



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

法兰克福香肠

产品特点

- 采用多种天然西式香料粉碎混合而成，天然、健康。
- 用心甄选，味道纯正，德国经典法兰克福风味，风味浓郁
- 调料与肉结合，可以最大限度发挥出肉的风味，凸显肉类香味。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
颗粒料	2号肉	45.00	36.32
	背膘	10.00	8.07
乳化料	背膘	15.00	12.11
	2号肉	30.00	24.22
	食用盐	1.80	1.45
	复配水分保持剂MCK207	0.40	0.32
	亚硝酸钠	0.008	0.01
	异-抗坏血酸钠	0.100	0.08
	冰水	18.00	14.53
辅料	法兰克福调味料	1.15	0.93
	比康烟料	0.12	0.10
	鲜味宝MKS03	0.20	0.16
	红曲红色素	0.004	0.003
	白砂糖	0.60	0.48
	变性淀粉	1.50	1.21
	合计	123.882	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 C 22/NATUR 22, 按需求定量灌制
- ⑥ 熟化: 干燥60℃ 20min, 65℃烟熏8min, 70℃干燥5min, 78℃蒸煮20分钟
- ⑦ 冷却, 包装