

# 酱肉(乳)鸽的制作工艺

郑坚强(山西农业大学食品科学与工程学院 太谷 030801)

**摘 要** 介绍酱肉(乳)鸽的制作工艺,并详细说明了操作要点。

**关键词** 肉(乳)鸽 腌制 卤制

近些年来,随着人们生活水平不断的提高,对肉制品的品种、色泽、质构和适口性等要求也越来越高,而且,希望肉制品在具备上述特点的同时,还能起到食疗保健作用。基于上述原因,我们把我国目前迅速发展的养殖业—肉(乳)鸽,它具有很高的营养价值和保健作用,对其进行深加工初步研究。同时蓬勃发展的肉(乳)鸽的养殖业,为肉(乳)鸽的深加工提供了丰富的原材料。

肉(乳)鸽的营养价值比其它畜禽高,它为高蛋白、低脂肪食品。蛋白质含量为 21~22%,超过兔、牛、猪、羊、鸡、鸭、鹅和狗等肉类蛋白,而脂肪含量仅占 1~2%,低于其它肉。鸽肉含 17 种氨基酸,10 余种微量元素和多种维生素。并且现代医学、现代营养学、现代化学表明:鸽的血、肉、脑、肝、骨中含有丰富的蛋白质、卵磷脂、脑磷脂、胆甾醇脂、磷酸肌醇、乙酰胆碱、脂酶、丁基胆碱脂酶、亮氨酸氨肽酶、b-磷酸葡萄糖脱氢酶、抗坏血酸、游离脂肪酸等。肉(乳)鸽骨中含有大量的软骨素。鸽肉进入人体的消化吸收可达 97%。

鸽肉肉质细嫩,味道鲜美。早有“一鸽胜九鸡”之说。我国传统医学名著《饮膳正要》、明朝《本草纲目》以及《中华养生词典》中均对鸽有记载:“鸽味咸、平、无毒。调精益气,解诸药毒。”《大众药膳》中记载:“鸽肉性味甘、温、具有温补气血,滋补肝肾之功效。”且现代中医学认为:“鸽肉性温,轻捷刚劲,滋养人体精血,胜过其它肉类,且油腻小,易吸收,又适宜于虚弱极度患者食用。”古今医学文献记载和民间实践均证明,鸽肉具有调心、补气、养颜、固本、扶正、祛邪等功效。故鸽肉是人类理想的食疗、食补的最佳功能性食品。

本文就酱肉(乳)鸽制作工艺及操作要点作以下介绍

## 1 材料与仪器

### 1.1 材料:

乳鸽 山西省孝义市乳鸽养殖厂;

辅料 所需的各种辅料均符合国家卫生标准。

### 1.2 仪器设备:

腌制缸、夹层锅、高压灭菌锅、真空包装机等。

## 2 实验方法

### 2.1 工艺流程

选料→宰杀→腌制→冲洗→(煮)卤制→上色→真空包装→高压灭菌→检验→成品

### 2.2 配方(按 100kg 肉(乳)鸽计)

大料 200g,桂皮 200g,陈皮 40g,白糖 3200g,丁香 20g,葱 2000g,砂仁 20g,黄酒 800ml,生姜 200g;硝酸钠 20g,食盐 1000g。

### 2.3 操作技术要点

2.3.1 选料 选用经卫生防疫部门检验合格,质量在 0.5kg 以上的乳鸽。

2.3.2 宰杀 在屠宰前一定要进行休息,使其恢复体质,并且停食喂水 16—24 小时,完全放血,然后放入 63—65℃ 的热水中脱毛,脱毛后,再腹下开膛。挖净全部内脏,用冷水浸泡 1—2 小时,再洗净血污,然后挂起晾干水分待用。

2.3.3 腌制 采用干腌法:用八角炒制的盐涂擦肉(乳)鸽内腔和体表,用盐量 30g/只,体表和腔内一定要涂匀,且盐量用足。然后放入腌制缸中,堆码腌制。腌制时,并在腌制缸的最上层再洒一薄层盐。腌制时间一般为 10—12 小时。冬季时间长一些(12—24 小时),夏季时间短一些(6—10 小时)。然后扣卤。

2.3.4 冲洗 腌制完成后,在煮(卤)制之前,用清水洗净肉(乳)鸽体表、腔内过多的盐。

2.3.5 煮(卤)制 如有老汤,先将老汤烧沸,再将辅料放入锅内(如果没有老汤,则将双倍的辅料放入锅内,煮制 30 分钟。)同时并在每只肉(乳)鸽腔内放入丁香 1 粒,砂仁少许,葱结 10g,姜 1 片和黄酒 1 汤匙。随即将全部的肉(乳)鸽放入沸汤中。用旺火烧煮。同时加入黄酒。汤开后,用微火煮 30—40 分钟。

