



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

原味热狗香肠

产品特点

- 经典原味热狗调料，味道浓郁丰富，风味饱满
- 用心甄选，采用国外进口香料，精心搭配，优选配方，纯正味道
- 香肠带有淡淡的烟熏风味，口感鲜嫩多汁，肉质紧实，结构Q弹



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	2号肉	75.00	55.95
	肥膘	25.00	18.65
	食用盐	1.65	1.23
腌制料	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.07
	亚硝酸钠	0.005	0.00
	复配调味料700BR039	1.60	1.19
	冰水	24.00	17.90
	白砂糖	2.00	1.49
辅料	葡萄糖	1.00	0.75
	味精	0.20	0.15
	比康烟料	0.10	0.07
	肉味香精	0.10	0.07
	乳清粉PORT30	1.00	0.75
	大豆分离蛋白FP120	1.00	0.75
	TG酶	0.30	0.22
	变性淀粉	1.00	0.75
	合计	134.06	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 肉温控制在0-6℃
- ② 绞肉: 2号肉15-20mm 孔板; 脊膘 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℃腌制 48h
- ⑤ 灌肠: 胶原蛋白肠衣NATU 25-28, 按需求定量灌制
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却, 包装