

袖珍型禽类产品的制作技术

李先保 陈庆榆 (安徽农业技术师范学院, 凤阳 233100)

摘要: 本文介绍以禽类为原料加工生产传统型袖珍产品的新工艺, 采用肉鸽加工烧鸡, 用分割后的鹅腿加工中国传统型火腿, 用鹌鹑蛋生产皮蛋等。该工艺在继承传统工艺的基础上, 结合各原料的特点对传统工艺加以改进, 并保持传统产品的特色和风味, 对增加禽类产品的品种及促进禽类产品的销售, 提高经济效益具有重要意义。

关键词: 袖珍 肉鸽 鹅火腿 鹌鹑蛋

随着人们生活水平的提高, 生活节奏的加快, 饮食习惯正在逐渐发生改变, 人们对各类快餐食品越来越喜爱。为了能够满足现代三口之家的需求, 我国一些传统型产品需要向快餐袖珍型发展, 适应时代潮流。我国传统型美食产品深受国民的厚爱, 袖珍型产品又便于进入家庭的餐桌, 人们乐于接受, 故发展袖珍型传统产品有着广阔的前景。

1、袖珍型烧鸡的制作

袖珍“烧鸡”取材于肉鸽。随着人们食品结构的变化, 消费者对食品营养价值的要求随之增高, 特别是近年来世界食品消费市场转向追求珍禽异味。由于鸽肉营养丰富, 蛋白质含量高(24.4%), 而脂肪含量低于其他肉类(仅为0.73%), 因而被视为上等佳肴。在美国、法国、加拿大、泰国及我国港澳地区相继出现了“以鸽代鸡”的新趋势。

这种新趋势的出现, 带动了我国肉鸽养殖业和加工业的发展。对于肉鸽的加工, 目前我国并无正式规范的生产工艺和操作要求。为此, 笔者认为, 为促进肉鸽生产的迅速发展, 充分利用现有的肉鸽资源, 对肉鸽的深加工技术交流和探讨是必要的。烧鸡是我国传统的特产名食, 素以造型美观、色泽艳丽、营养丰富、风味独特、食用方便而著称。同时所采用的香辛料具有调味增色和防腐保鲜等作用, 并有多种保健功能, 深受国内外消费者的厚爱。用肉鸽来生产袖珍“烧鸡”是肉鸽深加工的一种好方

法, 倍受人们的青睐。由于肉鸽饲养期短, 肉质较嫩, 加工时若沿袭传统工艺, 成品往往色泽灰暗, 形体不佳, 口味淡薄, 缺乏烧鸡的品质特点。为此, 笔者反复试验, 在保证传统特色和风味的前提下, 研究出以肉鸽为原料制作烧鸡的新工艺。该工艺在继承传统工艺的基础上, 增加了腌制工序, 改进了挂色工艺, 调整了油炸和煮制的温度和时间。

1.1. 加工工艺流程

选料和屠宰→腌制→造型→焯烫挂色→油炸→(配制卤汤)煮制→捞鸡出锅→成品

1.2. 材料和器具

肉鸽、植物油、香辛料及调味料、刀具、油炸锅、卤煮锅、桶、盆、叉、勺和老卤等。

1.3. 操作要点

1.3.1. 选料和屠宰: 选用健康的肉用型活鸽。待宰活鸽应喂水停食6—8小时, 宰前2小时断水。宰杀时从鸽下颌处准确切断颈动脉, 刀口应小, 放血要尽, 沥血时鸽体应放在铁网上, 避免堆压。沥血完全鸽体尚热时, 投入59—62℃热水中浸烫2—3分钟, 褪去鸽毛、脚皮、趾壳、嘴壳等, 达到体表洁净。从颈背肩胛处剪开颈皮2—3厘米, 用手指去除气管、食管和嗦囊。再从肛门处向腹部剪开2—3厘米, 不得剪断肠管, 用镊子或手指取出肠与内脏, 割除肛门, 用流水反复冲洗, 使鸽身内外保持洁净。

