



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

黑胡椒风味牛肉肠

产品特点

- 用心甄选，精心调配的调味料与肉结合，采取最佳工艺和配方，充分激发原料最大的可能性。
- 香肠色泽鲜亮，滋味诱人，牛肉香醇，口感鲜香，多汁美味。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	谷饲牛肉*	52.00	37.41
	谷饲牛肉	23.00	16.55
	牛板油	25.00	17.99
辅料1	复配水分保持剂MCK095	0.40	0.29
	亚硝酸钠	0.008	0.006
	异抗坏血酸钠	0.10	0.07
	食用盐	0.50	0.36
辅料2	黑胡椒风味调味料	5.59	4.02
	黑胡椒颗粒16-35目	1.00	0.72
	TG 酶	0.20	0.14
	麦芽糖浆	1.00	0.72
	PS343	0.20	0.14
	冰水	30.00	21.58
	合计	138.998	100.00

工艺流程:

- ① 解冻：原料肉温度控制在0-4℃
- ② 绞肉：谷饲牛肉* 10-12mm孔板按需绞制，谷饲牛肉、8mm 孔板绞制，牛板油4mm孔板绞制
- ③ 搅拌：将小孔板的肉、冰水、辅料1放入搅拌机中搅拌20-30min，打成肉浆，温度控制在6℃以下
将剩余大孔板的肉放入搅拌机，搅拌5-10min，再将剩余辅料倒入，搅拌均匀，最后加入肥膘，搅拌均匀，出锅。温度控制在10℃以下。
- ④ 腌制：0-4℃腌制 12-24h
- ⑤ 灌肠：胶原蛋白肠衣natur 23、11cm
- ⑥ 熟化，冷却，包装