



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 Fax: (86)21-59703090

## 鸡肉墨西哥风味香肠

### 产品特点

- 经典墨西哥风味调料，香味浓郁，层次感丰富，入口酸甜，而后带有墨西哥风情般火热辣的辣
- 用心甄选，采用国外进口原料，匠心配方，让你的舌尖体会不一样的风情
- 香肠鲜嫩多汁，口感Q弹，肉感十足



| 类别     | 原辅料         | 添加量 (Kg) | 比例 (%) |
|--------|-------------|----------|--------|
| 原料     | 鸡胸肉         | 25.00    | 18.44  |
|        | 鸡腿肉         | 45.00    | 33.20  |
|        | 鸡皮          | 30.00    | 22.13  |
| 腌制料    | 食用盐         | 1.00     | 0.74   |
|        | 复配保水剂MCK207 | 0.30     | 0.22   |
|        | D-异抗坏血酸钠    | 0.10     | 0.07   |
|        | 冰水          | 26.00    | 19.18  |
| 辅料     | 白砂糖         | 1.00     | 0.74   |
|        | 味精          | 0.30     | 0.22   |
|        | 葡萄糖         | 1.00     | 0.74   |
|        | 墨西哥风味调味料    | 2.00     | 1.48   |
|        | 鸡肉精膏        | 0.30     | 0.22   |
|        | 复配增稠剂PS343  | 0.30     | 0.22   |
|        | TG          | 0.25     | 0.18   |
|        | 大豆分离蛋白FP120 | 1.00     | 0.74   |
| 木薯变性淀粉 | 2.00        | 1.48     |        |
|        | 合计          | 135.55   | 100.00 |

### 工艺流程:

- ① 解冻：肉温控制在0-6°C
- ② 绞肉：鸡肉12-20mm孔板；鸡皮 8mm 孔板
- ③ 搅拌：将肉放入搅拌机，分步加入辅料，搅拌20-25min
- ④ 腌制：0-4°C腌制 48h
- ⑤ 灌肠：胶原蛋白肠衣NDX F 22-25，按需求定量灌制
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却，包装