

台湾烤肠

工艺流程

添加YE及其它配料

原料肉选择 → 绞碎 → 腌制 → 搅拌 → 灌装 →
热加工 → 冷却 → 速冻 → 成品

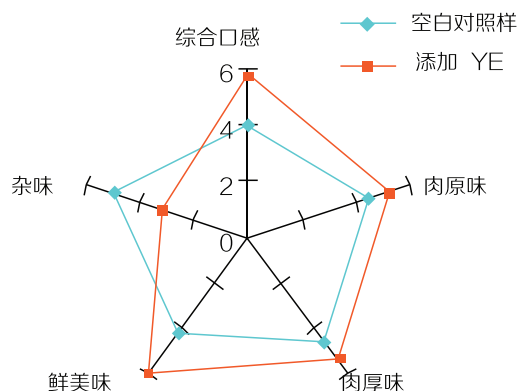
应用配方

原料	重量(kg)	原料	重量
肥膘	8.00kg	膏状香精	0.40kg
鸡皮	20.00kg	冰水	19.00kg
皮泥	5.00kg	白糖	4.00kg
去皮鸡胸肉	30.00kg	葡萄糖	3.00kg
亚硝混合盐	0.050kg	食盐	1.70kg
木薯变性淀粉	8.00kg	白酒	0.20kg
红曲红	0.012 kg	烧烤料	0.800 kg
大豆分离蛋白	2.00kg		
酵母抽提物 (TP01:KA66=3:2)	0.500kg	合计	102.662kg

注意事项

- YE在搅拌时同其它调味料一起加入。
- 分步添加所需物料及冰水，以保证体系盐溶性蛋白充分提取及物料最终温度在12℃以下。

感官评定



应用效果

- 掩盖鸡皮腥味，提升综合口感。
- 烤制过程中香气更加浓郁

更多支持与服务

