

# 高温火腿

## 工艺流程

添加YE及其它配料



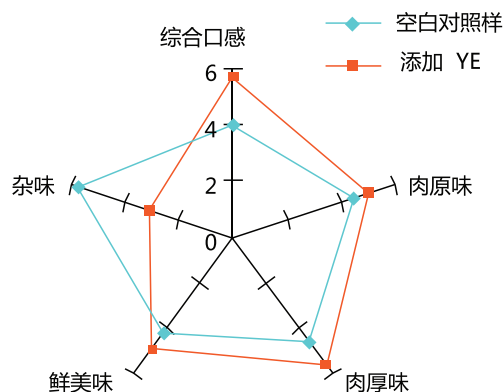
原料肉解冻 → 绞肉 → 腌制 → 搅拌 →  
灌装 → 蒸煮 → 冷却 → 包装

原料	重量(kg)	原料	重量 ( kg )
肥猪肉 ( 3 : 7 )	50.00	味精	0.20
玉米淀粉	5.00	白糖	2.50
变性淀粉	4.00	亚硝酸钠	0.004
分离蛋白	2.50	复合磷酸盐	0.50
冰水	28.00	卡拉胶	0.30
食盐	1.60	异VC钠	0.05
组织蛋白	4.00	香辛料	0.62
膏状香精	0.20	色素	0.015
防腐剂	0.20		
酵母抽提物 ( TP01 : LA00=2:1 )	0.60	合计	100.3

## 注意事项

- 原料肉解冻后绞碎，与食盐、磷酸盐、亚硝酸钠、异Vc钠、色素拌匀后覆膜腌制24小时；
- 将腌好的原料肉投入拌馅机，加入白糖、香辛料、卡拉胶、YE等辅料，搅拌均匀即可。
- 肉馅温度控制在8-12℃之间；

## 感官评定



## 应用效果

- 1 肉质原味，厚味等口感明显提高。
- 2 产品色泽鲜亮
- 3 火腿鲜味增强
- 4 火腿不良气味消失

更多支持与服务

