



膳食肠

产品特点

- 科学营养搭配,精选5种优质蔬菜,肉菜结合,鲜香味美,膳食满满,绿色健康
- 香肠肉质紧实有弹性,肉感与菜香相辅相成,肉香扑鼻,外酥里嫩,味道饱满厚实,满口鲜香



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	猪肉	50.00	24.84
	鸡腿肉	25.00	12.42
	鸡皮	25.00	12.42
腌制料	食用盐	2.50	1.24
	复配保水剂MCK207	0.40	0.20
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.05
	冰水	25.00	12.42
辅料	白砂糖	5.00	2.48
	炖煮风味KBS	0.30	0.15
	白胡椒粉	0.20	0.10
	五香调味料	2.00	0.99
	玉米粒	15.00	7.45
	胡萝卜碎	8.00	3.98
	香菇碎	5.00	2.48
	木耳碎	5.00	2.48
	香葱	1.00	0.50
	肉味精油	0.10	0.05
	肉味香精	0.35	0.17
	大豆分离蛋白FP120	3.00	1.49
	复配增稠剂PS340	0.30	0.15
	变性淀粉	13.00	6.46
	冰水	15.00	7.45
合计		201.25	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 原料肉温度控制在0-6°C
- ② 绞肉: 原料肉按需求8-15mm 孔板; 鸡皮 3mm 孔板
- ③ 搅拌: 将肉放入搅拌机, 加入腌料, 搅拌10-15min
- ④ 腌制: 0-4°C腌制 12-24h
- ⑤ 搅拌: 将腌制肉放入搅拌机、分步加入辅料, 搅拌10-15min
- ⑥ 灌肠: 胶原蛋白肠衣NDX F 28-30, 按需求定量灌制
- ⑦ 熟化, 冷却, 包装