



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

面包卷香肠

产品特点

- 德式经典烟熏风味，味道纯正，肉质鲜香，相辅相成，回味悠长
- 用心甄选，采用优质肉源与上好香辛料，肉香味美，每一口都是享受
- 入口香脆，肉粒饱满，鲜嫩多汁



| 类别 | 原辅料 | 添加量 (g) | 比例 (%) |
|-----|---------------|----------|--------|
| 原料 | 2#肉 | 100.00 | 7.14 |
| | 去皮鸡胸肉 | 600.00 | 42.83 |
| | 肥膘 | 300.00 | 21.41 |
| 斩拌料 | 食用盐 | 15.00 | 1.07 |
| | 复配水分保持剂K7 | 3.50 | 0.25 |
| | 异-抗坏血酸钠 | 1.000 | 0.070 |
| | 亚硝酸钠 | 0.80 | 0.06 |
| | 冰水 | 100.00 | 7.14 |
| 辅料 | 白砂糖 | 20.00 | 1.43 |
| | 味精 | 2.60 | 0.19 |
| | 玉米糖浆 | 50.00 | 3.57 |
| | 肉味精膏 | 2.500 | 0.18 |
| | TG酶 | 3.000 | 0.21 |
| | 原味热狗调味料XC001S | 22.40 | 1.60 |
| | 变性淀粉 | 30.00 | 2.14 |
| | 红曲红 | 0.10 | 0.01 |
| 冰水 | 150 | 10.71 | |
| | 合计 | 1400.900 | 100.00 |

工艺流程:

- ① 解冻：2#肉、鸡胸肉完全解冻，肉温控制在8℃以下，肥膘解冻至-4℃
- ② 绞肉：2#肉、鸡胸肉、肥膘 8mm 孔板绞制
- ③ 斩拌：将绞制好的鸡胸肉放入斩拌机，加入斩拌料，斩拌10-15min
- ④ 搅拌：倒出斩拌好的肉馅加入2#号肉，依次加入冰水、辅料和肥膘，搅拌均匀
- ⑤ 腌制：0-4℃腌制12-24h
- ⑥ 灌肠：NDXC19肠衣，8cm/支
- ⑦ 熟化：干燥，蒸煮
- ⑧ 冷却，包装，速冻。