

干制肉制品的加工

张文权

(济宁耐特食品有限公司客户服务部 济宁 272043)

摘 要：本文介绍了肉干、肉脯、肉松的制作工艺。

关键词：肉干；肉脯；肉松；工艺

肉的干制品有肉干、肉脯、肉松等，这类产品的加工方式一般为精选瘦肉经过熟制加工，后干燥成型或先干燥成型，再熟制加工而成的干的熟肉制品。这类产品的水分含量很低，水分活度一般在 0.70 到 0.75 之间，已能有效地抑制细菌、霉菌、酵母的生长，如果储存条件适当的话，这类肉制品较别的肉制品可放置更长一段时间。目前这类产品在市场上已随处可见，这里以猪肉为例，简单将这几种干制肉制品的制作介绍一下。

1 肉干

1.1 工艺流程

原料选择、修整→腌制（或不腌制）→煮制→切丁→烧制入味→晾晒、烘烤→冷却、包装成品

1.2 配方

猪肉 100kg，食盐 3kg，白糖 4kg，葡萄糖 4kg，味精 0.3kg，白酒 3kg，麦芽糊精 3kg，红曲红色素 0.015kg，磷酸盐 0.25kg，亚硝 0.01kg，大料 0.3kg，胡椒 0.15kg，辣椒 1kg，花椒 0.4kg，姜粉 0.2kg，肉桂 0.15kg，天博热反应猪粉 P-3 2kg，食用丙二醇 3kg。

1.3 制作方法

1) 原料选择、修整

挑选猪的前、后腿肉，剔除碎骨、软骨、肥膘、淤血、淋巴、肿瘤、伤斑、毛发等，清洗干净。将清洗好的猪肉切块，块重 300~500g。

2) 腌制

在切好的猪肉块中加入食盐、磷酸盐、亚硝和冰水按一定的比例拌和均匀一起置于低温下腌制，

一般腌制 24 小时左右，腌制期间可定时搅拌五六次，使肉块充分吸水。

3) 煮制

腌制好的猪肉块放入开水中煮制，煮制的过程中注意搅动，并撇除表面的浮沫，煮制到五六成熟的时候出锅，置于低温下放置，备用。

4) 切丁

将煮好已冷却下来的猪肉块切成一定规格大小的肉丁备用，一般为 1 立方厘米大小的肉块。

5) 烧制入味

按一定比例将切好的肉丁加入特制的白汤中，加入盐、糖、麦芽糊精、色素进行翻动煮制，待卤汁还有一半时加入香辛料、白酒，并保持一定的温度，注意控制好时间和火候，待卤汁快干时加入剩下的味精等小料，注意搅拌均匀，一直到汤汁被肉块吸收完全为止。一般烧制时间为一个半到两小时为宜，注意时间不可过短，也不要过长。

6) 晾晒、烘烤

将炒制好的肉丁出锅，摊晒在铁筛子上，尽量摊的均匀一些，不要堆积在一起。然后将铁筛子置与烘房烘烤，保持烘房的温度在 70℃ 左右，烘烤 3~4 小时，烤制期间需要注意翻动几次，使烘烤均匀，当烤到产品外表干燥时取出在恒温下摊晾 24 小时，这样的目的是使肉丁里的水分向外渗透，回潮。接着将肉丁继续烘烤，温度 100℃，时间 2~3 小时，烤到产品内外干燥，水分含量小于 20% 即可。

7) 冷却、成品

烤制好的肉干放置到常温，即可包装，成品。

1.4 质量标准

产品呈块状或粒状，色泽正常，无杂质，肉质干燥，具猪肉干特有的气味。

2 肉脯

2.1 工艺流程

原料选择→预处理→冷冻→切片→解冻、腌制→摊贴→烘焙→烤熟→切块→冷却→包装

2.2 配方

猪肉 100kg, 食盐 1.5kg, 白糖 3kg, 葡萄糖 3kg, 味精 0.2kg, 黄酒 5kg, 辣椒粉 1kg, 花椒 0.4kg, 五香粉 0.6kg, 酱油 5kg, 磷酸盐 0.2kg, 亚硝 0.01kg, 天博热反应猪粉 P-3 2kg。

