



烤肉仔鸡加工工艺

郑坚强¹, 马丽珍²

(1. 郑州轻工业学院食品与生物工程学院, 郑州 450002; 2. 天津农学院, 天津 300384)

摘 要: 介绍了烤肉鸡加工的工艺流程、配方和操作要点; 并通过规范化的工艺控制, 保证了烤肉鸡产品的质量。

关键词: 肉鸡加工; 腌制; 烤制

The Processing Technology of Roasted Chicken

Abstract: The technique procedure, prescription and key operating points of the fried chicken were introduced in this paper. The quality of cooking chicken was guaranteed by the standard process.

Key words: Chicken processing; Pickling; Roasting

中图分类号: TS251.5+5 文献标志码: B 文章编号: 1001-8123 (2008)05-0042-02

鸡肉和牛肉、猪肉比较, 其蛋白质的质量较高, 脂肪含量较低。此外, 鸡肉蛋白质中富含全部必需氨基酸, 其含量与蛋、乳中的氨基酸谱式极为相似, 因此为优质的蛋白质来源。

从营养价值来分析, 每 100g 去皮鸡肉含有水分 74%、蛋白质 22%、脂肪 0.7%、钙 13mg、磷 190mg、铁 1.5mg 等, 并且富含维生素 B12、维生素 B6、维生素 A、维生素 D、维生素 K 等。尤其小鸡鸡肉特别多, 另还含有维生素 C、E 等。

鸡肉的蛋白质含量根据部位、带皮和不带皮是有差别的, 从高到低的大致排列顺序为去皮的鸡肉、胸脯肉、大腿肉。去皮鸡肉和其他肉类相比较, 具有低热量的特点。但是, 皮部分存在大量的脂类物质, 所以绝对不能把带皮的鸡肉称做低热量食品。鸡肉中蛋白质的含量较高, 氨基酸种类多, 而且消化率高, 很容易被人体吸收利用, 有增强体力、强壮身体的作用。鸡肉含有对人体生长发

育有重要作用的磷脂类, 是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。

去皮鸡肉含脂肪量低, 且所含的脂肪多为不饱和脂肪酸, 鸡肉的脂类物质和牛肉、猪肉比较, 含有较多的不饱和脂肪酸——油酸 (单不饱和脂肪酸) 和亚油酸 (多不饱和脂肪酸), 能够降低对人体健康不利的低密度脂蛋白胆固醇。鸡肉符合“高蛋白、低脂肪”的优质营养条件, 为小儿、中老年人、心血管疾病患者、病中、病后虚弱者理想的食品。

中医认为, 鸡肉的性味甘温, 不但温中益气、补精添髓、强筋健骨、活血调经, 对虚劳、消瘦、水肿、病后虚弱、久病体虚、健康调理、产妇补养等, 效益都很好的食疗作用。鸡胸脯肉中含有较多的 B 族维生素, 具有恢复疲劳、保护皮肤的作用; 大腿肉中含有较多的铁质, 可改善缺铁性贫血; 翅膀肉中含有丰富的骨胶原蛋白, 具有强化血管、肌

肉、肌腱的功能。

1 材料与设备

1.1 材料 肉鸡(经兽医检验合格),辅料:所需的各种辅料均符合国家卫生标准。

1.2 设备:腌制缸,夹层锅,滚揉机,远红外线烤炉,真空包装机

2 实验方法

2.1 工艺流程

烤肉仔鸡→清洗→腌制→腔内涂料→腹内填料→浸烫→烧制→成品

2.2 配方

2.2.1 腌制剂:(以100kg腌制液汁):食盐7.5kg,白芷100g,丁香20g,山奈30g,生姜250g,葱30g,八角300g,花椒250g,香菇150g,白酒350ml。

2.2.2 腔内涂料:涂100只肉鸡用鲜辣粉300g,味精60g,香油500g。

2.2.3 腹内填料:每只鸡腹腔内填入生姜10g,洋葱15g,香菇(湿重)10g。

2.2.4 浸烫涂皮料:300g糖,稀糖化后,加入10kg沸水。

2.3 加工工艺要点

2.3.1 屠宰、整理:按要求将选好的原料鸡,经放血、浸烫、脱毛,腹下开膛取出全部内脏等工序,冲洗干净。将全净膛光鸡,先去腿爪,再从放血处的颈部横切断,向下推脱颈皮、切断颈骨,去掉头颈,再将两翅反转成“8”字形。

2.3.2 腌制:将整形后的光鸡,逐只放入腌制缸中,用压盖将鸡压入液面以下,腌制时间据鸡的大小、气温的高低而定,一般腌制时间在16~24h,腌好后捞出,冲洗表面过多盐分,挂鸡晾干。

2.3.3 涂放腔内涂料:把腌制好的光鸡放在台上,用圆头的棒具,蘸约5g左右的涂料插入腹腔向四壁涂抹均匀。

2.3.4 填放腔内涂料:向每只鸡腹腔内填入生姜2~3片,葱2~3根,香菇2块,然后用钢针绞缝腹下开口,防止腹内汁液外流。

2.3.5 浸烫涂皮料:将填好料缝好口的光鸡逐只放入加热到100℃的料液中,约30s,然后取出挂起,晾干待烤。

2.3.7 烤制:一般用远红外线电烤炉,先将炉温升至100℃,将鸡挂入炉内,每炉烤鸡数量,不同规格的烤炉挂鸡数量不一样,当炉温升至180℃时,恒温烤40~60min,此过程主要是烤熟鸡,然后再将炉温升至240℃烤5~10min,此时主要是使鸡皮上色、发香。当鸡体全身上色均匀达到成品橘红色使立即出炉。出炉后趁热在鸡皮表面擦上一层香油,使鸡皮更加红艳发亮,擦好香油后即成为成品烤鸡。

2.38 真空包装、杀菌:冷却后的烤鸡用蒸煮袋进行真空小包装(200g/袋),低温肉制品在真空封口后采用低温二次杀菌。即85~90℃煮制30分钟,急速冷却30分钟,再次在85~90℃杀菌30分钟。或者高压杀菌,放入高压锅中,采用115℃,30分钟灭菌,采用反压冷却。

2.3.9 检验贮存:按软罐头标准保温试验,质量抽检。合格产品进行外包装,入库贮存。

3 质量指标

3.1 感官指:整鸡形状完好,颜色为红褐色,味香,肉质细嫩。

3.2 微生物指标:细菌总数≤出厂500cfu/g,销售5000cfu/g;大肠菌群≤出厂40MPN/100g,销售90MPN/100g;致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)不得检出。保质期为18个月(高压杀菌),或冷藏与0~10℃冷藏库中,3个月(低温杀菌)。

3.3 理化指标

水分≤55%,蛋白质≥10%,总汞(以Hg计)≤0.05mg/kg,无机砷≤0.05mg/kg,铅(以Pb计)≤0.5mg/kg,镉(Cd)≤0.1mg/kg,亚硝酸钠≤30mg/kg,污染物限量按GB2762-2005的规定执行,农药最大残留量按GB2763-2005的规定执行。

参考文献

- [1] 蒋爱民.肉制品工艺学.西安.陕西科学技术出版社,1996.4.
- [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] 石永福等.肉制品配方1800例.北京.中国轻工业出版社,2002.10.