

无 锡 花 椒 鸡 的 制 作

王兆梁

(无锡市禽蛋牛羊厂)

去年我厂推出了“无锡盐水鸭”和“花椒咸鸭蛋”,取得了很好的经济效益。经过一年多的试制,于今年春节前夕我厂又推出了“无锡花椒鸡”,1~5月份共生产加工37.56吨(18780只),产值达30.05万元,获利润2万元。原来加工生产西装鸡、分割鸡,每吨要亏损300~500元,而现在每吨花椒鸡盈利500元左右。产品投放市场后,受到顾客的欢迎,为我厂赢得了显著的经济效益。该产品于今年还被列入《中国名优新特产品精选》一书。

“无锡花椒鸡”是生制品,系采用十来

种天然香料配方,用活肉用鸡加工腌制而成。可根据顾客的口味,自行熟制加工。其熟制品肉质鲜嫩,咸淡适中,风味独特,回味无穷,现把制作方法介绍如下。

一、制作方法

1.原料:

经卫检确认无疫病健康肉用仔鸡,其重量控制在1.25~2.00kg。活鸡经屠宰加工,去毛净膛(除肺肾外,其余脏器全部取出。在跗关节处取下脚爪。右翅徒割颈处穿入,口腔穿出。

辅料有盐、八角茴香、花椒、桂皮等十

1.感官指标

①颜色:呈金黄色,油润有一定光泽,色泽均匀。

②性状:肉丝粗细均匀,呈细丝状,相

互之间不粘连起块。

③滋味:气味纯香扑鼻,甜咸适度,柔软可口,回味无穷,具有典型的清真牛肉风味。

2.其他各项指标见下表

项	目	指 标
成品规格	肉丝长度(毫米)	≥ 20
	肉丝直径(毫米)	≤ 1
理化指标	水份(%)	≤ 20
	食盐(以NaCl计,%)	≤ 5
细菌指标	细菌总数(个/g)	出厂30000,销售50000
	大肠菌群(个/100g)	出厂40,销售70
	致病菌	不得检出

来种香料。

2. 加工工艺:

活鸡→宰杀→放血→烫毛打毛→去内脏
→钳小毛→腌制液浸泡(18~20小时)→取出
沥干液汁→成品→用塑料袋包装(每袋一
只)→纸箱包装每箱装12—16只)→冷加工

3. 腌制液的配制:

开水100kg+食盐(9~10%)+辅料
→加盖烧开(5~10分钟)→自然冷却备用。
量波美度10~11℃即可。

二、产品质量

1. 感观指标

眼球: 饱满或平坦。

色泽: 皮肤有光泽, 因品种不同呈淡黄
色、淡红、灰白等, 肌肉切面有光泽。

粘度: 外表微湿润, 不粘手。

组织状态: 指压后的凹陷恢复慢, 且不
能完全恢复。

气味: 具有花椒鸡的特有香味。

煮沸后肉汤: 透明、澄清, 脂肪团聚于
表面, 具有特有的香味。

2. 理化指标

挥发性盐基氮(mg/100g) ≤ 15。

汞(mg/kg, 以Hg计算) ≤ 0.05。

三、烧煮方法

花椒鸡是生制品, 顾客可根据自己的爱
好烹任成白斩鸡、蒸鸡、油炸鸡、烧鸡和烤
鸡等。

1. 白斩鸡: 将开水倒入锅内, 然后把洗
净的花椒鸡与葱、姜同时放入上盖, 等烧开
后去浮沫, 加料酒, 而后改文火烧煮15~20
分钟起锅, 冷却后切块上盆。在烧煮过程
中要翻一次身。另外, 不必加盐, 因花椒鸡
在腌制过程中咸淡已配好了。

2. 蒸鸡: 把洗净的花椒鸡放在大盆内, 加
葱姜、料酒, 上笼蒸煮半小时左右, 如用竹
筷能插入胸或腿的肌肉, 说明已熟透, 可以

取出, 待冷却后切块上盆。

3. 油炸鸡: 预先把鸡洗净, 沥干水。如
腹腔内还有水, 可取一块清洁卫生的布或海
绵将水吸干, 等油烧至3成热时, 将鸡下
锅, 油炸十分钟左右, 改用小火油炸二十分
钟后即可出锅。在整个油炸过程中, 要翻
动, 以免表皮被烧焦, 影响口味和美观。油
炸花椒鸡香酥可口, 别有风味, 可与北京烤
鸭相媲美。

4. 烧鸡: 先烧煮, 其方法同白斩鸡, 但
只需15分钟后取出, 稍冷却, 沥干水份, 而
后入油锅油炸, 待表面金黄, 肉熟后取出。
如要颜色美观, 可涂上焦糖或酱色, 待还有
温热时表面涂上麻油即成。

5. 烤鸡: 将花椒鸡浸泡在水中1~2小
时, 使盐份降低, 洗净, 沥干腹腔水份, 放入
烤箱内烘烤, 体表与胸腹腔内抹些料酒, 一般
在烘烤箱内约3~4小时就烤熟了。用微波炉
烘烤, 只需15~20分钟。

四、讨论

1. 花椒鸡除烤鸡外, 其它的烧煮方法均
比较理想, 色香味型均达到理想的要求。而
加工成烤鸡必须先把花椒鸡浸泡在水中1~
2小时, 使盐份降低后才可加工烤鸡, 不然
太咸, 影响口感。

2. 由于鸡体各部位肌肉厚薄不一, 故腌
制后的咸淡不匀, 一般胸腿部肌较厚, 盐分
较淡。如要解决这个问题必需进行腌制液的
注射, 目前国内还没有这种设备。

3. 气温的高低是加工中的关键, 当气温
超过15℃以上, 原料易变质, 直接影响产品
质量。故当气温高时应设法在预冷库内腌制
加工, 其库温控制在3~10℃。如无此条件
应停止加工。要求用活鸡加工为好。

4. 加工原料用冻鸡比用活鸡加工的质量
差些, 表现在感观质量上色泽呈灰白, 无光
泽, 弹性差, 烧熟后的风味也较逊色。