



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102302186 B

(45) 授权公告日 2013.05.22

(21) 申请号 201110184971.2

(22) 申请日 2011.07.04

(73) 专利权人 天津宝迪农业科技股份有限公司
地址 301800 天津市宝坻区石桥工业园

(72) 发明人 刘明 祝恒前 卢进峰 王雅静
黄从进 程东山 毛晓茗

(74) 专利代理机构 天津盛理知识产权代理有限公司 12209

代理人 董一宁

(51) Int. Cl.

A23L 1/317(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

A23L 1/315(2006.01)

审查员 蒋华

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种香辣味台式烤香肠及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种香辣味台式烤香肠,成分及其重量百分比如下:原料肉、辅料、调味料、辣椒:辣椒粉 0.5%~1%、麻辣精油 0.001%~0.003%;其他:冰水 20%~30%、色拉油 0.3%~0.7%;所有成分的重量百分比之和为 100%。本发明制作的香辣味台式烤香肠是通过普通口味台式烤香肠演变而发明的一种新型的台式烤香肠,具有口味独特,适应群体广等特点,外观精美的小包装非常适合我国的肉制品市场。

1. 一种香辣味台式烤香肠的制作方法,其特征在于:步骤如下:

(1)预处理:

原料肉处理:猪瘦肉用装置6~10mm孔板的绞肉机绞制成肉粒;脂肪用装置2~6mm孔板的绞肉机绞制成肉粒;鸡胸肉用装置6~10mm孔板的绞肉机绞制成肉粒;乳化猪皮采用新鲜猪皮乳化后经斩拌机高速斩拌制得;蛋白胶体采用1份蛋白胶粉与3~6份冰水经斩拌机高速斩拌后经过一段时间的凝胶制得;

(2)搅拌腌制:

将绞碎的原料肉按配方准确称取后投入搅拌机中,并按顺序加入各种调味料、辅料和剩余的冰水,抽真空,真空度小于-0.08 Mpa,真空度达到后开始搅拌,搅拌时间为20~30min,馅料出机温度不高于12℃,馅料出机后放入0~4℃的腌制库中静置腌制12~18小时;所述原料肉、调味料、辅料和冰水的重量百分比如下是:

原料肉:猪瘦肉15%~20%、鸡胸肉20%~30%、脂肪5%~8%、乳化猪皮2%~4%;

辅料:蛋白胶粉4%~8%、组织蛋白2%~3%、大豆分离蛋白2%~2.5%、食用豆粉0.3%~0.5%、玉米变性淀粉4%~6%、卡拉胶0.2%~0.8%、红曲红0.005%~0.008%、诱惑红0.0005%~0.001%、亚硝酸钠0.001%~0.002%;

调味料:盐1%~3%、白糖2%~7%份、味精0.1%~0.3%、复合磷酸盐0.2%~0.4%、异VC钠0.1%~0.2%、白胡椒粉0.1%~0.3%;

辣椒:辣椒粉0.5%~1%、麻辣精油0.001%~0.003%;

其他:冰水20%~30%、色拉油0.3%~0.7%;

所有成分的重量百分比之和为100%;

(3)灌装、挂杆:

(4)烟熏、蒸煮步骤和条件如下:

第一步,干燥温度保持在60~70℃,时间控制在10~30min;

第二步,烟熏温度保持在60~70℃,时间控制在5~10min;

第三步,蒸煮温度保持在80~90℃,时间控制在20~40min;

第四步,干燥温度保持在60~80℃,时间控制在5~10min;

(5)散热:

出炉后的产品入散热间进行散热,要求散热间温度 $\leq 15^{\circ}\text{C}$;产品散热至中心温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 时即可,继续冷却至 15°C 以下方可进行下一步操作;

(6)拌料:

将散热后的香肠进行表面裹辣椒粉操作,产品表面辣椒粉要求分布均匀,所用辣椒粉为辣椒粉加色拉油炒熟制得;

(7)杀菌:

包装后的香肠及时杀菌,要求杀菌温度为 $90\sim 95^{\circ}\text{C}$,杀菌时间为30~40min,杀菌后立即在冷水中冷却40~50min,中心温度达到 25°C 以下。

一种香辣味台式烤香肠及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种肠类及其制作方法,尤其是一种香辣味台式烤香肠及其制作方法。

