



麦恺胜(上海)食品有限公司
Mackessen(Shanghai)Food Co.,LTD
Add: No.1318 Huijin Rd, Qingpu Industrial Zone Shanghai China
上海市青浦工业园区汇金路1318号 PC201707
Tel: (86)21-59703258 Fax: (86)21-59703090

爆汁纯肉肠

产品特点

- 经典美式热狗调料，味道醇厚，香味浓郁丰富
- 用心甄选，采用国外进口原料，既具有美式风味又兼具中国人喜爱的口感
- 香肠鲜嫩多汁，颜色通体金黄，结构紧实Q弹



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	猪二号肉	75.00	57.80
	脊膘	25.00	19.27
	食用盐	1.65	1.27
腌制料	复配保水剂MCK207	0.35	0.27
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.08
	亚硝酸钠	0.005	0.004
	冰水	12.00	9.25
	白砂糖	2.00	1.54
	味精	0.60	0.46
辅料	I+G	0.10	0.08
	美式热狗调料 XC025F-S	1.20	0.92
	糖浆	5.00	3.85
	肉味香精	0.25	0.19
	冰水	6.00	4.62
	变性淀粉	0.50	0.39
	合计	129.76	100.00

工艺流程:

- ① 解冻: 原料肉温度控制在0-6°C
- ② 绞肉: 肉*按需求8-15mm孔板; 肥膘 8mm 孔板
- ③ 搅拌: 将肉放入搅拌机, 分步加入辅料, 搅拌时间20-25min
- ④ 腌制: 0-4°C腌制 12-24h
- ⑤ 灌肠: 胶原蛋白肠衣NDX F 28-30, 按需求定量灌制
- ⑥ 熟化
- ⑦ 冷却, 包装