



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

台湾传统烤肠

产品特点

- 台湾传统香肠调料，激发肉香原香，与肉相辅相成，留香悠长，回味无穷
- 优质纯肉肠，肉块看得见，肉粒大块有嚼劲
- 香肠结构紧实有弹性，肉质紧实，饱满厚实



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	猪2号肉*	35.00	27.92
	猪2号肉	28.00	22.34
	猪背膘	37.00	29.52
辅料1	复配水分保持剂MCK095	0.40	0.32
	食用盐	1.50	1.20
	亚硝酸钠	0.010	0.01
	异-抗坏血酸钠	0.100	0.08
辅料2	白砂糖	4.50	3.59
	鲜味宝MKS03	0.60	0.48
	58度高粱白酒	0.20	0.16
	奇华顿肉味香精CN7009H	0.04	0.03
	台湾传统风味调味料	1.00	0.80
	变性淀粉	2.00	1.60
	冰水	15.00	11.97
	合计	125.350	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 原料肉温度控制在0-6°C
- ② 绞肉: 二号肉* 14mm孔板绞制, 肥膘、二号肉 8mm 孔板绞制
- ③ 搅拌: 将8mm孔板绞制的肉放入搅拌机, 加入冰水、磷酸盐、盐等搅拌成肉浆(时间约20 min), 温度维持在10°C以下。再放入14mm孔板绞制的肉、除淀粉外剩余辅料搅拌均匀, 最后放肥膘、淀粉搅拌均匀
- ④ 腌制: 0-4°C腌制 12-24h
- ⑤ 灌肠: 胶原蛋白肠衣Natur 28, 按需求定量灌制
- ⑥ 熟化: 60°C干燥15min, 78°C蒸煮30min
- ⑦ 冷却, 包装① 解冻: 原料肉温度控制在0-6°C