



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

图林根香肠

产品特点

- 经典西式白肠，香草味浓郁的图林根风味。
- 用心甄选，采用国外进口原料，香味丰富纯正。
- 香肠鲜嫩多汁，肉粒看得见，软硬适中，具有香草香味，鲜香具佳，色味双全。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
颗粒料	猪2号肉	45.00	36.39
	背膘	10.00	8.09
乳化料	背膘	15.00	12.13
	猪2号肉	30.00	24.26
	食用盐	1.80	1.46
	复配水分保持剂MCK207	0.400	0.32
	异-抗坏血酸钠	0.100	0.08
	冰水	18.00	14.56
辅料	白砂糖	0.60	0.49
	鲜味宝MKS03	0.20	0.16
	图林根调味料	1.05	0.85
	变性淀粉	1.50	1.21
	合计	123.650	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 2号肉、肥膘解冻至中心温度-4至-2度。
- ② 绞肉: 2号肉* 12mm孔板绞制, 肥膘、2号肉 5mm 孔板绞制
- ③ 斩拌: 将5mm孔板绞制的肉放入斩拌机不添加辅料, 慢速斩拌1分钟, 再加入冰水、磷酸盐、盐等快速斩拌3-5min, 最后放肥膘、其他辅料快速斩拌至粘稠, 温度控制在10℃以下
- ④ 搅拌腌制: 最后加入12mm的肉颗粒搅拌均匀0-4℃腌制 12-24h
- ⑤ 灌肠: 胶原蛋白肠衣NDX F 22, 按需求定量灌制
- ⑥ 熟化: 60℃干燥15min, 78℃蒸煮30min
- ⑦ 冷却, 包装