



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

鸡肉萨拉米香肠

产品特点

- 调料采用多种天然西式香料粉碎混合而成,天然、健康。
- 萨拉米特殊的风味与香草搭配,给人一种全新的风味之旅
- 香肠别有一番风味,口感Q弹多汁,肉感十足,回味悠长



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	鸡胸肉	25.00	18.48
	鸡腿肉	45.00	33.27
	鸡皮	30.00	22.18
腌制料	食用盐	1.40	1.04
	复配保水剂MCK207	0.30	0.22
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.07
	冰水	26.00	19.22
辅料	白砂糖	1.00	0.74
	味精	0.30	0.22
	葡萄糖	1.00	0.74
	炖煮风味KBS	0.30	0.22
	salami调味料	0.50	0.37
	西班牙牛排腌料	0.50	0.37
	鸡肉精膏	0.30	0.22
	复配增稠剂PS343	0.30	0.22
	TG	0.25	0.18
	大豆分离蛋白FP120	1.00	0.74
变性淀粉	2.00	1.48	
	合计	135.25	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 肉温控制在0-6°C
- ② 绞肉: 鸡肉15-20mm 孔板; 鸡皮 6mm 孔板
- 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NDX F 22-25, 按需求定量灌制
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却, 包装