2.3.6 上色 在最后的 10 分钟左右时,用糖液上色,把此糖液加入煮制锅中。(糖液的制作:把糖在火上加热炒至起泡,当泡沫落下后,迅速加入少许热开水,温度 95℃ 以上。)

2.3.7 真空包装 将煮制好的肉(乳)鸽捞出,沥净汤汁,放入真空包装袋中,真空封口、包装。真空度为 0.09Mpa。

2.3.8 真压灭菌 放入高压锅中 ,采用 115℃ 30 分钟灭菌。采用反压冷却。

2.3.9 成品检验 冷却后 ,逐一检查袋子的封口和破袋情况 ,经检验合格后 ,装箱 ,入保温库 ,在 (37 ± 2℃ )条件下保温 7 天。再经检验 (如感官检验 ,细菌总数 ,大肠杆菌等检验 )符合国家卫生质量标准者为合格。然后可以销售。

3 质量指标

3.1 感观指标

肉乳 鸽形状完好 ,颜色为红褐色 ,味香 ,肉质细嫩。

3.2 微生物指标

无致病菌和微生物作用引起的腐败特征 ,保质期为 18 个月。

4 结论

4.1 煮熟标志 当肉乳 鸽的两翅‘小开花’时 ,肉鸽

煮制完成 ,即可出锅。

4.2 腌制时 ,要注意时间和温度的控制。时间短 ,则味淡 ;温度高 ,则易腐败。

4.3 肉乳 鸽上色时注意糖液的倒入时间和用量。如太早 ,则太深 ;太迟 ,则色泽不均匀 ,用量不当 ,亦然。并且在煮制的过程中要翻缸 ,否则 ,颜色不一。

4.4 本产品的加工工艺简单 ,易操作 ,有利于大规模生产。肉乳 鸽深加工的开发 ,有利于加快肉乳 鸽养殖业的发展。

参考文献

1 赵万里 . 特种经济禽类生产 . 北京 :中国农业出版社 .1993.

2 葛长荣 ,马关虎 ,肉与肉制品工艺学 . 北京 :中国轻工业出版社 .2002.2.

3 蒋爱民 . 肉制品工艺学 . 西安 . 陕西科学技术出版社 .1996.4

Processing Technology for Stewed ( Sucking )Pigeons with Soy Sauce

Zheng Jianqiang

ABSTRACT Processing technology for stewed( sucking )pigeons with soy sauce and the critica points of the processing was described.

KEY WORD Pigeons ,curing ,stewing with soy seuce

(上接第 48 页) 烘烤温度控制在 50℃ ~ 60℃ 之间 ,烘烤时间以 24~36h 为宜。

湿腌法腌制时 ,采用低浓度盐水和调料液长时间低温腌制获得的产品风味好。

该工艺适当减少食盐和亚硝酸盐的用量 ,降低产品咸度和硝酸盐残留量 ,同时应用辅助发色剂 ,抗坏血酸 ,部分代替亚硝酸盐的发色与防腐作用 ,增强改质保质作用 ,赋予产品较佳的外观颜色。

山地乌骨板鸡的研制 ,使山地板鸡这一传统腌腊制品具有保健营养功能 ,并且加工方法简单易掌握、投资小、见效快 ,经济效益高 ,因此 ,山地乌骨板鸡将成为很有发展前景的鸡肉新制品。

参考文献

1 陈巧云 . 乌鸡罐头的生产工艺 . 食品科技 200( 2 )

Study on Processing Technology of Convenient Mountain Dark – bone Pressed Salted Chickens

Xia Yangyi

ABSTRACT Sichuan Mountain Dark – bone Chickens were used as raw material to study the processing technology of Convenient Mountain Dark – bone Pressed Salted Chickens. the product ’s color ,flavor and microstructure shape affected by salt ,compound spices ,salting time were discussed by using orthogonal test to settle the best salting preparation. The product ’s quality affected by baking time and temperature were discussed in order to make the best baking processing parameters.

KEY WORDS Mountain Dark – bone Chickens ,pressed salted chicken ,salting ,roasting

2 刘伯纳 . 肉的腌制概述 . 肉类工业 2001( 11 )

3 周新初 . 上农咸香鸡的研制 . 中国畜产与食品 , 1999( 2 )

4 肖 蓉 . 徐昆龙等 ,肉鸡腌腊制品加工及配方筛选 ,1999( 4 )

5 黄德志 . 新版肉制品配方 ,中国轻工业出版社 , 2002.6

6 金 江 . 乌骨鸡的药用价值及食疗方法 . 农牧产品开发 ,1999( 4 )

7 周光宏 . 畜产品加工学 . 中国农业出版社 , 2002.6

8 黄芝丰 . 刘成海等 ,肉鸡软罐头的研制 . 中国畜产与食品 ,1999( 3 )