2.3 制作方法

1) 原料预处理

挑选经卫生检验合格后猪的前、后腿肉, 剔除碎骨、软骨、脂肪、淤血、淋巴、肿瘤、伤斑、毛发等, 然后用流动水浸泡 1 到 2 个小时后, 捞出用清水洗干净。清洗好的猪肉控干水分, 置低温下备用。

2) 冷冻

将整理后的猪腿肉切成长 25cm 以内的大块, 已短于 25cm 的不切, 将切好的猪肉放入特制的方形模具送入冷冻室或冷冻柜, 冷冻温度在 -10℃ 左右, 冷冻 24 小时左右, 冷冻后猪肉的中心温度控制在 -2 ~ -4℃ 为佳。

3) 切片

将冷冻好的猪肉用切片机或人工切片, 切片时必须注意要顺着猪肉的纤维切片, 这样切的片相对不易破碎。肉片的厚度一般控制在 1.5 ~ 2cm 之间。

4) 解冻、腌制

将切片好的猪肉放入解冻间解冻, 解冻时不得再用清水冲洗, 采用自然解冻的方法。解冻好后将各种辅料混合均匀加入猪肉中, 充分搅拌均匀, 搅拌 10 ~ 15 分钟即可, 搅拌后的肉片带有较强的粘性。

5) 摊贴

先用植物油将竹盘刷一遍, 然后再将肉片均匀地铺平在竹盘上, 摊贴的时候注意使肉片的纤维方向一致, 肉片之间不得留有空隙, 也不得重叠, 使肉片相互粘接成平整的平板状。

6) 烘焙

将铺上肉片的竹盘送入干燥室中, 干燥室的温度控制在 55 ~ 60℃ 之间, 在烘焙的过程中要调换几次竹盘的位置, 使肉片干燥均匀, 一般干燥 3 ~ 4 小时的时间, 烘干到水分为 25% 为佳。

7) 烤制

烘焙好的猪肉经过自然冷却后, 从竹盘上取下, 放入电烤炉或普通烤炉中烤制, 烤制的温度 260 ~ 280℃ 之间, 时间 10 ~ 15 分钟, 烤制的肉片呈酱红色, 有特有的猪肉烤香味。

8) 切块

烤好的猪肉脯趁热用厚铁板压平, 然后用切形机或手工切形, 一般切成 6 ~ 8cm 的正方形或其他形状, 大小均匀。这时肉脯的水分要求在 20% 左右。

9) 冷却、包装

切好的猪肉脯在冷却后即可包装, 成品。

2.4 质量标准

色泽酱红, 有光泽, 具有猪肉脯特有的香味, 无异味, 呈片状, 厚薄均匀, 肌纤维明显, 无杂质, 无糊焦。

3 肉松

3.1 工艺流程

原料选择、修整→煮制→起锅分锅→撇油→收汤→炒干→炒松、擦松→跳松、拣松→检测、包装

3.2 配方

猪肉 100kg, 食盐 2kg, 白糖 4kg, 葡萄糖 4kg, 味精 0.4kg, 黄酒 5kg, 红曲红色素 0.015kg, 酱油 5kg, 鲜葱 1.5kg, 鲜姜 1kg, 大料 0.3kg, 肉桂 0.15kg, 丁香 0.1kg, 胡椒 0.2kg, 花椒 0.3kg, 天博猪热反应粉 P-2 2kg。

3.3 制作方法

1) 原料选择、修整

挑选猪的前、后腿肉, 剔除碎骨、软骨、肥膘、淤血、淋巴、肿瘤、伤斑、毛发等, 清洗干净。将清洗好的猪肉顺着肉丝切成 1 ~ 1.5 公斤大小的肉块。

2) 煮制

将肉块和葱、姜、香辛料倒入蒸煮锅中, 加入清水, 将水烧开, 烧煮过程中用铲刀将肉块上下翻动, 同时将血沫撇除去, 将血沫撇除干净后, 将肉焖酥, 一般焖酥时间为 3 小时左右。焖酥阶段为肉松加工的主要环节, 肉松纤维长短、成品率的高低都是在焖酥阶段形成的。

