

## 河南隆霄 肉制品添加剂 高纤素

产品名称	河南隆霄 肉制品添加剂 高纤素
公司名称	河南隆霄生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:河南隆霄 型号:食品级
公司地址	郑州市惠济区曹村坡村168号
联系电话	0371-63628003 18638665883

### 产品详情

## 高纤素 肉制品改良剂 河南隆霄

河南隆霄生物科技有限公司专门为小麦制粉业及肉制品行业提供专用品质改良剂系列，如方便面、挂面、馒头、面条及速冻饺子、汤圆、丸子、烤肠等专用品质改良剂,集产品研发、生产、销售为一体的综合性企业!

联系电话：0371-67987333

网址：<http://www.longxiaohn.cn>

红肠肉馅的配方及制作技术如下：

原料配方

红肠肉馅的配方很多，常用的有两种：

1、精瘦肉90公斤、生猪油10公斤、淀粉20公斤，加配料精盐3.3公斤，食用硝10克、味精300克，五香粉2

50克；肠衣用猪小肠所配长度约300米。

2、精瘦肉30公斤，肥肉20公斤、牛肉50公斤、淀粉10公斤、蒜300克、胡椒粉100克，肠衣用牛大肠。

## 加工设备

制作红肠的设备较简单，只需绞肉机、灌肠机、冰箱、烘烤箱和水煮锅即可。

## 加工工艺

- 1、腌制。将原料肉用盐腌制，使盐分混合均匀地进入肉体。按照上述配料计算，一般加盐量为肉重的3~5%。同时加入盐重5%的食用硝，瘦肉先削皮剔骨，和肥肉分别腌制，揉搓均匀后，置于3~4 冰箱（库）内冷藏2~3天。
- 2、绞拌。将腌制过的肉切成肉丁加上配料，装进搅肉机绞碎，然后倒入经清水溶解过的淀粉中拌匀，肥肉丁或猪肉这时也可加入。肉馅充分搅拌，边搅边加清水，加水量为肉重的30~40%，以肉馅带粘性为准。
- 3、灌肠。用灌肠机将肉馅灌入肠衣内，灌肉后每隔20厘米左右为一节，节间用细绳扎牢。
- 4、烘烤。将红肠放进烘箱内烘烤，烘烤温度掌握在65~80 ，烘烤时间按肠衣粗细分别为0.5~1小时。烘烤标准以肠衣呈干燥，肉馅呈红色为佳。
- 5、水煮。将红肠水煮，水煮温度为80 ，水煮时间因肠衣种类而不同，羊肠10~15分钟。猪肠20~30分钟，牛肠0.5~1.0小时。水煮标准是肠体发硬，有弹性即成。

## 【高纤素】

### 产品描述：

以半纤维素、魔芋粉、海藻酸钠、蛋清粉、玉米淀粉等等原料复合而成。所有原料均为食品级原料，符合GB2760使用标准以及使用范围。

应用范围：台湾烤肠，亲亲肠，方腿，火腿肠，腊肠，纯肉肠，鱼丸，牛丸，贡丸等。

产品特点：

- 1、超强凝胶性，能够增强产品的弹性与硬度。
- 2、本品粘度高，粘连性好，能够改善淀粉抗冻融性，有效提高肉制品的保水能力。
- 3、肉制品结构紧致细腻，表面亮泽光滑。
- 4、有效抑制淀粉回生，保持产品在货架期内具有良好的口感。

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