制，使肌浆蛋白和一部分肌原纤维蛋白溶出，第二次腌制将瘦肉切成颗粒状，相当于进行嫩化和滚揉，促进了肌原纤维蛋白中肌球蛋白的充分溶出，使其在含食盐、硝酸盐、磷酸盐等高离子强度的环境中彻底与水发生水合作用，同时由于肌纤维组织的破坏，盐溶蛋白的大量溶出，提高了肉块间的粘着力，加热后可形成稳定的变性蛋白网状凝胶结构，包裹其中所含有的水和脂肪的乳化体系，防止了脂肪析出和持水性的下降导

致的蒸煮损失。二次腌制还避免了由于肉块在腌制过程中较长时间地暴露在空气中导致的过度褐变现象。因此快餐火腿的色泽、持水性、切片性都与盐水火腿相近。

盐水火腿采用真空滚揉，腌制时间也较短，为16小时，同时原料中较好品质的瘦肉含量高，所以色泽略好于快餐火腿。

快餐火腿由于加工中加入水分少，含水率低，同时由于固形物含量较高，因此其持水性、切片性要好于盐水火腿。

3.2 快餐火腿的贮藏性

快餐火腿采用真空包装结合杀菌，使火腿制品的贮藏性大为改善，商品的货架期明显延长。

3.3 生产成本

快餐火腿虽然含水率低于盐水火腿，但由于其采用原料更为广泛，生产成本降低，如利用瘦肉型湖北白猪加工，去头、蹄、血液、内脏、皮后，胴体利用率可达85%以上。同时生产工艺中盐水注射、嫩化、滚揉工艺可省去。是一种新型方便快餐肉食品。

参考文献

- (1) 清水潮,横山理雄, 蒸煮袋食品的理论与实践,日本株式会社幸书房,1979年5月版。
- (2) James F. Price and Bernard S. Schweigert, THE SCIENCE OF MEAT AND MEAT PRODUCTS, Third Edition
- (3) FOOD & NUTRITION PRESS INC. 1987
- (4) 农牧渔业部畜牧局等编著, 肉品加工与卫生, 四川科学技术出版社, 1988
- (5) 钱华明等, 西式火腿工艺条件的选择依据, 肉类工业, 1987(5)

(上接17页)
钟。怎样才算熏烤好了呢?看肠体表皮变成明快的红色,就是熏烤好了。

四、麻辣肠的特点

外观棕红,无明显肥肉;富有弹性;断面无蜂窝;切片不散,折4个回合不断裂;口感香爽麻辣,吃后口内长时间留有香味,很受消费者欢迎。