

红烧鹅肉罐头的加工

肖念新 (河北农业技术师范学院食工系, 昌黎 066600)

前言

随着人民生活水平的提高, 我国的肉和肉制品的消费量逐年增加, 肉类食品工业已成为食品工业的重要组成部分。各大商场鸡、鸭、鱼、猪、牛肉等肉制品琳琅满目, 但鹅肉制品却很少。鹅肉具有丰富的营养, 但由于肉本身有一种特殊的腥味, 人们很少问津。我们采用新的加工方法制作的红烧鹅肉罐头色泽酱红、肉质鲜沙、香味浓郁、风味独特。

一、原料要求

1. 鹅: 采用来自非疫区健康良好的宰前、宰后检验合格之半净膛 (或全净膛) 的鹅, 每只重量不低于 1.5 公斤, 肌肉发育一般, 尾部稍有脂肪, 允许稍有血管毛, 不得使用严重烫伤及冷冻两次的鹅。

2. 精制植物油: 酸价不超过 3, 水分不超过 0.2% (亦可使用鹅油)。

3. 酱油: 酿造黄豆酱油, 不低于波美 22, 氯化钠含量不超过 18%, 鲜味浓, 无异味。

4. 砂糖: 洁白, 干燥, 纯度在 98% 以上。

5. 食盐: 精盐, 洁白、干燥, 含氯化钠 96% 以上。

6. 白酒: 色泽澄清、味醇正常, 含酒精 60%。

7. 味精: 洁白、无杂质, 含谷氨酸钠 80% 以上。

8. 桂皮: 干燥、无霉变, 含谷氨酸钠 80% 以上。

8. 桂皮: 干燥、无霉变, 香味正常。

9. 生姜: 辣味浓, 无霉烂的鲜姜或香味正常的干姜。

10. 青葱: 色香正常的小青葱。

11. 酱色: 深褐色, 膏状、纯净、无杂质。

二、工艺流程

鹅解冻→加工→预煮→抹酒→油炸→斩块→调配味汤→装罐→排气、密封→杀菌、冷却擦罐→保温→包装

三、工艺要求

1. 解冻: 将冻鹅摊在垫架上鼓风解冻, 或置于容器中以流动解冻, 冻鹅在搬运时应注意勿将表皮弄破。

2. 加工: 解冻后的光鹅要仔细拔净羽毛及血管毛, 去头留颈, 头颈要养皮, 留颈长度 5-10 厘米, 斩去脚爪, 翅尖 (在前翅膀的二分之一处同翅尖一起斩去), 割去骚蛋及肛门, 然后自腹控洗至无血污杂质为止。鹅油经洗净成溶化油可供加罐用。

3. 预煮: 水 100 公斤, 加葱、姜各 200 克, 为了使鹅预煮受热均匀, 在预煮时应将鹅全部浸在水中, 预煮时间为 25-35 分钟, 收得率约 70%。

4. 抹色: 预煮的鹅趁热抹糖色, 糖色需抹匀, 随后趁热及时油炸。

5. 油炸: 用植物油油炸, 待油温升至 80-200℃时, 将抹色后的鹅投入油炸, 油炸时间约 4 分钟, 油炸后鹅的表皮应呈酱红色, 经水冷却后送斩块。油炸收得率约 85-90%, 为加工后鹅的 65%。

6. 斩块: 先将鹅对半劈开, 再斩成 6-8 厘米的方块。块形要斩得整齐, 大小均匀。斩好的鹅块需复查一次, 除去残留的杂质及碎骨等。头颈切段长度不超过 5 厘米。

7. 配调味液:

配方: 酱色适量, 白酒 2 公斤, 酱油 11 公斤, 味精 150 克, 盐 5.8 公斤, 桂皮 1 公斤, 糖 12 公斤, 葱、姜各 2 公斤, 清水 20 公斤。

方法: 将上述各种配料放入二重锅中加热煮沸, 经细滤去杂质, 制成调味液 50 公斤, 供 1000—1100 盒罐头加罐用。桂皮、姜、葱可先熬制。香料中, 加入香料水的量要从所用的清水总量中扣除。

8. 装罐

(1) 小罐型: 采用 962 号罐, 空罐用抗硫酸料铁制成, 经沸水清洗消毒后使用。

(2) 装罐量: 鹅肉 315 克, 精炼油或鹅油 40 克, 汤汁 45 克。

(3) 装罐要求: 每罐装鹅肉 4—6 块, 允许另加头颈和翅各一块, 装罐时要求各部位搭配均匀, 表皮皮向外平铺装入。

9. 排气、密封: 排气温度 95℃, 时间 10—12 分钟, 如采用真空度不低于 500 毫米汞注, 密封后的罐头由专人逐只检查封口质量, 用洗罐机洗净后, 罐盖向下装笼杀菌。

10. 杀菌、冷却: 杀菌公式 15—90 分/121℃,

反压冷却 25 磅, 杀菌结束后及时冷却至 40℃以下。

11. 擦罐、包装: 冷却好的罐头应及时擦

罐, 并按部颁要求进行保温, 检验合格后包装。

1. 感观指标:

色泽: 肉色正常, 呈酱红色或酱褐色。

滋味及气味: 具有鹅肉经烤煮、油炸、加调味液制成的烤鹅罐头应有的滋味及气味, 无异味。

组织及形态: 肉质软硬适度, 块形正常, 每罐 4—6 块, 搭配大致均匀, 允许稍有脱骨及破皮现象, 每罐允许搭配颈 (带皮不超过 5 厘米) 和翅 (翅尖必须去除) 各一块。

杂质: 不允许存在。

2. 理化指标

净重: 379 克, 允许公差 ($\pm 3\%$), 但每批平均不低于净重。

固形物: 肉 (包括骨) 加油不低于净重的 75%。

氯化钠含量: 1.2—2.5%。

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, 铝不超过 2 毫克。

3. 微生物指标: 无致病菌及因微生物作用所引起的腐败象征。

(上接第 35 页)

冷却后, 采用热收缩膜, 将鸡腿真空包装, 热水煮沸 10 分钟, 于冰水中冷却即可。

8. 成品规格

鸡腿皮面色泽鲜艳, 呈均一金黄色, 体形完整丰满, 香味浓郁, 口感鲜美, 咸淡适中, 风味独特, 出品率在 100% 以上, 保质期半年以上。

四、讨论

本加工工艺流水线作业的可能性分析

1. 注射腌制工艺

可采用德国 DORIT 食品加工设备有限公

司的盐水注射机 INJECT-O-MAT, 具有适用于禽类的带有动力控制的针头导块和 3.0mm 至 4.0mm 针, 带有可调分份板和针头导块的终止器, 此注射机对带骨鸡腿的注射能自动完成, 缩短了注射时间。

2. 烘烤工艺

微波炉烘烤的工艺可采用三乐电气总公司的微波食品加热设备, 对鸡腿烤制采用流水线作业。

3. 上色工艺

对烤制的鸡腿上色, 可采用带有搅拌的反应锅进行挂色, 可大大缩短此工艺的加工时间。