



麦恺胜(上海)食品有限公司
Mackessen(Shanghai)Food Co.,LTD
Add: No.1318 Huijin Rd, Qingpu Industrial Zone Shanghai China
上海市青浦工业园区汇金路1318号 PC201707
Tel: (86)21-59703258 Fax: (86)21-59703090

五香肉肠

产品特点

- 经典五香调料，味道醇厚，香味浓郁丰富
- 用心甄选，采用优质原材料，匠心搭配，最佳配比，激发肉的香味，与肉结合，相得益彰
- 香肠肉质紧实，有肉感，口口留香



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	猪4号肉	60.00	49.21
	肥膘	40.00	32.81
腌制料	食用盐	1.50	1.23
	复配保水剂K7	0.15	0.12
	复配保水剂700	0.15	0.12
	冰水	10.00	8.20
辅料	白砂糖	6.00	4.92
	五香调味料	2.55	2.09
	金门高粱酒	0.08	0.07
	南乳汁	1.50	1.23
	合计	121.93	100.00

工艺流程:

- ① 解冻：肉温控制在0-6°C；
- ② 绞肉：猪肉 12-15mm 孔板按需绞制；肥膘 4mm 切丁
- ③ 搅拌：将肉放入搅拌机，加入腌制料，搅拌10-15min
- ④ 腌制：猪肉，腌制料腌制12h，再加入辅料，0-4°C腌制24-48h
- ⑤ 灌肠：胶原蛋白肠衣NDXF 26-28，按需求定量灌制
- ⑥ 干燥：55°C干燥10-25min
- ⑦ 包装、冷冻