



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

蒜 肠

产品特点

- 精心复配的调味料，增香去腥，蒜香柔和，风味口感顺和，不突兀
- 香肠肉质鲜美，不柴不腻，吃法多样



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	鸡胸肉	35.00	21.97
	鸡腿肉	35.00	21.97
	鸡皮	30.00	18.83
腌料	复配保水剂MCK207	0.70	0.44
	食用盐	2.00	1.26
	亚硝酸钠	0.01	0.003
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.06
辅料	白砂糖	1.30	0.82
	味精	0.50	0.31
	复合调味料	0.95	0.60
	TG酶	0.10	0.06
	复配增稠剂PS343	0.60	0.38
	大豆分离蛋白FP120	1.50	0.94
	猪肉精油	0.15	0.09
	猪肉精膏	0.40	0.25
	红曲红	0.01	0.005
	诱惑红	0.00	0.002
	鲜蒜	2.00	1.26
	玉米淀粉	4.00	2.51
	木薯变性淀粉	5.00	3.14
	冰水	40.00	25.11
	合计	159.32	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 肉温控制在0-6°C
- ② 绞肉: 鸡肉 8-15mm孔板按需绞制
- ③ 搅拌: 将肉放入搅拌机, 分步加入辅料, 搅拌20-25min
- ④ 腌制: 0-4°C腌制 48h
- ⑤ 灌肠: 胶原蛋白肠衣NDXC 26-28, 按需求定量灌制
- ⑥ 熟化