3) 起锅、分锅

将焖酥好的肉块撇去汤油后捞出来, 盛放在容器中, 一层层叠放成宝塔形。目的是将肉中的水分压出。分锅是将堆成宝塔形的熟肉按照每份一

论新型家庭餐及其加工技术

张学坚 (好烤克食品机械有限公司 上海 200051)

摘要:新型家庭餐是一种能够携带的包装菜肴或餐点。它的产生和发展是食品零售业与食品餐饮业良性竞争的结果。经济的高速发展与人们生活方式和习惯的改变是新型家庭餐的主要驱动力。新型家庭餐在中国的发展必须依赖于下列两个问题的解决: 如何使中式菜肴生产工业化; 如何采用合适的包装和杀菌方式, 使产品货价期延长和原有风味不变。本文将介绍几种典型的生产流水线。

关键词:新型家庭餐; 食品零售业; 食品餐饮业; 加工技术; 流水线

Abstract:Home Meal Replacement(HMR) is any purchased meal component prepared or packaged outside of the home, which is brought or delivered to

定重量分开。

4) 撇油

将分好的熟猪肉倒入烧开的肉汤中, 加入盐、酒及酱油, 在加入全部料后, 将汤保持微沸状态, 此后不得再加入冷水, 用笊篱将汤中的肉一层一层堆高, 用小勺撇去汤面上的油脂。期间用铲刀将肉摊平、翻动, 再用笊篱把肉堆高, 撇去油脂, 一般重复十次左右, 时间一般2小时左右。这样的含油率才基本符合标准。

5) 收汤

油脂撇清后, 锅里留有一定的汤和肉一起烧煮, 这时火不要太大, 要不停地用铲刀把肉翻动, 主要是使汤能够均匀地被肉吸收, 同时不粘锅底影响产品的质量, 收汤的时间一般在二三十分钟左右。

6) 炒干

收汤后在肉块中加入糖、味精、猪肉粉P-2, 和肉一起进行翻炒, 由于糖遇热化成糖水, 为防止粘锅, 这时火不要太大, 翻炒要勤, 经过四五十分钟的翻炒, 半成品中的水分减少, 捏在手中无糖汁

the home or taken off-premises. HMR is crated and developed by the result of the battle between retail and food service. The main driving forces for HMR is high speed developing of economy and changing of people's attitudes and lifestyles. The development of HMR in China depends on the following solutions: How to industrialize HMR; How to pack and sterilize HMR to make the meal fresh and prolong the shelflife of the meal. You can find some typical production line for HMR in this article.

Key words:HMR; Food retail; Food service; Process technology; Production line

新型家庭餐是继六十年代的“快餐食品”、八十年代的“方便食品”后又一次“厨房革命”。所
流下来即可起锅过磅, 分份后等待炒松。

7) 炒松、擦松

将半成品倒入热风顶吹烘松机, 烘45分钟左右, 使水分蒸发掉一部分, 然后将其倒入铲锅或炒松机进行烘炒, 由于半成品肉松纤维较断, 故要用文火烘炒, 一般使肉松的中心温度达55℃为宜, 炒40分钟左右, 然后将肉松倒出来, 清除锅内的锅巴后, 再次将肉松倒回去二次烘炒, 这次烘炒15分钟左右即可。炒松后进行擦松, 使肉松出现绒头, 变的更加轻柔。

8) 跳松、拣松

跳松是把混在肉松中的筋键、头子等通过机械震动的方法分离出来, 拣松通过人工的方法, 弥补跳松的不足, 拣出混在肉松中的杂质。

7) 检测、包装

对拣松后的肉松进行二次水分测定、含油率测定和菌检测定, 合格后包装成品。

3.4 质量标准

产品色泽金黄, 带有色泽, 纤维松软, 无杂质异味, 回味鲜香。