

金锣好品牌 信得过 货源充足 厂家直销 信得过 金锣鸡肉肠

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 金锣好品牌 信得过 货源充足 厂家直销 信得过 金锣鸡肉肠 |
| 公司名称 | 广州市海珠区协裕食品经营部 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 品牌:金锣鸡肉肠 产品类别:香肠制品 肉类品种:鸡鸭肉制品 |
| 公司地址 | 中国 广东 广州市海珠区 广州市海珠区瑞宝粮油批发市场3区8号 |
| 联系电话 | 020-02084015482 13826447220 |

产品详情

0

火腿肠是深受广大消费者欢迎的一种肉类食品，它是以畜禽肉为主要原料，辅以填充剂（淀粉、植物蛋白粉等），然后再加入调味品（食盐、糖、酒、味精等）、香辛料（葱、姜、蒜、豆蔻、砂仁、大料、胡椒等）、品质改良剂（卡拉胶、vc等）、护色剂、保水剂、防腐剂等物质，采用腌制、斩拌（或乳化）、高温蒸煮等加工工艺制成，其特点是肉质细腻、鲜嫩爽口、携带方便、食用简单、保质期长。

火腿肠最先起源于日本和欧美，进入中国的历史并不长。1986年，在一个国际食品博览会上，一套日本火腿肠生产样机引起了洛阳肉联厂代表高凤来等人的浓厚兴趣。正是这套被他们买走的机械设备，生产出了中国第一根火腿肠（河南春都集团是引进我国历史上第一条结扎生产线的企业）。从此，中原大地掀起了火腿肠销售的热潮，仅仅十多年的时间就发展成了中国肉制品市场的主导产业之一。据2008年数据显示，目前肉制品的年产量已发展到1000多万吨，火腿肠产量占整个肉制品产量的三分之一，年销售额达500亿元。中国人每年要吃掉几百亿根的香肠，东北、华北人最爱，北方的市场明显好于南方，所以国内火腿肠生产量较大的企业多半集中在河南、山东两省，占到全国总量的80%以上

1.制作关键

如果把香肠当作火腿肠的祖先，那么它的历史有几千年。据说，在荷马史诗里就有了香肠的记载。不过，现在我们吃到的火腿肠跟香肠的差别已经很大了——原料基本相同，但是加工过程相去甚远，因而口感味道也就相当不同了。在食品工程里，火腿肠是一种被称为“乳化肉”的体系——它的关键是把脂肪打成细小的颗粒，然后均匀分布在肠内。所以，单凭肉眼，几乎无法分辨出它里面的脂肪——通俗

说是肥肉，是多是少。为了让这些脂肪均匀分散，就要把瘦肉中的蛋白质提取出来，作为乳化剂去稳定“磨碎”的脂肪颗粒。蛋白质的提取不是件容易的事情，通常把瘦肉“打成”肉酱，在很高的盐浓度才能提取出较多的蛋白质。所以，火腿肠总是很咸，这是无法避免的问题。提取到水中的蛋白质一部分吸附到脂肪颗粒的表面，用来防止脂肪颗粒重新融合，其它的则保留在水中，在加热的时候互相交联，形成一种互相连接的网状结构。没有溶解到水中的纤维组织以及蛋白网状结构把脂肪颗粒固定下来，就形成了火腿肠特有的质感。火腿肠的口感，就取决于这种胶状结构的强度。严格说来，最简单的火腿肠只要瘦肉和盐就可以了。在实际生产中，还是希望加入肥肉。肥肉有助于保留许多只能在脂肪中稳定存在的维生素以及香味物质。但是，太多的肥肉又不受欢迎。首先不够健康——大家都不喜欢吃下过多的脂肪。其次，更多的脂肪就需要提取出更多的蛋白质来吸附，但是肥肉多了瘦肉的量就相应变少了，这会使得形成的胶状结构强度降低，吃起来口感就差了。另外，现代火腿肠的生产中还会加入一些植物成分，比如大豆蛋白和淀粉等。大豆蛋白的加入有助于在保持蛋白含量的前提下降低胆固醇的含量，具有营养和成本上的双重优势。但是大豆蛋白的加入会影响最终产品的质感和口味，通常也不能加太多。火腿肠里加淀粉，跟传统的肉丸子里加淀粉一样，有助于降低成本，但是更加影响质感。国家标准就是按照蛋白质、脂肪、和淀粉的含量来对火腿肠进行分级的，等级越高含有的脂肪和淀粉就越少。由于有很多的盐，所以需要一些糖来降低“咸味”。其它的调味料就是各个厂家大显神通的地方了。[

本产品的品牌是金锣鸡肉肠，产品类别是香肠制品，肉类品种是鸡鸭肉制品，制作方式是腊，真空包装是是，是否进口是否，生产许可证编号QS是440103070583，原产地是广东，保质期是360（天），生产日期是2014.03.05，生产厂家是金锣，储藏方法是1，卫生许可证是1，产品标准号是1，商品条形码是1，特产是否，净重（规格）是30（g），包装规格是30g*9*10包