

首钢酱牛肉加工工艺

董晓光 刘建国 赵 钧 张志宇 姜伟伟

北京首钢饮食有限责任公司绿色食品研究所 北京 100041

摘 要 详细介绍了首钢酱牛肉的工艺流程及操作要点,为传统酱牛肉产品提供了技术参考。

关键词 酱牛肉 加工 工艺

Processing technology of Shougang sauced beef

Abstract The technological process and operating points of Shougang sauced beef were introduced in detail. It provided technical reference for the production of sauced beef.

Key words sauced beef; process; technology

酱卤肉制品是原料肉经预煮后,再用香辛料和调味料加水煮制而成的。牛肉滋味鲜美,营养价值高,富含优质蛋白质、维生素、氨基酸、铁、钙、和肉碱等。首钢酱牛肉由于选料精、卫生可靠、营养丰富、酱香醇厚、风味独特等特点,多年来一直倍受消费者的喜爱。

1 材料和配方

主料:牛腱子肉 50kg。

辅料:香叶 50g、豆蔻 40g、小茴香 50g、大料 150g、花椒 70g、桂皮 70g、干辣椒 80kg、白胡 50g、黄豆酱 5kg、盐 0.8kg、葱 1kg、姜 0.7kg。

2 工艺流程

原料选择→原料预处理→焯水→调制料汤→煮制→出锅。

3 操作要点

3.1 原料整理

牛肉符合 GB2707 - 2005 鲜(冻)畜肉卫生标准。

3.2 原料预处理

剔除筋膜、软骨、淋巴、污物等,切成 0.5 ~ 1kg 重的方块。然后将牛肉倒入清水中洗涤干净。

3.3 焯水

锅内烧开水,将牛肉放入煮到水开,撇去表面泡沫和浮油,沸水焯至 4min 后捞起洗净备用。

3.4 调制料汤

根据老汤补足水后的颜色需求炒制黄豆酱调色味,锅中放入底油,油五成热后加入黄豆酱炒制酱香飘逸,加入老汤中。再根据咸度,添加盐调制。将配料中葱(切段)姜(切片)为葱姜包,花椒、大料等包为调料包。

3.5 煮制

老汤中加入葱姜包和调料包,煮沸后加入牛肉块,大火煮制 20min,转小火约 3h,关火焖制 4h。

3.6 出锅

捞出牛肉,取出料包,过滤老汤后煮沸存用。

4 产品质量指标

4.1 感官指标

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	酱红色且均匀
气味	料香浓郁,具有酱牛肉的香味,无异味
组织形态	肉质适中,细而不腻
杂质	无外来可见杂质

(下转第 11 页)



实际操作中会有很多制约因素影响了滚揉效果,不能使产品达到预想的效果。禽畜等动物宰杀后,肌肉通常发生四个阶段的变化:僵直、后熟、自溶和腐败。动物刚宰杀即进入僵直过程,这时候肌肉中的糖原分解成乳酸,肌肉酸度增加,肌凝蛋白凝固。由于肌肉纤维成僵直状态,肉的硬度可增加到原来的 10~40 倍,口感、风味、营养均不佳。在后熟阶段,动物肌肉中的糖原继续分解为乳酸,结缔组织逐渐软化,肌肉组织发生显微结构的变化,使肉的牢固性下降,肉变得柔软多汁、味美鲜香、口感细腻、容易咀嚼和消化。因此研究肉的熟成时间对产品出成率的影响是非常必要的。不同的熟成时间,产品的出成率明显存在差异(如表 5 所示)。

表 5 不同熟成时间的鸡肉串质量评价表

熟成时间(h)	出成率(%)	口感(5 分制)
0	126.0	3.0
6	133.8	3.6
8	143.0	4.2
12	145.4	4.5
16	143.2	4.1
24	142.8	4.0

实验结果表明,滚揉后熟成对产品品质至关重要,如不熟成,一是产品未能完全入味,影响食用口味及口感;二是直接导致出成率偏低。保证熟成效果良好,熟成最佳时间为 12h。

3 结论

研究表明,通过添加变性淀粉(添加量 4%~5%),食用卡拉胶(添加量 0.3%),滚揉后熟成时间 12h,成功开发出了品质优良的调理鸡肉串,产品出成率较调味料企业提供的市场上成熟配方产品提高 10% 以上,产品口感大大改善。

参考文献

- 1 廖洪波,马海霞,尚勇彪等. 大力发展鸡肉制品工业[J]. 肉类工业,2003,(12):44~47
- 2 张永明,孙晓雷. 鸡肉的营养价值与功能[J]. 肉类工业,2008,(8):57,32
- 3 刘珂,张根生,刘广等. 速冻川香鸡柳的工艺研究[J]. 中国调味品,2010,35(7):81~83,92
- 4 李开雄,刘成江,贺家亮. 食用胶及其在肉制品中的应用[J]. 肉类研究,2007,(7):43~45
- 5 李彦涛,姜一民. 卡拉胶与肉制品[J]. 肉类工业,2004,(9):46~47
- 6 程春梅. 淀粉、大豆分离蛋白和卡拉胶在肉制品加工中的作用[J]. 肉类研究,2007,(9):30~31
- 7 李素云,鲍彤华. 变性淀粉在肉制品中的应用及发展[J]. 肉类研究,2008,(5):22~24

(收稿日期 2015-09-17)

(上接第 8 页)

4.2 微生物指标

微生物指标见表 2。

表 2 微生物指标

项目	要求
菌落总数(cfu/g)	≤80000
大肠菌群(MPN/100g)	≤150
致病菌	不得检出

参考文献

- 1 沈雪峰,李长胜,王艳玲. 酱牛肉加工工艺探讨. 现代化农业,2006,(8):40

- 2 邹忠义,李洪军,周芳等. 川味红烧牛肉软罐头的加工工艺. 肉类研究,2007,(2):16~17
- 3 李顺,孙焕. 软包装酱牛肉的加工工艺及质量控制. 肉类工业,2009,(1):17~18
- 4 高连岐. 酱牛肉制作工艺. 酱牛肉制作工艺. 肉类工业,2011,(1):13
- 5 刘伯钧,赵敏. 软包装五香牛肉常见质量问题分析. 肉类研究,1999,(4):50~51
- 6 冯祖荫,张建中. 五香酱牛肉的制作技术. 肉类工业,2006,(2):9~12

(收稿日期 2015-10-10)