1.3.2. 腌制: 冲洗干净后的鸽子, 待晾干皮面水分后进行腌制。其目的一是赋予制品咸

味,避免成品偏淡;二是“拨出”肌肉组织中的部分水分,增加胴体硬度;三是使皮肤收缩,提高韧性。方法为:将细盐敷擦于鸽体表面和体腔内壁,注意肌肉较厚处多擦盐。用盐量为鸽重的 2.5%,根据气温高低和鸽体大小,在常温下腌制 1—2 小时。腌制完毕后取出鸽体,用清水洗净。

1.3.3. 造型:烧鸡的造型,各地区、各品种都不尽相同,各具特色。最常用的方法是“压平胸脯,将鸽的两腿交叉,使肘关节套叠插入肛门的开口处,鸽的右翅膀从宰杀刀口插入,拉出口腔,然后将翅尖反转咬入口中,左翅反别在鸽背后,使造型略呈两头钝圆的椭球体。造型操作要手轻心细,注意不要折断腿翅,保持造型优美。

1.3.4. 涮汤挂色:改传统工艺的涂抹挂色为涮汤挂色。其优点:一是糖液粘附均匀,油炸后色泽鲜艳美观;二是促进皮肤收缩,绷紧而光亮,使体型显得结实丰满;三是表层蛋白质高温凝固,提高皮肤硬度,减少油炸时破损。方法为:把按 5:1(水:饴糖或蜂蜜)标准配制的饴糖或蜂蜜水深液放在锅中加热至沸,将经过造型的鸽体,用挂钩钩起浸没其中涮烫 1 分钟左右,至表皮微黄油亮时取出,然后晾干表皮水分。

1.3.5. 油炸:油炸的关键在于掌握油温和火候,油温过高会使皮色发黑;油温过低则会使皮色发白。先将植物油在锅中加热到 150℃ 左右,把经挂色晾干表皮水分后的鸽体放入油炸半分钟左右,待鸽体表层呈柿黄色时即迅速捞出,依次摆放在铁网上沥油冷却。油炸时动作要敏捷娴熟,防止弄破表皮,避免造成次品。

1.3.6. 煮制:把按配方称取的各种香辛料用纱布包扎放在锅底,将炸好的鸽体按大小老嫩顺序一层层平放在锅底,倒入老汤,再盖上特制的竹算,压以重物,使卤汤浸没全部鸽身。用旺火烧至卤汤冒小气泡,水温达到 95—98℃ 时(不宜沸腾),按配方需要量加入已用清水溶化的亚硝酸盐,以促进发色。然后改用文火徐徐焖煮,温度保持在 90℃ 左右,约经 1—1.5 小

时即可熟透。煮制的时间和火候至关重要,要掌握适当。

1.3.7. 捞鸽出锅:撇去汤面上的浮油和污物,取出压物和竹算,用专用的笊篱,两手协调配合,小心轻稳地将鸽体捞出,不散不破,确保鸽型完整。

1.3.8. 冷却及包装:用细毛刷刷去鸽身上的附着物,并将因挤压而变形的鸽体稍稍修整。放入冷却间,待凉后,即可食用或包装出售。

1.4. 成品规格

皮面色泽鲜艳,油润光亮,呈均一的柿黄色;造型优美,丰腴完整;食之咸淡适中,熟烂脱骨,口感宜人独特,具有浓郁的香味。

1.5. 卤液的配方与保养

连续使用多年的卤液叫老汤。老汤中含有大量的风味物质和丰富的营养成分,使用次数越多,浓度越高,味道就越醇厚,因此老汤是保证成品色亮味正的关键。

1.5.1. 配方:按加工约 50 公斤的光鸽,辅料用量为(单位:克):

生姜 60,桂皮 16,花椒 25,山萘 25,草果 20,辛夷 10,砂仁,白芷 25,大茴香 25,陈皮 20,肉蔻 20,丁香 10,小茴香 16,亚硝酸盐 5。

