



鸭四宝罐头加工技术

王刘刘, 汪颖达

(黄山学院 旅游学院, 安徽 黄山 245041)

摘要: 鸭子的翅膀、脚爪、颈、肫是人们喜爱的特色食物, 将其四样放在一起加工成鸭四宝罐头, 风味独特。

关键词: 鸭; 翅膀; 脚爪; 颈; 肫; 加工

Processing Technology of Duck Products

WANG Liuliu, WANG Yingda

(Tourism college, Huangshan university, 245021, Huangshan, China)

Abstract: The wing, sole, neck and gizzard of duck are the food which are liked by all the people. If mixing these things mentioned above, which is called the four delicacies of duck, the flavor of it is special.

Key words: duck; wing; sole; neck; gizzard; process

中图分类号: TS251.6 文献标识码: B 文章编号: 1001-8123(2009)06-0024-02

鸭 (*Anos domestica*) 鸟纲, 鸭科, 别名鶆、凫等, 家鸭是由野鸭驯化而成。鸭肉性平、味甘, 具有滋阴养胃利于消肿之功效。利用冷冻鸭子的翅膀、脚爪、颈、肫加工鸭四宝罐头产品, 携带方便, 开罐即食, 是居家、外出的风味特色食品。产品研制投产后受到消费者青睐。

1 材料与方法

鸭四件: 采用冷冻鸭子的翅膀、脚爪、颈、肫, 要求新鲜良好, 处理干净。

精制植物油: 无色和淡黄色透明澄清液体, 气味正常, 无异味, 酸价不超过 3, 水份不超过 0.2%。

酱油: 采用酿造酱油, 氯化钠含量不超过 18%, 鲜味浓, 无异味。

味精、精盐、砂糖、符合国家标准, 生姜、葱、洋葱新鲜色香无霉烂。

黄酒: 色泽澄清, 味醇正常, 含酒精 12 度以上。

包装材料: 采用 QB221-76 规定之罐型。净重 397 克, 罐型 7103。

主要仪器与设备: 夹层锅, 真空封口机, 杀菌釜。

2 工艺流程

原料处理 (解冻、清理) 预煮 切块 调味 装罐 封口 杀菌冷却 擦罐入库 检验成品。

3 操作要点

3.1 原料处理

冷冻储藏的鸭四件按比例出库解冻, 解冻时间 6-8 小时, 温度控制在 20-25 为宜。解冻后的原料要分别洗净沥水。鸭肫要削除残留黄衣, 用 3%

的盐搓揉，静置1-2小时，洗尽粘液。

3.2 预煮

鸭肫与鸭颈、翅膀、脚爪分开预煮。鸭肫50公斤，清水60kg，香料水10kg，生姜、葱各300克（切段用纱布包好），黄酒2.5kg，冷水下锅，水沸计时30分钟；鸭三件（颈、翅、脚）50kg，清水60kg，香料水5kg，生姜、葱各300克（切段用纱布包好），煮沸计时15分钟。预煮后捞出沥水冷却。

香料水配制：桂皮2kg，八角1kg，月桂叶0.5kg，清水150kg，加盖熬煮6小时以上。

3.3 切块

鸭颈斩成长度约4公分左右，鸭肫切成四块，翅膀斩成三块，脚爪无需再切。

3.4 调味

汤汁配方：煮鸭颈、翅、脚掌的水150kg，香料水10kg，酱油40kg，砂糖6kg，精盐4kg，黄酒5kg，生姜、葱各1kg。将上述配料在锅内熬煮至沸，汤汁过滤后使用。汤汁温度保持80℃以上。

3.5 装罐

装罐量：鸭四件250克，汤汁127克，油20克。每罐要有四只脚，三块颈，三块翅膀，5-6块肫，添称可用鸭肫，汤汁温度不低于80℃。

3.6 封口

要乘热封口，真空度保持在350-400毫米汞柱以上。

3.7 杀菌冷却

杀菌公式： $(15\text{ }-80\text{ }-反压冷却)/118$ ，反压：0.11~0.12mpa 冷却至40℃出缸，入库擦罐码堆，37℃保温5~7天，检验合格后包装。

4 产品技术指标

4.1 感官指标

色泽：肉色正常，表面呈红褐色。

滋味及气味：具有鸭子经调味制成的鸭四宝

罐头应有的滋味和气味，无异味。

组织形态：每罐内由翅膀、鸭颈、脚爪、肫四样组成，块形较完整。

杂质：不允许存在。

4.2 理化指标

净重：397克允许公差 $\pm 3\%$ ，但每批平均不低于净重。

固形物：鸭四件加油每批平均不低于净重60%。

食盐含量：1.5~2%。

重金属含量：每公斤制品中锡不超过100毫克；铜不超过5毫克；铅不超过0.3毫克。

4.3 微生物指标

无致病菌及因微生物作用引起的腐败象征。

5 讨论

(1) 鸭四宝罐头之中用的翅、颈、脚之中都含有骨头，骨头之中含有气体，抽真空若不充分，杀菌时骨头内部的气体膨胀，会使罐内压力增大，易产生突角变形等，因此带骨的产品抽真空一定要充分，且汤汁温度不得低于75℃。

(2) 原料的颈皮和翅膀处常有残留毛，预煮后乘热钳拔较容易。

(3) 鸭四宝产品也可采用软包装，携带开启方便。

参考文献

- [1] 天津轻工学院, 无锡轻工学院合编. 食品工艺学中册[M]. 轻工业出版社. 1985, 289~299.
- [2] 崔桂友. 烹饪原料学. 中国商业出版社[M]. 2002, 257~258.
- [3] 罐头工业手册第三分册. 中国轻工业出版社[M]. 1984, 95~97.