

酒味香肠配料表（熟制品）

序号	编号	品名	配比（参考）
01	A1	猪后腿肉（4号肉）	63.15%
02	A2	猪肥膘	21.05%
03	B1	香肠香料	1.23%
04	B2	亚硝酸钠	0.01%
05	B3	白（黄）糖	5.00%
06	B4	味精	0.50%
07	C1	磷酸盐	0.50%
08	C2	大豆分离蛋白	1.00%
09	C3	食盐	1.01%
10	C4	D- 异抗坏血酸钠	0.05%
11	C5	己二烯酸钾（山梨酸钾）	0.02%
12	C6	卡拉胶	0.20%
12	D1	高粱酒（也可以黄酒或是绍兴酒）	3%（原 1.97%）
13	D2	冰水	3.36%



## 原味香肠（熟制品）生产工艺（参考）

熟制品生产工艺	原料准备	(A1) 猪后腿肉（要处理好筋膜）加工切丁，(A2) 肥膘切丁分别放置；
	配料混合	分别将 B1 ~ B4 混合搅拌；将 D1 ~ D2 混合均匀；
	搅拌滚揉	将 (C1) 磷酸盐与猪后腿肉搅拌均匀，再放入 (C2) 大豆分离蛋白、(C3) 食盐 (C4) D- 异抗坏血酸钠、(C5) 己二烯酸钾、(C6) 卡拉胶；再依次将 B1 ~ B4 混合再加入 D1 ~ D2 搅拌均匀，最后加入肥膘放入真空滚揉机滚揉 5 分钟后，4 度 C 腌制 12 小时；（有组织蛋白调整要注意这段工艺）
	充填	采用动物肠衣（34-36），按 6 公分的纽结长度来充填
	蒸煮（熟制）	充填好后的纯肉肠推入烟熏炉，温度设定 77 度 C，视组织结构来调整方案
	冷却、风干	蒸煮后风干后推入冷库（-18 度 C 以下）
	包装	注意裁断机的速度不能太快，包装前最好能撒点大豆油增加产品的卖相；
	成品	低温保存（-40 度 C）
	食用方法，直接放上火山石烤或是烤肠机烤，或是直接油煎即可食用；如果需要紧密度或是脆度可以适当加入鸡胸肉等来调整组织结构；	