

台湾香鸡排（原味）配料表

序号	编号	品名	配比（参考）
01	A	鸡胸（鸡腿）肉	82.00%
02	B	炸鸡裹粉（木薯粉、面包粉、薯片粉....）	10.20%
03	C1	冰水	10.20%
04	C2	米酒	3.10%
05	C3	蚝油	2.00%
06	C4	糖	1.50%
07	C5	鸡排腌制料	1.10%
08	C6	大豆蛋白	1 ~ 3%（参考值）
09	D1	己二烯酸钾（山梨酸钾）	0.02%（参考值）
10	D2	D- 异抗坏血酸钠	0.05%（参考值）
11	D3	磷酸盐（注意原来鸡肉的添加量，腌制料已经添加有酵素粉 0.01%）	0.00%（参考值）

台湾香鸡排（生制品）生产工艺（参考）

生制品生产工艺	原料准备	将鸡胸（鸡腿）肉（A）对半剖开不要割断，以塑胶袋包覆拍打整平；
	配料混合	分别将 C1 ~ C6 混合搅拌；D1 ~ D3 混合
	搅拌滚揉	将鸡胸（鸡腿）肉（A）与 C1 ~ C6 混合，再放入 D1 ~ D4，放入真空滚揉机滚揉 5 分钟后，4 度 C 腌制 12 小时；
	定型	将腌制好的鸡胸（鸡腿）肉平铺于托盘上，并推入低温库冷冻定型；
	包装	将定型好的鸡胸（腿）肉真空包装好，存放于低温库；建议每片包覆一个塑胶袋，避免解相互冻结，使用不便；
	成品	低温保存（-40 度 C）
	本产品为生制品，解冻后，直接取用鸡胸（腿）肉在裹粉上按压，注意要压实，等油温到达 180℃±5℃时，置入油炸，等两面金黄即可（鸡排的厚度决定油炸的时间）；风味的调整可以就糖、蚝油、米酒、盐来调配，另外可以搭配味源生技的椒盐系列产品、甘梅粉、七味唐辛子等来调配鸡排的风味；	