



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

原味烤肠

产品特点

- 用心甄选，精心调配的调味料与肉结合，采取最佳工艺和配方，充分激发原料最大的可能性。
- 香肠色泽鲜亮，香烤皮脆，滋味诱人



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	鸡胸肉	40.00	17.40
	鸡脖泥	25.00	10.87
	鸡皮	25.00	10.87
腌制料	猪肥膘	10.00	4.35
	复合调味料	2.80	1.22
	亚硝酸钠	0.010	0.004
	食用盐	2.60	1.13
	冰水	40.00	17.40
	白砂糖	5.00	2.17
	葡萄糖	4.00	1.74
	味精	0.80	0.35
	组织蛋白YR-151	15.00	6.52
	蛋白浆	25.00	10.87
辅料	肉味精油	0.10	0.04
	肉味精膏	0.30	0.13
	大豆分离蛋白FP120	3.00	1.30
	复配增稠剂PS343	0.80	0.35
	TG酶	0.50	0.22
	红曲红	0.01	0.004
	冰水	10.00	4.35
	变性淀粉	20.00	8.70
合计		229.92	100.00

工艺流程:

- ① 原辅料准备：原料肉解冻，温度控制在0-6℃；组织蛋白YR-151 复水；蛋白浆：E77：水：鸡皮=1:50:50
- ② 绞肉：按需求 8-15mm 孔板绞制
- ③ 搅拌：分步搅拌，搅拌时间 20-25min
- ④ 腌制：0-4℃腌制12h-24h
- ⑤ 灌制：胶原蛋白肠衣 NDX C 22-25，按需定量灌装
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却，包装。