



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

## 日式香肠

### 产品特点

- 用心甄选，外表酥脆，里面鲜嫩多汁。醇香诱人，用料考究，唇齿留香。
- 采用烟熏工艺，鲜嫩不腻，口感鲜香，肉香四溢，适合用在制作热狗、烘焙、三明治等产品。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	猪2号肉*	50.00	39.56
	猪2号肉	28.00	22.15
	猪背膘	22.00	17.40
辅料1	亚硝酸钠	0.005	0.004
	食用盐	1.200	0.95
	复配水分保持剂MCK095	0.40	0.32
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.08
	日式香肠调味料	1.50	1.19
辅料2	固体玉米糖浆	0.50	0.40
	肉味香精	0.20	0.16
	鲜味宝MKS03	0.60	0.47
	白砂糖	1.90	1.50
	冰水	20.00	15.82
	合计	126.405	100.00

### 工艺流程:

- ① 解冻: 原料肉温度控制在0-4℃
- ② 绞肉: 猪2号肉\* 10-12mm孔板按需绞制, 猪2号肉、8mm 孔板绞制, 猪背膘4mm孔板绞制
- ③ 搅拌: 将小孔板的肉、冰水、辅料1放入搅拌机中搅拌20-30min, 打成肉浆, 温度控制在6℃以下  
将剩余大孔板的肉放入搅拌机, 搅拌5-10min, 再将剩余辅料倒入, 搅拌均匀, 最后加入肥膘, 搅拌均匀, 出锅。温度控制在10℃以下。
- ④ 腌制: 0-4℃腌制 12-24h
- ⑤ 灌肠: 胶原蛋白肠衣natur 17、8-9cm
- ⑥ 蒸煮工艺: 干燥: 60度干燥60分钟, 70℃烟熏10分钟(看实际效果), 蒸煮: 78度蒸煮20分钟, 干燥: 75度干燥5分钟。