

纽奥尔良烤鸡的加工工艺

李霞 (北京华都集团华裕食品有限公司研发部 北京 101209)

自古以来,人们大摆宴席时,有“无鸡不成宴”之称。可见,鸡肉一直深受人们的喜爱。因为鸡肉的蛋白质含量较高,脂肪和胆固醇较低。蛋白质约占23.3%,脂肪约占2.5%,其中含亚油酸20%左右。Ca、P、Fe、K等矿物质约为0.8~1.0%,所含的Fe为血红素族,易于消化和吸收,VA、VB1、VB2、VC、尼克酸等含量丰富,是人体不可或缺的微量元素。因此,特别是孩子和老年人食用鸡肉类食品有助于防止胆固醇增高,并可降低血脂,防止冠心病的发生。另外,鸡肉性温,适用于患有肠炎的人,而不适用于患有感冒发烧的人,鸡肉有补气,调髓、补精之功效,对食少、腹胀等有良好的食疗效果。为满足广大消费者需求,我们根据现代工艺,采用科学配方,开发了具有甜中带辣的独特风味产品,该产品食用方便、营养丰富。现介绍如下:

1 基本配方

1.1 料液配方

水110kg、盐20kg、混合腌制料5kg、糖2kg、味精1kg、骨髓浸膏0.2%、香辛料水适量。以100kg肉鸡白条计:纽奥尔良干料10kg,冰水9kg。

1.2 添加料配方

以100kg肉鸡白条计,姜1kg、葱2kg、糖1kg、香菇0.3kg。

2 主要仪器及设备

注射机、滚揉机、腌制池、烤箱。

3 工艺流程

原料(冻品) 解冻 清洗 注射 滚揉 腌制 加料 整形 烤制 成品

4 操作要点

4.1 原料

选用冻或鲜肉鸡,原料应来自非疫区,并经兽

医严格检疫,无异味。

4.2 解冻

解冻采用流水解冻的方式,流水温度应低于15℃,同时浸出肉体内的淤血及杂质。解冻以肉中心温度0℃,体温度0~4℃,无肉硬块现象视为解冻良好。

4.3 清洗

加工应采用无淤血、无残次的鸡只,并将残留器官、内脏去除干净,用清水冲洗干净备用。

4.4 注射

注射时,首先检查机器的运行情况。而后,注射调配好的料液、香辛料水等,以确保鸡肉的口味,一般注射率在13%左右。

4.5 滚揉

滚揉时加入配制好的纽奥尔良液体料液,注意:此时配制料液的水为0~4℃的冰水。滚揉采用真空滚揉,真空滚揉可确保盐水快速向肉块渗透,有助于清除肉块中的气泡和针孔。滚揉方式为间歇滚揉,转速为低速滚揉,一般为8~10r/min。滚揉10min停10min,滚揉时间共计2h。

4.6 腌制

滚揉完毕后,将鸡只放入腌制容器内腌制。腌制温度要求:腌制间内0~4℃,静腌20~24h,使料液在鸡体内逐步渗透均匀,使鸡肉达到入味、嫩化的目的。

4.7 加料

将配制好的葱、姜等混匀后,加入鸡腔内。

4.8 整形

将肉鸡的胸部和尾部的刀口用铁针穿缝起来,以鸡腔中的添加料不至于漏出为标准,使鸡体形状较为完整。

4.9 挂钩烤制

用铁钩从肉鸡的脖根处插入,使整只肉鸡鸡头朝下,鸡尾朝下,待烤箱升温至220℃时,挂鸡旋转烤制,时间约15min。而后降温至以下

宣威火腿的加工工艺

包媛媛 黄艾祥 林奇(云南农业大学食品科技学院 昆明 650201)

摘要:本文详细介绍了我国三大“著名火腿”之一的宣威火腿的加工方法、规格等级划分标准,并对加工的关键环节进行科学概述,旨在为该传统产品的工业化生产奠定理论基础。

关键词:宣威火腿;加工工艺;标准

Abstract:This paper detailed introduced process technology, qualitative grade standard of Xuanwei ham that is one of three famous ham in our country.In processing key measures are summarized. To some degree,this paper may provide a base for the industrialize development of Xuanwei ham theoretically.

Key words: Xuanwei ham; process technology; standard

宣威火腿产于云南省宣威市,是我国三大名腿之一。据史书记载:早在清雍正五年(1727年)宣威火腿就以“身穿绿袍,肉质厚,精肉多,蛋白丰富,鲜嫩可口,咸淡相宜,食而不腻.....”而享有盛名,迄今已有300多年的历史。1915年,在巴拿马博览会上,宣威火腿荣获金质奖,是云南最早进入国际市场的名特食品之一^[1]。2001年3月云南宣威火腿通过评审认定。成为继浙江绍兴黄酒之后第

二个列入“原产地域产品”,受到国家保护的地方特产^[2]。

1 材料、设备和方法

1.1 材料、设备

鲜猪腿,食盐,硝酸钠,复合磷酸盐,白糖,刀具,腌板,腌制缸。

1.2 加工方法

工艺流程:原料腿的选择 修割整理 腌制堆码 发酵凉挂 成品。

1.3 操作要点

1.3.1 鲜腿的选择

选择体重为90~100kg经兽医卫生检验合格的健康、肥瘦适宜的乌金猪的后腿,在倒数1~3腰椎处,沿关节砍断,用薄皮刀由腰椎处切下,下腿时耻骨要砍得匀称整齐,呈椭圆形。热的鲜腿,应放在阴凉通风处12~24h,完全凉透为止^[3]。

1.3.2 修割

在腌制前为使外观呈椭圆形,需要对鲜腿进行修整,保证外观形状。修整时除在瘦肉外侧留4~5cm肥肉,多余的全部割掉,覆盖在内侧瘦肉的油和结缔组织也要割干净。修割时注意不要割

温度:

大鸡:烤制温度:180,时间为25min。

中小鸡:烤制温度:160,时间25min。

4.10 成品

烤制后的肉鸡呈橙红色。成品率约70%。

5 产品质量指标

5.1 感官指标

色泽:外表橙红色,光润鲜亮、无焦斑。

组织形态:外形规整,肌肉切面有光泽。

口味:肉质鲜嫩,集香味、甜味、辣味于一身,无异味。

5.2 理化指标

项 目	指 标
复合磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	5.0
苯并(a)芘 ^b /(μg/kg)	5.0
铅(Pb)/(mg/kg)	0.5
无机砷/(mg/kg)	0.05
镉(Cd)/(mg/kg)	0.1
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	0.05
亚硝酸盐	按GB2760执行

5.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	50 000
大肠菌群/(MPN/100g)	90
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出