1.5.2. 老汤的保养:卤液每次煮制后必须清汤,方法为:煮 50 公斤鸽所用的老汤加洁净水 5 公斤及食盐 0.5—1 公斤,加热至沸,同时撇净血污和油沫,稍凉过滤后待用。近期不用的老汤,可适量加重咸度放在低温环境中保存。质地良好的老汤香味浓郁,色红透亮。

2. 袖珍火腿的制作

袖珍火腿取材于饲养期较长、体大、腿肉发达的老鹅或生产鹅肥肝和活拔毛的鹅。加工季节宜在农历 10—12 月和 1—2 月底。

鹅火腿的特点是皮白、肉红、肉质细嫩、紧密、味香。

2.1. 加工方法

2.1.1. 取腿整形:将宰杀全净膛的鹅体,按常规分割方法取下两腿,去掉鹅蹼,初整成柳叶形,去掉腿部多余脂肪,洗净血污待腌。

2.1.2. 擦盐:用盐量为净鹅腿重量的十六分之一,按每100斤盐加入八角30克的配比放入铁锅中,用火炒干,加工碾细,将盐擦遍鹅腿,然后排放缸内码腌8—10小时。

2.1.3. 复卤:将擦腌好的鹅腿,放入预先配制好的老卤中,压上竹盖,防止鹅腿上浮,使鹅腿全部浸入在老卤中,复卤8—10小时。

卤的配制:卤有新卤和老卤之分,新卤是用去内脏后浸泡鹅尸的血水,加盐配成。在100斤血水中加盐50—70斤,放入锅中煮沸,使食盐溶解,并撇去血沫与污泥,澄清后倒入缸内冷却,每缸(约100斤)中加入打扁的老姜50克,八角25克,葱100克,使盐卤产生香味。腌过多次鹅腿的卤经煮沸后称老卤,老卤越陈越好。

2.1.4. 洗、晾、整形:复卤后的鹅腿,出缸后用清水冲洗表面盐水,然后用塑料绳结扎腿骨,吊挂在阴凉处风干。随着干缩每天整形一次,连整2—3次,整形主要是削平股关节,剪齐边皮,挤揉肉面使鹅腿肉面饱满,形似柳叶状的火腿形。经3—4天的风干,转入发酵室,吊挂在木架上保持距离,以便通风,控制室内温度和湿度。经2—3周的成熟发酵即可下架堆放,即为成品。

2.2. 食用方法

一是水煮,将鹅腿放入清水中浸泡2小时以上,洗净,拔盐,泡软。在清水中加入葱、姜、八角煮沸后投入鹅腿,停止烧火,保持85℃左右温度下焖煮30分钟即熟,冷却后切片装盘食用。二是蒸煮,经洗、泡后的净腿,切成片块,放入盘中,上放姜二片、葱三节、八角二粒,然后放在锅中蒸30分钟即熟。

3. 袖珍无铅五香松花蛋的制作

3.1. 原料的选择

袖珍无铅五香松花蛋的原料取材于鹌鹑蛋,制作时必须挑选蛋壳无污染、无破损的完整新鲜鹌鹑蛋,尽量做到蛋的大小要求一致。

鹌鹑皮蛋不能用传统的生石灰和纯碱配料方法来进行制作,必须直接用烧碱即氢氧化钠来进行配料,因为生石灰和纯碱配出的料液比

较浓稠,料液中杂质渣粒较多,鹌鹑蛋的蛋壳较薄,极易在这样的料液中破损,而造成大量浪费;氢氧化钠配出的料液不含渣粒,对蛋壳的破坏力较小,所以可减少浪费。

3.2. 料液的配制

3.2.1. 配料标准:1000毫升水中,加氢氧化钠50—55克,氯化钠50克,茶叶40克,硫酸铜5克,黄酒、桂皮、豆蔻、白芷、丁香各10克。

3.2.2. 配料方法:将茶叶、桂皮、豆蔻、白芷、丁香等称好放于缸中,注入一定量的开水浸泡,稍凉后慢慢加入氢氧化钠溶解,待温度凉至70℃左右依次加入硫酸铜、盐及黄酒,然后搅拌,冷凉至20℃后用。

