

新型肉松加工工艺的研究

莎丽娜 贺银凤 白 英 韦 军 (内蒙古农牧学院食品工程系, 呼和浩特 010018)

摘 要 本研究改变了肉松传统工艺的制做方法, 在制做过程中增加了绞碎工艺, 并添加了一定的熟制面粉, 使成品呈现均匀一致的颗粒状。

关键词 新型肉松 加工工艺

肉松是选用新鲜的优质精瘦的肉经煮制、炒干、搓松等工艺制成的一种营养丰富、味美可口的高档肉制品, 长久以来, 一直受到人们的喜爱。虽说, 现在肉松已发展成为多个品种, 风味各异, 但一直不能突破原来传统工艺的影响, 在肉松生产方法上改变不大。传统肉松生产以精肉为主, 很少添加其他辅料, 只在调味上做些调整, 仅是改变风味而已。传统肉松的生产方法, 须经长时间煮制, 并掌握火候, 以免炒过迟、肉太烂、粘锅、炒糊, 造成损失。基于上述原因, 本研究为了改进传统生产工艺难以掌握、制品成本高、生产效率低等状况, 对传统工艺做了大量的改进, 并在肉松的制做过程中添加适量的面粉, 提高了成品率, 降低了成本, 改善了口感, 从而研制出一种适宜中等消费水平的新型肉松制品, 使肉松成为一种大众化的肉制品。

1 主要原料与设备

材料: 精瘦牛肉, 面粉, 各种调味料。

设备: 电煮锅, 电炒锅, 绞肉机等。

2 工艺流程

原料肉的选择→切块→预煮→冷却→绞肉→炒干→炒松

3 配方设计

本试验主要研究了添加不同比例的盐、糖、面粉对成品肉松的风味、口感、成品率的影响。共设计了三个组, 见表 1。

4 工艺操作

煮制: 选择新鲜牛肉, 剔去筋腱、脂肪, 切成 3cm 左右的小块, 进行煮制, 加水量略高于肉面。先

表 1 肉松配方比较

配 方	1	2	3
牛肉 (kg)	2.5	2.5	2.5
食盐 (g)	65	50	30
白糖 (g)	175	175	150
味精 (g)	2.5	2.5	2.5
白芷 (g)	1.2	1.2	1.2
花椒 (g)	12	12	12
小茴香 (g)	1.2	1.2	1.2
大料 (g)	1.2	1.2	1.2
豆油 (g)	200	200	200
面粉 (g)	125	250	375

表 2 肉松煮制及炒制时间对成品的影响

组别	煮制 (m in)	炒制 (m in)	色泽及状态	水分 (%)	成品率 (%)
1	95	12	色泽发暗, 呈不均匀的颗粒状	9.08	40
2	140	20	金黄色, 颗粒均匀	10.33	49
3	140	25	金黄色, 呈均匀一致的颗粒状	5.80	47

表 3 品尝实验打分结果

组别	外观	色泽	口感	风味	平均值
1	3.1	3.4	3.1	3.2	3.2
2	4.0	3.8	4.0	4.2	4.0
3	3.6	4.2	3.4	3.2	3.1

煮制 30 分钟, 然后捞出肉块, 用纱布滤去汤中的浮沫和肉渣, 加入除糖和味精以外的调味料后, 再进行复煮 90- 120 分钟。(下转 44 页)

蜗虫煨参枣: 蜗牛肉 50 克、党参 20 克、茯苓 20 克、红枣 15 克, 先将蜗牛肉洗净入开水锅稍煮一会取出, 党参切段, 茯苓切片, 红枣去核洗净, 与蜗牛肉一同入砂锅, 用文火煨煮至烂熟调味食用。此方有补益气血、健脾开胃、清利湿热之功效, 适用于各种暑湿之气血亏损、面色无华、四肢乏力、各种贫血、心胸烦热、食欲减弱以及各种痔疮、青春痘等症, 亦可作为肿瘤者化疗、放疗后的辅助膳食。

