

· 加工工艺 ·

即 食 金 华 火 腿 片 的 研 制

廖维海 (浙江省金华冷冻厂)

一、前言

金华火腿是驰名中外的特产肉制品,有着八百多年的历史。1915年曾获得巴拿马国际商品博览会金奖,1981年获国家金奖,近年又获首届中国博览会金奖。它不仅色泽艳丽,香气浓郁,而且营养丰富(富含蛋白质、脂肪、Ca、P、Fe等营养成分),具有生津益肾、壮阳固髓、健足力等功效,从而深受广大消费者喜爱。它也是馈赠亲友的佳品,尤其是港澳地区,用密枣与火腿一起蒸制,更是上等菜肴,妙不可言。

随着科学进步,饮食趋向于方便化、快速化。以往整只出售的火腿,现在应该化整为零。因此许多单位,相继生产出火腿切片火腿心、肘片等产品,以方便消费,满足市场需要。但是因火腿含盐量偏高,对一些高血压、冠心病患者,更是望腿兴叹。所以加工低盐火腿势在必行。

目前,生产火腿的厂家有30余家,年产火腿上百吨。1988年由于深圳火腿水货的冲击,使金华火腿外销受到影响。为了拓开金华火腿的销路,丰富金华火腿系列产品,我厂利用现代加工技术和科学配方,加工出具

有火腿特有香味、风味可口的即食金华火腿片。它不仅咸度适中,而且携带方便,可以即食,是旅游、下酒的佳品。

二、研制材料和设备

材料为特级正宗金华火腿10公斤,蛋白糖200克,姜500克,桂皮500克等。

设备:美国“NSF—1612”切片机一台,条锯机一台,“2GF—600”真空封口机一台,糖度计一只,温度计一只,电炉一只,锅一只等。

三、试制方法

目前食品朝低盐、低脂肪、低糖及具有独特风味的方向发展。金华火腿是地方名特产,盐分含量达5.34%。故降低盐分是一个加工关键。然而降盐后的火腿风味受到一定影响。为提高可口性,适应当今饮食流行的口味,需进行调味。基于上述两点进行工艺设计。

工艺流程(I、II两种方法):

原料→清洗→分割→降盐处理→取料→瘦肉(去骨头、肥膘等)→^I、调味煮制→切片→^{II}、煮制→切片→渗味→称重包装→封口→杀菌→成箱→入库

- 1.瘦猪肉放在盆状斩拌器中;
- 2.加冰或冰水;
- 3.加功能性混合物,混合2~3分钟;
- 4.加调料并充分混合;
- 5.绞碎(1/8吋或3/16吋)
- 6.制成肉饼,灌装或包装在容器中;
- 7.冷却或冷冻。

研究者发现该功能性混合物生产的多肉、鲜嫩和富有风味的产品与烹调方法无关

——烤制、煮制、焙制、干燥、热熏或微波加热。肉制品加工商、超级市场中肉的零售部和食品服务组织都可以使用这种混合物。使用这种混合物对加工方法和设备要求不高。

目前,市场上又出现了各种适用于特殊肉类,如禽类、水产制品等,和特殊烹调方法的功能性混合物,其应用前景将会很可观。

译自《Food Technology》

1991, 11

四、试验结果与分析

(一)、不同降盐处理对产品品质、色泽、风味的影响:

分别把分割后的火腿,按不同时间(2、5、10、20)小时进行降盐处理后进行加工。由10名人员分别对四个样品的色、香、味进行感官评定,结果如表1

表1、不同时间降盐处理对品质的影响(五级制评分)

降盐处理时间	色泽	香气	风味
2小时	2	4	2
5小时	3	5	3
10小时	4	6	6
20小时	1	2	2

评分方法,分为五级制:差:—2, 稍差:—1, 一般:0, 稍好: +1, 好: +2, 表中的分数为10个专家评分的总数。

从表1可知,降盐处理以10小时为宜,5小时次之,2小时或20小时均不宜。2小时时间短,处理效果不明显。20小时太长,严重影响了品质。

处理10小时的产品经金华市卫生防疫站检测,盐分含量从原来的5.34%降到2.8%,下降近1倍,完全符合当今食品发展趋向。

(二)两种不同加工的选择:

按工艺设计二种方法加工,结果见表2。

表2、二种工艺流程对品质的影响(五级制评分)

加工方法	色	泽	香	气	风	味
	得分	评语	得分	评语	得分	评语
第一种	5	桃红	4	有	-5	外部较甜 内咸不均 风味差
第二种	6	鲜红	8	浓郁	6	无咸味 甜度适口 后味好

