



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，软硬适中，颜色纯白，色味俱佳。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
颗粒料	猪2号肉	45.00	36.03
	猪肥膘	20.00	16.01
乳化料	猪2号肉*	35.00	28.02
	食用盐	1.60	1.28
	复配保水剂MCK207	0.35	0.28
	冰水	20.00	16.013
辅料	白砂糖	1.00	0.80
	味精	0.25	0.20
	炖煮风味料KBS	0.15	0.12
	图林根早餐调料	0.55	0.44
	乳清粉port30	1.00	0.80
	合计	124.90	100.00

工艺流程:

- ① 解冻：肉温控制在0-6℃；
- ② 绞肉：2号肉、肥膘 8mm 孔板绞制；
- ③ 斩拌：将猪2号肉*放入斩拌机，加入盐、磷酸盐，冰水斩拌乳化
- ④ 搅拌：颗粒料与乳化料混合，分步加入辅料，搅拌均匀；
- ⑤ 腌制：0-4℃腌制 12-24h
- ⑥ 灌肠：胶原蛋白肠衣NDX F 22-25，按需求定量灌制。
- ⑦ 熟化，冷却，包装