背景技术

[0002] 台式烤香肠是现阶段流行于全国的一种中档低温肉制品,在超市中销售情况非常好。台式烤香肠采用的是现在市场上较受欢迎的小包装,在人民生活水平提高及生活节奏加快的今天,小包装低温肉制品以其方便快捷的食用方式越来越受到人们的欢迎,尤其是年轻消费群体。台式烤香肠以其脆实甜润的口感、外观精美的小包装,受到小朋友和女士的喜爱,在我国的肉品消费中呈现快速增长趋势。但是目前台式烤香肠的口味较单一,需要发展多种口味以适应更多口味需求的消费者。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于克服现有技术的不足之处,提供一种以猪肉、鸡肉为主要原料,口味独特的香辣味台式烤香肠及其制作方法。

[0004] 本发明实现目的的技术方案如下:

[0005] 一种香辣味台式烤香肠,包括成分及其重量百分比如下:

[0006] 原料肉:猪瘦肉 15%~20%、鸡胸肉 20%~30%、脂肪 5%~8%、乳化猪皮 2%~4%;

[0007] 辅料:蛋白胶粉 4%~8%、组织蛋白 2%~3%、大豆分离蛋白 2%~2.5%、食用豆粉 0.3%~0.5%、玉米变性淀粉 4%~6%、卡拉胶 0.2%~0.8%、红曲红 0.005%~0.008%、诱惑红 0.0005%~0.001%、亚硝酸钠 0.001%~0.002%;

[0008] 调味料:盐 1%~3%、白糖 2%~7%份、味精 0.1%~0.3%、复合磷酸盐 0.2%~0.4%、异 VC 钠 0.1%~0.2%、白胡椒粉 0.1%~0.3%;

[0009] 辣椒:辣椒粉 0.5%~1%、麻辣精油 0.001%~0.003%;

[0010] 其他:冰水 20%~30%、色拉油 0.3%~0.7%;

[0011] 所有成分的重量百分比之和为 100%。

[0012] 一种香辣味台式烤香肠的制作方法,其特征在于:步骤如下:

[0013] (1) 预处理:

[0014] 原料肉处理:猪瘦肉用装置 6~10mm 孔板的绞肉机绞制成肉粒;脂肪用装置 2~6mm 孔板的绞肉机绞制成肉粒;鸡胸肉用装置 6~10mm 孔板的绞肉机绞制成肉粒;乳化猪皮采用新鲜猪皮乳化后经斩拌机高速斩拌制的;蛋白胶体采用 1 份蛋白胶粉与 3~6 份冰水经斩拌机高速斩拌后经过一段时间的凝胶制得;

[0015] (2) 搅拌腌制:

[0016] 将绞碎的原料肉按配方准确称取后投入搅拌机中,并按顺序加入各种调味料、辅料和剩余的冰水,抽真空,真空度小于 -0.08Mpa,真空度达到后开始搅拌,搅拌时间为 20~

30min, 馅料出机温度不高于 12℃, 馅料出机后放入 0 ~ 4℃ 的腌制库中静置腌制 12 ~ 18 小时;

[0017] (3) 灌装、挂杆:

[0018] (4) 烟熏、蒸煮步骤和条件如下:

[0019] 第一步, 干燥温度保持在 60 ~ 70℃, 时间控制在 10 ~ 30min;

[0020] 第二步, 烟熏温度保持在 60 ~ 70℃, 时间控制在 5 ~ 10min;

[0021] 第三步, 蒸煮温度保持在 80 ~ 90℃, 时间控制在 20 ~ 40min;

[0022] 第四步, 干燥温度保持在 60 ~ 80℃, 时间控制在 5 ~ 10min;

[0023] (5) 散热:

[0024] 出炉后的产品入散热间进行散热, 要求散热间温度 $\leq 15^{\circ}\text{C}$; 产品散热至中心温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 时即可, 继续冷却至 15℃ 以下方可进行下一步操作;

[0025] (6) 拌料:

[0026] 将散热后的香肠进行表面裹辣椒粉操作, 产品表面辣椒粉要求分布均匀, 所用辣椒粉为辣椒粉加色拉油炒熟制得。

[0027] (7) 杀菌:

[0028] 包装后的香肠及时杀菌, 要求杀菌温度为 90 ~ 95℃, 杀菌时间为 30 ~ 40min, 杀菌后立即在冷水中冷却 40 ~ 50min, 中心温度达到 25℃ 以下。

[0029] 本发明的优点和有益效果为:

[0030] 1、本发明制作的香辣味台式烤香肠是通过普通口味台式烤香肠演变而发明的一种新型的台式烤香肠, 具有口味独特, 适应群体广等特点, 外观精美的小包装非常适合我国的肉制品市场。

