

醉鸭的加工工艺

邱洪冰 闫仁扣 王 军 (江苏长寿集团 如皋 226500)

俗话说：“无鸡不成宴，无鸭不成席”，可见食用鸭肉是中国传统饮食文化的的一部分，鸭肉之所以深受广大消费者的喜爱，是由于鸭肉的营养价值很高，每100g鸭肉中含蛋白质约16~25%，脂肪仅6~7.5%，属于高蛋白、低脂肪的健康食品；鸭肉所含有的蛋白质质量极优，有人体营养所需要的所有必需氨基酸；鸭肉中不仅蛋白含量高，还含有钙、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸和维生素A、D、E等。醉鸭是通过科学配方和现代加工工艺，精制而成的具有独特醇香味的优质健康熟食产品。

1 主要加工设备和配料表

1.1 主要加工设备

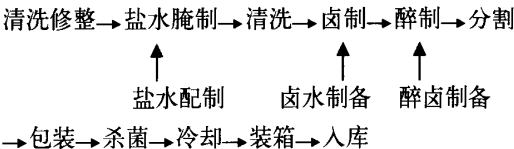
腌制缸、夹层锅、切割机、真空包装机、杀菌锅、打码机等。

1.2 配料表

净膛光鸭	100kg
12% 盐水	以能浸没鸭子为准
盐水配比	
水	100kg
食盐	12kg
花椒	0.05kg
亚硝酸钠	0.010kg
卤水：	以能浸没鸭子为准
卤水配比：	
水	100kg
食盐	2kg
白砂糖	2kg
味精	1kg
I+G	0.1kg
姜	0.2kg
葱	0.2kg

醉卤	以能浸没鸭子为准
醉卤配比	
水	100kg
黄酒	20kg
曲酒（尖庄）	5kg
味精	1.2kg
I+G	0.12kg
花椒	0.2kg
葱	0.3kg
姜	0.3kg

2 工艺流程图



3 操作要点以及工艺参数

1、清洗修整

将鸭的内脏及气管等摘除干净，用水清洗掉鸭身上的污物，沥干。

2、盐水腌制

将鸭子浸入12%盐水中，盐水的量以能淹没鸭子为准。鸭上面压上重物，腌制10h，中间翻动一次。腌渍时温度应控制在15℃以下。（如有条件可在0~4℃的冷库中进行腌制，用过的盐水，煮沸后去除表面浮沫，冷却到室温后，调整盐度可重复使用。

3、清洗

将鸭从腌渍缸中取出在50~60℃的温水洗去表面的血水及污物，沥干表面水分。

4、卤水配制

4.1 配料人员应按照配方配料，不得有缺项，

所用辅料如有异常变化应停止使用，通知生产部。

4.2 配料所用的器具要天天清洗，对于磅秤、天平、电子秤要天天校对，配料时要细心准确，避免出错，要认真复查。

4.3 卤水的制备

根据配方称取所需的原料量，将糖、盐、味精、I+G 直接加到水中，搅拌溶解。姜、葱用沙布包好浸入水中。

注：卤水每次使用后应煮沸并去除浮沫待冷却后测定盐度，然后根据盐度的消耗量补充食盐、糖、味精后储存在冷库中，可重复使用。

5、卤制

把卤水加热到沸腾（100℃）后，将鸭摊开浸入卤水中，鸭子的量以卤水能浸没鸭身为准。控制热源使卤水温度保持在 85℃左右，维持 90min。

6、醉卤的制备

根据配方称取所需的原料量，姜、葱用沙布包好浸入水中，将水煮沸后加入味精、I+G，搅拌溶解。冷却到室温后，倒入黄酒和曲酒。

7、醉制

将鸭子浸入醉卤中，使醉卤能浸没鸭身。2h 后捞出。

8、分割

将鸭身按要求分割成所需的大小。可将鸭从烘房中取出。

9、包装

9.1 包装卫生要求：

9.1.1 工作服穿戴整齐后进入车间。

9.1.2 工作开始前必须用消毒液洗手，以后每隔一小时用消毒液洗手。

9.1.3 操作台、刀具需保持整齐、清洁；修整刀等工器具要定时消毒（每隔一小时用沸水浸泡 5m）。

9.2 修整

用修整刀将鸭身上突出的尖骨修掉冷却

9.3 真空包装

将醉鸭装入包装袋封口，封口温度为 180℃。真空度为 -0.06MPa。操作人员应注意不要让内容物污染包装袋口。包装袋应及时封口。包装完的产品应在 2h 内杀菌，如不能及时杀菌，应移入冷库保存。

10、杀菌

将封口的软包装醉鸭整齐摆放在杀菌车上推入杀菌锅进行杀菌。杀菌公式 105℃保持 15m（根据鸭的大小可适当调整）。

11、冷却

将杀完菌的酱鸭浸入冷水中冷却到 40℃以下，捞出吹干表面水分。

12、装箱

12.1 将生产日期喷在外包装袋的指定位置，字体端正，日期清晰。

12.2 装箱时，使产品边缘尽可能舒展，不要弯折、挤压摆放。

12.3 装箱时，检查是否有破包、漏包产品。

12.4 工作中用完的周转箱及时放到规定位置，地面要保持干净。

13、入库

产品检验合格后及时送入成品库。库房温度应严格控制在 0~4℃以下。

4 技术指标

4.1 感官指标

项目	指标
色泽	白色
组织状态	肉质细嫩、切面平整、组织结实
气味	醇香浓郁
滋味	滋味纯厚，醇香可口

4.2 理化指标

项目	指标
水分（%）	≤ 50
蛋白质（%）	≥ 10
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05
无机砷，mg/kg	≤ 0.05
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5
镉（Cd），mg/kg	≤ 0.1
亚硝酸盐，mg/kg	≤ 30
污染物限量	按 GB2762-2005 的规定执行
农药最大残留量	按 GB2763-2005 的规定执行

4.3 微生物指标

5 小结

醉鸭产品皮白肉嫩，醇香扑鼻，味美爽口；经过数十道工序加工而成，是居家、宴请宾客、馈赠亲朋之首选佳品。

参考文献

- [1] 石永福 张才林等，肉制品配 1800 例，中国轻工业出版社，2000
- [2] 赵晋府，食品工艺，中国轻工业出版社，2003
- [3] 李良明，现代肉制品加工大全，中国农业出版社，2001