

# 套缩小口径台湾烤肠胶原蛋白肠衣

产品名称	套缩小口径台湾烤肠胶原蛋白肠衣
公司名称	山东冠华蛋白有限公司
价格	.00/米
规格参数	工艺:胶原蛋白肠衣 长度:14 ( m ) 口径:17 ( mm )
公司地址	莘县古云经济技术开发区
联系电话	18963532382 13808981621

## 产品详情

工艺：胶原蛋白肠衣  
产地/厂家：山东冠华

长度：14 ( m )  
节数：52 ( 节 )

口径：17 ( mm )  
节长：14 ( m )

### 台湾烤肠配方及工艺

台湾烤香肠是一种以猪、牛肉为主要原料，经绞切、腌渍后添加香辛料和辅料，灌肠后速冻保存，食用前用电烤炉或滚动电烤的肉制品。由于其转动诱人，经烤后风味香甜，在商场、超市和人口流动的场所售卖，香气袭人，深受消费者的喜爱。济宁耐特食品有限公司客户服务部根据通过该产品的特点，成功地设计出该产品的配方和工艺，简要介绍如下：一、配方牛瘦肉20kg、猪瘦肉20kg、猪肥肉10kg、精盐1.25kg、白糖2kg、豆蔻粉0.15kg、胡椒粉50g、味精75g、大豆蛋白2kg、磷酸盐75g、硝酸钠20g、猪肉香精0.3kg、水25kg、油桂粉、淀粉、红曲红色素适量。二、工艺流程1、绞肉。在进行绞肉操作前，先要检查金属筛板和刀刃是否吻合，金属筛板选用 $\phi$ 6mm，肉馅的温度冷却到零下3度，再分别对猪肉、牛肉和肥膘进行绞制。2、腌制。将猪肉和牛肉按比例添加精盐、硝酸钠，混合均匀，肉馅要压实，表面覆盖一层塑料薄膜，放低温库中存放12小时进行腌制，库温保持在0 - 4 。3、混合拌馅。在搅拌机里依次加入腌渍好的肉馅，水、磷酸盐、分离蛋白和香辛料等，搅拌5分钟，最后加入淀粉和肥膘颗粒搅拌3分钟。4、灌肠。采用天然肠衣或者蛋白肠衣，天然肠衣用猪肠衣，直径22 - 24mm，蛋白肠衣直径在22mm为好，可根据灌装肠衣的长度来控制肠体的重量，灌肠机采用真空灌肠机较好。5、热加工。这一步作为厂家根据自己的实际情况，可以不做成熟的，直接速冻包装；也可以加工成熟食，速冻包装。熟制的工艺可以按照下列进行。第一步：干燥30分钟，炉温60 ；第二步：蒸煮20分钟，炉温72 ；第三步：烘烤40分钟，炉温60 。肠体摆放均匀，肠体之间不要挤压，挨着。6、冷却。7、速冻包装。三、产品质量问题分析1、产品的颜色。产品的颜色以亮红色为好。颜色过深，在烤肠机上会越烤越深，影响产品的外观。2、烤制的最佳工艺设计。烤肠以肉感强，外层皮脆为好，这需要在烘烤的工艺上做好调整，肠衣更脆点。3、如何解决烤制过程中的肠体爆裂现象。香肠的爆裂跟肉馅有关，也跟烤炉的设定温度有关。肉馅要求里面尽可能的没有空气，肥瘦搭配合理，淀粉含量适中。烤炉的温度要先高后低，温度在90 - 100 为合适。如果温度超过150 ，一直烤制，时间过长就会肠裂。