



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

芝士肠

产品特点

- 鲜嫩肉质，满口鲜甜，肉香与芝士奶酪的香味结合，相得益彰，唇齿留香。
- 经典调料，烟熏风味，不油腻，香味浓郁丰富，留香悠长，增香味美。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	2号肉	30.00	20.07
	2号肉/鸡胸肉	40.00	26.76
	猪背膘	30.000	20.069
辅料	食用盐	1.600	1.07
	复配水分保持剂MCK095	0.350	0.23
	亚硝酸钠	0.01	0.00
	异-抗坏血酸钠	0.10	0.07
	白砂糖	2.50	1.67
	玉米糖浆(液体)	5.50	3.68
	鲜味宝MKS03	0.500	0.334
	复合调味料	0.90	0.60
	肉味香精	0.03	0.02
	变性淀粉	3.00	2.007
	TG酶	0.20	0.13
	芝士	9.80	6.56
	冰水	25.00	16.72
	合计		149.487

工艺流程:

- ① 备料: 原料肉、猪背膘解冻至中心温度-4至-2度。
- ② 绞肉: 所有原料肉 6mm孔板绞制
- ③ 搅拌: 将绞制好的肉、肥膘放入搅拌机中, 加入磷酸盐搅拌2-3mins, 再加入部分冰水、食用盐搅拌5mins, 最后放入剩余冰水、除淀粉外其他辅料搅拌5mins, 温度控制在10℃以下
- ④ 腌制: 0-4℃腌制12小时后, 加入淀粉和芝士碎(芝士冷冻后用斩拌机斩碎)。
- ⑤ 灌装: 使用纤维素肠衣, 按需求定量灌制
- ⑥ 熟化: 干燥60℃ 15mins, 烟熏60℃ 8mins, 干燥 65℃ mins, 蒸煮80℃ 25mins
- ⑦ 喷淋、冷却、包装、速冻