使用鸡肉猪肉研制鸡汁圆腿

魏培德 王景安 郭兴隆 冯兰英 邬来道
(西安市肉联厂, 710016)

鸡肉是一种营养丰富, 味道鲜美的肉类食品, 在肉制品加工中占有重要地位。通常将鸡加工成各种酱卤制品、罐头制品以及干制品, 如各种烧鸡、卤鸡、醉鸡, 鸡肉脯等。但将鸡肉用于西式火腿加工, 目前尚未见报道。为了拓宽鸡肉的使用范围, 开发研制了鸡肉猪肉结合型并具浓郁鸡汁风味的西式火腿——鸡汁圆腿, 使西式火腿家族中又增添一个新品种, 开拓了鸡肉在西式火腿领域中的应用。

一、材料

1. 白条鸡: 由西安华秦雁肉鸡公司提供。
2. 分割精猪肉: 由西安肉联厂分割肉车间

提供。

3. 调味料, 由市场购得。

二、试验方法

1. 精鸡肉制备: 将白条肉鸡去除头、翅、爪后, 剔下鸡脯精肉和鸡大腿精肉。

2. 鸡汁制备: 将鸡骨架加水 2—3 倍大火烧开, 文水熬煮 2 小时, 捞出骨, 放凉后备用。

3. 鸡肉猪肉混合比例试验:

精鸡肉添加于猪肉火腿中, 能增加火腿的口感嫩度, 合适的精猪肉与精鸡肉比例, 能够提高火腿口感质地, 并调合火腿风味。我们对精肉与精鸡肉比例进行了摸索 (见表 1)。

表 1 精猪肉、精鸡肉比例调配试验

编号	精猪肉:精鸡肉	添加结果
1	2:1	火腿切面色淡, 口感嫩
2	3:1	火腿切面偏淡, 口感适中
3	4:1	火腿切面色泽正常, 鸡肉香味柔和, 口感适中
4	5:1	火腿切面色泽正常, 鸡肉香味略淡
5	6:1	火腿切面色泽正常, 鸡肉香味淡

从表 1 中可以看出, 精猪肉与精鸡肉按 3—4:1 进行调配较为合适, 火腿色泽呈肉红色, 鸡肉和精猪肉香味结合, 口感较佳。

4. 鸡汁调鲜试验

鸡汁不仅营养丰富, 而且味道鲜美。火腿中加入鸡汁无论从营养和风味上都能使火腿锦上添花。我们对鸡汁添加于火腿中进行调鲜和调香, 使鸡汁风味更浓, 结果见表 2。

经品尝试验, 大多认为 C 组配方的风味, 尤其是鸡汁风味较为突出。从表 2 可以看出, 八角、桂皮、丁香等香辛料, 由于香辛味较浓可能对鸡汁风味具有遮盖作用, 而胡椒粉、姜粉及小香对鸡汁风味能产生促进作用, 所以调味后, 鲜味浓郁。

5. 鸡肉猪肉结合工艺试验

表 2 鸡汁调鲜调香试验 (%)

调 味 料 \ 试 验 组	A 组	B 组	C 组	D 组	E 组	F 组
鸡汁	15	15	15	15	15	15
胡椒粉	0.05	0.08	0.1	0.12	0.15	0.16
八角粉	0.05			0.08		0.08
桂皮粉	0.02	0.1		0.08		
丁香粉	0.08			0.01		0.05
肉蔻粉		0.05	0.05		0.08	0.02
姜粉			0.02			
小香粉	0.05		0.05			
花椒粉					0.05	
苹果粉					0.05	
味精	0.1	0.15	0.25	0.2	0.15	0.25

鸡肉的嫩度优于猪肉，但鸡肉的色泽比猪肉淡，在感观上两种肉差异较明显。如何在工艺处理上使这两种肉更好地结合，除腌制、嫩化工艺外，肉块形状也是重要方面，因为鸡肉

中的肌球蛋白含量，相对比猪肉小，所以其肉块的粘接性不如猪肉。我们对肉块工艺处理进行了对比试验，结果见表 3。

表 3 结 合 工 艺 处 理

工 艺 处 理	火 腿 品 质
鸡肉块+猪肉块	火腿口感不均，色泽不均，粘性一般
鸡肉糜+猪肉块	火腿口感不均，色泽不均，粘性一般
鸡肉块+猪肉糜	火腿口感较为均匀，色泽较均，粘性好

通过上述试验，可看出，将猪肉糜与鸡肉块进行配合，火腿的色泽、口感、成型等方面均优于其它二种配合方法，所以猪肉糜在鸡汁圆腿中，既提高猪肉嫩度，又起到粘接肉的作用，使火腿的口感和切片性大大提高。

三、小结

1. 鸡汁圆腿的开发不仅充分利用了家禽资源，开拓了家禽加工范围，为家禽的深加工和综合利用提供了广阔市场，而且利用鸡肉氨基酸组成比较合理，营养丰富和易被人吸收的特点，同猪肉结合，两者营养互补，提高了西式火腿蛋白质的消化率和蛋白质生物价值。加之鸡肉中的次黄嘌呤分解后，产生呈味核苷酸，

具有独特的鲜味，可提高西式火腿的口感档次。

2. 鸡汁圆腿中，采用精鸡肉和鸡汁同时加入工艺，将鸡肉的嫩感，营养和鲜美的味道三者有机结合，提高了西式火腿的内在口质。如果单纯加入鸡肉或鸡汁，无论在营养上还是风味上都有所欠缺。

3. 为了突出鸡汁风味，在香辛料选择上，尽量少用或不用八角、桂皮，丁香这类芳香较浓的调料，因为这类调料，添加后香味浓，色泽重，不宜在鸡汁圆腿中使用。

4. 鸡肉块的粘度性和色泽均不如猪肉，但鸡肉的嫩度优于猪肉，所以这两种原料肉在工艺处理上，猪肉宜制成肉糜。