3.3. 装缸灌料与腌制

将挑选好的鹌鹑蛋轻轻放入水缸中,装蛋至离缸口10—15厘米左右,放上竹盖,以防止灌料后蛋浮于液体表面。

蛋装缸后,将冷凉至20℃左右的料液充分搅拌,徐徐灌入缸内,直到蛋全部被料液淹没为止,并保证蛋面上有2—3厘米深的料液。在20—25℃的室内,经20—30天腌制即可出缸。

3.4. 出缸包蜡

经检查已成为合格的松花蛋后,即可出缸,出缸时应轻拿轻放,以免破损,取出后摊开晾干水分。

待蛋的表面水分晾干,即可包蜡。用于包涂的白蜡应为52—60号的食物包装蜡。首先将白蜡放于容器内加热至85—95℃,使蜡溶化。然后将晾干水分的皮蛋放入溶化的蜡中约2—5秒,立即捞出冷却即完成。再用塑料盒包装出售。

参考文献

1、黄水品:烧鸡加工新工艺,《肉类研究》,1995年(2)

2、陈伯祥等:《肉与肉制品工艺学》,江苏科学技术出版社,1993

3、高真:《蛋制品工艺学》,中国商业出版社,1992 (下转第29页)

冷冻,不能冻实,以防止包装时包装不严,产品贮藏时 E_h 将加大。

5. 包装

包装间的温度为 0°C 左右,防止挂好“冰衣”的产品在包装间内缓化, a_w 值增大。包装台案、包装人员的手要定期消毒,包装物料消毒后使用,以控制产品的 H 值。包装时每个腿、背均用塑料布单包严,每箱再用一个大塑料袋包装,尽可能排除包装袋内的空气,控制产品的 E_h 值。

6. 急冻、贮藏

本环节的主要栅栏为 t 值。 t 值处理的好坏,将直接影响到贮藏时产品的 a_w 值、 H 值和 E_h 值。

在包装间内包装好的产品要立即送入急冻库内急冻,急冻库的库温必须在 -25°C 以下,冻好后转入贮藏库贮藏,贮藏库的温度必须低于 -18°C ,贮藏时码垛要紧,先入库的先出库。

讨论

野畜肉由于其加工方式的特殊性,在其加工、贮藏过程中都潜伏着变质因子,从而影响肉品的卫生质量。应用栅栏技术可按照人们的需要实现生产的标准化,以达到肉食品在感观、营养、货架期和卫生标准等方面的要求。

栅栏技术尽管介绍入中国时间不长,但有些领域早已不自觉地应用,并取得了良好的效果。本文是首次阐述将栅栏技术引入出口野畜肉生产加工中。实践证明:应用栅栏技术生产的野畜肉,全部合格地进入国际市场,其品质、规格受到国外销费者和外商好评。同时,应用栅栏技术提高了产品的出成率,经济效益十分可观。

参考文献

1. 魏中华:肉品保鲜的栅栏理论,《肉品卫生》,1993(2) 19~22
2. 王卫等:传统肉制品加工中栅栏技术的应用,《肉类研究》,1995(3) 8~11

(上接第27页)

THE TECHNIQUE OF PROCESSING POCKET FOWL PRODUCTS

Li Xianbao Chen qinyu

(Anhui Agrilechnical Teachers'College, Fengyang 233100)

Abstract: This essay introduces a new technique of processing and producing traditional pocket products with fowls, such as processing roast chicken with pigeon, Chinese traditional ham with goose legs and producing preserved eggs with quail eggs. It inherits and improves the traditional techniques according to the characteristics of different materials, and keeps the features and tastes of the traditional products. It is of great importance to increase the varieties and sales of fowl products and increase economic effects.

Key Words: Pocket, Pigeon, Goose Ham, Quail Egg