[0031] 2、本发明制作的香辣味台式烤香肠内含有中肉类及蛋白添加剂, 有效保证了产品

[0032] 的营养价值, 营养丰富, 符合人体对不同蛋白的需求。

具体实施方式

[0033] 下面通过具体实施例对本发明作进一步详述, 以下实施例只是描述性的, 不是限定性的, 不能以此限定本发明的保护范围。

[0034] 本发明使用的各种成分均为市售产品, 为制备火腿肠或香肠领域常用的添加剂和成分, 无特殊要求。

[0035] 一种香辣味台式烤香肠, 原料的成分及重量份数如下:

[0036] 猪瘦肉 30 份、鸡胸肉 40 份、脂肪 10 份、乳化猪皮 5 份、蛋白胶体 15 份、组织蛋白 5 份、冰水 50 份、盐 3 份、白糖 12 份、味精 0.3 份、复合磷酸盐 0.5 份、白胡椒粉 0.2 份、大豆分离蛋白 4 份、食用豆粉 1 份、异 VC 钠 0.2 份、玉米变性淀粉 12 份、卡拉胶 0.8 份、辣椒粉 1.2 份、色拉油 0.8 份、麻辣精油 0.006 份、红曲红 0.02 份、诱惑红 0.002 份、亚硝酸钠 0.003 份。

[0037] 一种香辣味台式烤香肠的制作方法, 步骤如下:

[0038] 1、预处理:

[0039] 原料肉采用猪肉、鸡肉。猪肉分为猪瘦肉和脂肪; 猪瘦肉, 去皮、去脂肪、去骨头、去

淤血、伤肉、毛发等杂质,用装置6~10mm孔板的绞肉机绞制成肉粒;脂肪,去皮、去淤血、毛发等杂质,用装置2~6mm孔板的绞肉机绞制成肉粒;鸡肉为鸡大胸,去皮、去脂肪、去骨头、去淤血、毛发等杂质,用装置6~10mm孔板的绞肉机绞制成肉粒。

[0040] 2、配料:

[0041] 将配好的调味料和冰水搅拌均匀,可以用部分碎冰代替水,然后再将原料肉与辅料和冰水搅拌均匀,要求搅拌均匀的原辅料温度在0~6℃。

[0042] 3、搅拌腌制:

[0043] 将绞碎的原料肉按配方准确称取后投入搅拌机中,严格按配方称取辅料,并按顺序加入各种辅料和冰水,盖上机盖,抽真空,真空度小于-0.08Mpa,真空度达到后开始搅拌,搅拌时间为20~30min,馅料出机温度不高于12℃。馅料出机后放入0~4℃的腌制库中静置腌制12~18小时。乳化猪皮采用新鲜猪皮乳化后经斩拌机高速斩拌制得。蛋白胶体采用1份蛋白胶粉与3~6份冰水经斩拌机高速斩拌后经过一段时间的凝胶制得。

[0044] 4、灌装、挂杆:

[0045] (1) 将直径为17路的蛋白肠衣套在灌装管上;

[0046] (2) 将灌装机灌装速度调制慢速,采用自动纽结灌装,灌装定量50g~54g/6节,长度 $3\pm 0.5\text{cm}$;

[0047] (3) 灌装后,将灌装好的香辣味台式烤香肠挂在挂杆上,挂杆时产品排列均匀,相互之间不得粘连。

[0048] 5、烟熏、蒸煮步骤和条件如下:

[0049] (1) 第一步,干燥温度保持在60~70℃,时间控制在10~30min;

[0050] (2) 第二步,烟熏温度保持在60~70℃,时间控制在5~10min;

[0051] (3) 第三步,蒸煮温度保持在80~90℃,时间控制在20~40min;

[0052] (4) 第四步,干燥温度保持在60~80℃,时间控制在5~10min;

[0053] 6、散热:

[0054] 出炉后的香肠及时入散热间进行散热,要求散热间温度 $\leq 15^\circ\text{C}$;产品散热至中心温度 $\leq 25^\circ\text{C}$ 时方可下架,下架后继续冷却至15℃以下方可进行下一步操作。

[0055] 7、拌料

[0056] 将散热后的香肠进行表面裹辣椒粉操作,产品表面辣椒粉要求分布均匀。所用辣椒粉为辣椒粉加色拉油炒熟制得。

[0057] 8、包装:

[0058] 采用真空连包机包装,定量为45~48g/6节,要求长短一致,粗细均匀,摆放整齐。

[0059] 9、杀菌:

[0060] 包装后的产品应及时杀菌,要求杀菌温度为90~95℃,杀菌时间为30~40min,杀菌后立即在冷水中冷却40~50min,中心温度达到25℃以下。