从表2中可见,第一种方法显然不及第二种方法,虽少了一道工序,但质量不稳定,品质欠佳。第二种方法多了一道工序,然而质量好,保持了火腿原有的香气,色泽美观风味可口,后味好,可见工艺上还是要按第二种方法进行。

从渗透学原理来讲,第二种工艺流程合理,它能渗透均匀,时间短,既能保持特有的香气,又能提高口感。而第一种方法存在渗透不均匀,时间长,香气损失大等缺点,实践也充分证明第二种工艺流程是合理可行的。

(三)不同的渗味液对色、香、味的影响:

根据金华火腿的特点,选择5个不同渗味液(1—5号)在同样渗味条件下,进行品尝确定。结果见表3。

依表3可以得出3号和5号基本接近,但成本5号样比3号低,每吨少500多元,选5号更为经济。

表3、不同渗味液对火腿片品质的影响(五级制评分)

渗味液	色泽	香气	风味	汤中的糖度
1	5	-5	-6	40
2	-6	8	6	15
3	15	13	15	20
4	13	9	13	25
5	15	16	16	7

在5号样中采用低度甜味剂,既降低成本,又降低糖度,适应对食品低糖的需要,是糖尿病、高血脂动脉硬化等患者的极好食品,甜味可口,又保持极好的香气,有特别好的效果。

五、工艺要点

- 1.清洗:将火腿表面的脏物洗净后晾干
- 2.分割:依火腿结构用条锯机分成四块
- 3.降盐处理:因火腿咸味重,以处理10

几种京苏风味鸡的制作

詹存来 (南京肉联厂)

一、纸包鸡

具有京苏风味的纸包鸡,是用纸包炸制成。其特点是色泽金黄,保持原汁,鸡肉油润,口感鲜嫩味美。纸包炸,是将无骨的原料,加工成条片,经调味后,用玻璃纸包起来,放在油锅中,以旺火温油炸制。待油温至沸,纸包浮至油面,呈金黄色时即成。

(一) 配方

新鲜仔鸡肉300克,玻璃纸半张,葱白一段,生姜一片,酱油50克,棉白糖10克,味精1克,绍酒10克,番茄酱15克,熟猪油500克,辣酱油15克,甜酱15克,花椒盐0.5克。

(二) 制法

1.将玻璃纸裁成14平方厘米大小12张。

2.将葱白、生姜分别洗净沥干,刀面拍打。

3.将鸡肉洗净沥干,放在砧板上,用刀斩成大小相等的长方形十二块,放在盘中,按配方比例加入各种调味料,搅拌均匀,腌10分钟,使鸡肉浸渍入味。

4.将玻璃纸平铺在案板上,鸡肉块逐一放在纸的中下部,纸下角由下而上叠,上纸角从包口折起来,角尖露出口外,逐个包成纸包鸡生坯。

5.炒锅放入熟猪油500克,烧至七成熟,将纸包鸡生坯放入油锅中炸制。用筷子不断翻动纸包鸡,待炸至鸡肉从玻璃纸中透出金黄色时,用漏勺捞出,包口朝上,整齐

小时为宜。

4.取料:降盐处理后的火腿剔除肥膘、骨头、取出瘦肉加工。

5.煮制:为便于渗味,瘦肉需进行适当煮制,煮熟即可。

6.切片:把煮后的火腿在切片机上均匀切成薄片,每片厚度在0.3~0.5厘米。

7.渗味:在配好的渗味液中渗味5分钟。

8.称重包装:根据要求称取合适重量,装入袋中,真空封口。不准负公差。

9.杀菌:封口后的火腿片经过短时间高温杀菌、及时冷却、达到食用卫生要求。

10.成箱:杀菌后的火腿片按一定数量成箱。箱上打印规格、重量、生产日期、代号等。

11.入库:成箱后的火腿片及时送入仓库贮存。

六、产品质量

(一) 感官指标:

- 1.色泽均匀,切片呈玫瑰红或桃红色。
- 2.风味、滋味可口,具有火腿特有香气,回味好。
- 3.肉质细嫩,肌纤维平整,片形中允许带少量肥肉。

(二) 理化指标:

项 目	含量
水%	< 45
三甲胺氮mg/100g	≤ 2.5
亚硝酸盐mg/100g 以NaNO ₂ 计	≤ 20

(三) 微生物指标:

项 目	含量
细菌总数(万个/克)	< 8
大肠菌群(MPN/100克)	≤ 30
致病菌	不得检出