



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

鸡肉法拉克福香肠

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，风味浓郁
- 调料与鸡肉结合，可以最大限度发挥出鸡肉的风味。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	去皮鸡胸肉	25.00	17.52
	去皮鸡腿肉	55.00	38.54
	鸡皮	20.00	14.01
腌制料	食用盐	1.80	1.26
	复配保水剂P22	0.40	0.28
	亚硝酸钠	0.005	0.004
	冰水	16.00	11.21
	白砂糖	3.00	2.10
	肉味香精	0.15	0.11
	比康烟料	0.13	0.09
辅料	法拉克福调料	1.23	0.86
	红曲红	0.003	0.002
	蛋白FP120	1.00	0.70
	变性淀粉	4.00	2.80
	冰水	15.00	10.51
	合计	142.72	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 肉温控制在0-6℃
- ② 绞肉: 鸡肉按需求15-20mm 孔板; 鸡皮 3mm 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NDX F 22-25, 按需求定量灌制。
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却, 包装