

五香肘子加工新工艺

秦晓蔚 (石 家 庄 双 鸽 食 品 厂 技 术 部 , 050021)

摘 要 本文介绍了以猪肘子为原料, 采用盐水注射、真空滚揉的西式工艺, 经真空包装和杀菌等工序, 加工五香肘子的新技术。
关键词 五香肘子 新工艺

1 前言

传统风味的五香肘子因其营养丰富, 味道鲜美, 风味浓郁而深受广大人民群众喜爱。但其生产工艺落后, 属作坊式加工, 无法进行科学化规模化生产, 且出品率低, 成本高, 故经济效益低。又因其通常是散装销售, 货架期短, 不便运输保存, 难以满足广大消费者对食品购买方便、食用方便、卫生安全的需求。本工艺为中西结合, 既保持了五香肘子的中式风味, 又采用了西式的加工工艺和技术, 将传统作坊生产改为机械化生产, 大大提高了出品率, 经济效益显著提高, 并使用了真空包装, 二次灭菌, 减少了再次污染, 延长了货架期。

2 实验材料与设备

2.1 材料: 猪肘子、食盐、白糖、葡萄糖、复合磷酸盐、亚硝、调味料和香辛料等。

2.2 设备: 盐水注射机、真空滚揉机、夹层锅、真空包装机等。

3 工艺流程

选料→剔骨→(盐水配制) 盐水注射→真空滚揉→静腌→捆绑→煮制→晾肘→真空包装→常压杀菌→外包装→成品

4 配方

4.1 注射用食盐水配方: 以 100kg 带骨肘子为例, 大约可剔出 67—70kg 肉。

食盐	2.3kg		
亚硝	15g	白糖	0.4kg
异 VcNa	0.15kg	葡萄糖	0.4kg
三聚磷酸钠	0.16kg	味精	0.08kg
焦磷酸钠	0.8kg	五香汁	40ml
全统卡拉胶	0.7kg	冰水	30kg

4.2 煮制液体配料:

花椒	20g	大料	30g	桂皮	30g
白芷	10g	草果	5g	丁香 (柴)	5g
砂仁	5g	鲜姜	1.2kg	大葱	2kg
食盐	1kg	料酒	200g	味精	100g
白糖	200g				

5 工艺技术要求

5.1 选料

选择经兽医卫生检验合格的鲜肘子(或冻肘子, 经缓化), 长约 23cm 左右, 大小一致, 个重 1.5 ~ 2kg, 最好是皮薄肉厚的。

5.2 整理

用喷灯燎去肘子表面猪毛, 并用刀将其表面刮洗干净, 断其脚筋。

5.3 剔骨

从肘子的大头开始下刀, 顺其骨头一点点将肘肉及皮从中间骨头上剥下来, 要保持肘皮外形完整, 皮肉一体。剔出的肘骨重量大约占总重量的 1/3。

5.4 注射盐水的配制及盐水注射

5.4.1 配盐水 (整个过程在搅拌中进行)

首先用温水将磷酸盐充分溶解, 再依次加入盐、糖、葡萄糖、Vc、亚硝等腌制剂, 再加入五香汁, 最后加入卡拉胶。待所有料全都溶解后, 即开始盐水注射。

5.4.2 盐水注射

将剔好的肘子翻开, 使其皮面向里, 肉面朝外, 易使盐水注射进去。用注射机将盐水均匀地注入肘子的肌肉中, 注射量要在 20% 以上, 剩余的盐水同肘子一起倒入滚揉机中真空滚揉。

5.5 滚揉与腌制

采用间歇滚揉方式进行。在 0 ~ 4 腌制间中, 滚揉机正转 30min, 休息 30min, 再反转 30min。如

此反复进行 8 小时, 然后关掉滚揉机, 静腌 4~6 小时。

5.6 捆绑

用棉线绳将肘子从一头捆起, 捆紧, 把掉下的碎肉填塞进去, 最后捆成圆锥形。

5.7 煮制

煮制用水与肘子之比为 1 : 1。煮制时先把香辛料用干净纱布包起来放入, 再将捆绑好的肘子一个个放入, 而后放入葱姜、料酒、白糖、味精, 用大火烧开, 撇去浮沫。而后调入事先炒好的糖色 (或红曲液), 再改小火闷煮 2 小时, 至肘子熟透即可。

糖色的炒制: 铁锅内放入植物油, 加入白糖, 用火熬制, 至锅内起紫泡为止, 此过程要不断翻动。最后加入开水泡起来, 立即移开火, 备用。

5.8 冷却包装

煮好的肘子捞出, 自然晾干或冷风吹干, 至表面不粘手时即可包装。

采用低温袋真空包装, 一个肘子装一袋, 销售时按重量称量销售。包装在无菌间中进行, 所用容器、工具必须严格消毒。

5.9 杀菌

采用常压杀菌, 85 °C 煮 30min, 迅速冷却 30min, 再第二次杀菌 30min。

5.10 存放及销售

应尽量在冷藏条件下进行, 周围环境要稳定。

6 技术指标

6.1 感观指标

色泽: 鲜亮酱红色, 切面呈粉红色。

口味: 肉质细嫩, 香味浓郁, 软硬适度。

组织形态: 切面平整, 组织致密。

6.2 卫生指标和理化指标

均达到国家标准。

7 加工关键控制点

7.1 滚揉强度和时间的控制

滚揉强度过强或时间过长, 过度的摔打和碰撞破坏了肌肉的组织结构, 皮肉分离, 使产品外形和口感均差; 滚揉强度和时间不足, 腌制液中有效成分不能很好作用于肌肉组织, 发色不均匀, 蛋白质不能充分提取到肉表面, 粘结力和嫩度差, 持水性差, 出品率低。

7.2 煮制肘子后老汤的处理

每天用过的老汤需过滤后常温放置, 及时补充一定量的食盐。若长时间不用, 应将其晾凉后冷藏, 再用时一定要先煮沸。煮沸后, 要及时撇去汤面上的浮沫杂质。

A New Process for *Spicy Shank*

Qin xiaowei

ABSTRACT A new western style process for *Spicy Shank*, with pig shanks as the raw material and applying brine injecting vacuum tumbling, vacuum packaging and post pasteurization is introduced.

KEY WORD *Spicy Shank*; new process

(上接第 28 页)

包装产品及时入库, 贮存在 -18 ~ -22 °C 的冷藏间, 库温保持正常和稳定, 保质期十个月。

4 质量要求

鸡从屠宰到加工成产品, 各道工序明确责任, 严格执行操作规程。车间、操作人员认真消毒, 控制杂质、细菌污染, 使产品计量准确, 风味独特, 感观、理化、微生物指标符合规定的产品标准。

Process for *Huaiyang Crisp Chicken*

Huang Wangou

ABSTRACT The processing technology, formula and quality requirement for *Huaiyang Crisp chicken* are detailed in the report.

KEY WORD *Huaiyang Crisp Chicken*; processing