翡翠蜗牛肉: 蜗牛肉 200 克、鸭肫 200 克、蘑菇片 25 克。先将蜗牛肉洗净入开水锅内煮 2 分钟取出切细, 党参切段, 鸭肫去老皮切片后将蜗牛肉与鸭肫片叠起来, 翻成蛋羹状盛入碗中, 锅内素油烧至七成热时, 下肉卷炸熟后捞出, 去油烹入料酒, 倾入芡淀粉, 加姜米、葱花、胡椒、蘑菇片、猪肉拌匀装盆即成。此方有滋阴清热、明目安神之功效, 民间常用于治疗心火过重之心悸失眠、热疔疮毒、急性结膜炎、眼睛红肿热痛等疾患。

蜗牛海蜇炖马蹄: 蜗牛 100 克、海蜇 100 克、马蹄 250 克, 料酒、精盐、姜片、葱段、胡椒、大蒜适量。先将蜗牛肉洗净, 海蜇切丝, 马蹄切片, 一同放入砂锅内加生姜、大蒜、胡椒、食盐、料酒, 用

中火炖煮至蜗牛烂熟即可调味食用。此方有清湿热、消积滞、润肠通便、利水消肿之功效, 对肝肺热盛之目赤肿痛、胸膈痰热实邪、麻疹痔疮、热疹、口干咽痛、小儿口疮、消化不良、大便干结、小便不利及糖尿病、高血压等有较好的效果。

清余蜗牛肉: 蜗牛肉 250 克、香菇 25 克、冬笋 25 克、青碗豆 3 克。先将蜗牛肉洗净, 入开水锅煮 2 分钟取出切细, 香菇、冬笋切片与蜗牛肉一同入砂锅内, 加食盐、生姜、大蒜、葱段、胡椒、青碗豆, 用中火煮至蜗牛肉熟烂, 加味精、麻油调味即可食用。此方有滋阴清热、利水消肿、化痰止喘、软坚散结之功效, 对糖尿病或瘀血肿块、疝瘕积块瘕疾结核均有一定疗效。

蜗牛海带汤: 蜗牛肉 100 克、海带 30 克、生姜、料酒、大蒜各适量。先将蜗牛肉洗净, 用开水煮 2 分钟, 海带发涨洗净切丝与生姜、大蒜、胡椒、料酒一同入锅, 用中火煮熟, 加精盐、味精调味食用。此方有清热利湿、软坚散结之功效, 对甲状腺肿大、颈淋巴结核及痔疮、疝气等有良好疗效, 也可作为膀胱癌、阴茎癌、乳腺癌患者煮的辅助食疗膳食。

(上接第 20 页)

绞肉: 煮熟后的肉出锅、冷却, 用绞肉机绞成颗粒状。

炒松: 将油倒入锅中, 待油热后, 倒入一半面粉(炒熟), 快速翻炒, 并压散结块。此时倒入肉粒, 不断翻炒, 至半成干时, 加入剩余的面粉和糖, 不断翻炒。成品半干时, 加入味精, 此时改为小火, 勤炒勤翻, 直至炒成金黄色为佳。

包装: 肉松出锅后, 冷却, 装入塑料袋内, 封口存放。

5 不同煮制时间与炒松时间对肉松质量的影响

本试验设计了三个煮制与炒制时间, 见表 2

表 2 是本试验所采用的时间参数。可以看出, 煮制时间以 140 分钟为好, 炒制时间以 20 分钟为宜, 可使肉松呈均匀一致的颗粒状。以添加 10% 的熟面

粉、成品率 49%、水分含约 10% 的实验 2 组综合品质为最好(见表 3)。

6 小结

新型肉松是在改变传统工艺的基础上制成的。操作方法简单, 增加了绞碎工艺, 使炒松工序更易掌握。

新型肉松添加 10% 的熟面粉, 使肉松成为一种大众化的肉制品, 口感、风味、组织状态为佳。最佳工艺是, 煮制时间 140 分钟, 炒制 20 分钟。

参 考 文 献

- 1 刘希良等. 肉品工艺学. 云南省科技出版社出版, 1997
- 2 天津轻院等. 食品添加剂. 轻工业出版社, 1987

A Study on the Technology of a New Style Dried Meat Floss

Sa lina He Yinfeng Bai Ying Wei Jun

ABSTRACT The traditional processing method for Dried Meat Floss was modified in the study. Grinding was introduced into the process and a certain amount of cooked wheat flour was added. The end-product appeared to be uniform in granules.

KEY WORD new style Dried Meat Floss; technology