

腌渍后蒜肉,用自来水漂洗至口尝微咸为止。蒜肉按大小分成大、中、小三级。

2.4 预煮冷却 将漂洗过的蒜肉在 15%冰醋酸溶液中预煮。预煮温度: 90~95℃, 预煮时间: 小级 11 分钟左右, 中级 13 分钟左右, 大级 15 分钟左右。蒜肉与水之比为 1:1, 预煮后蒜肉立即放在流动自来水中冷却至透, 并漂洗至 pH 值为 7。预煮时间不能过长或过短, 否则, 严重影响产品的色味及口感。

2.5 整理 剔除有虫斑、霉点、变色的蒜肉, 除去未去尽的蒜蒂, 蒜膜, 再用自来水分级淘洗一次, 沥干水分, 供装罐。

2.6 配汤装罐 将蒜肉按不同规格定量装入经清洗, 消毒过的玻璃罐中, 再加入糖液。每瓶净重 470 克, 蒜肉 260 克, 糖液 210 克。糖液配方: 25%~30%白砂糖, 0.6~1%冰醋酸。糖液配制: 将水煮沸后加入白砂糖溶解, 再加冰醋酸过滤备用。

2.7 排气密封 采用加热排气, 罐内中心温度应不低于 75℃, 排气完毕, 立即封罐。罐盖在封口前应清洗, 消毒沥干水分。若用真空封罐机密封, 真空度应在 400mmHg 以上封罐。

2.8 杀菌冷却 密封后实罐要及时杀菌, 杀菌公式 5~15 min/100℃。杀菌后分段冷却至 38~40℃。

2.9 入库检验 实罐冷却后, 擦干外表水分, 入库, 在 20~25℃下保存 1 周, 检验合格后贴标签即为成品。

3 成品质量指标

3.1 感官指标

色洁白, 汤汁较透明。具有糖水蒜肉罐头应有的滋味及气味, 无大蒜特异臭味和其它异味。蒜肉形态完整, 大小大致均匀, 应具有甜酸蒜肉的爽脆口感。杂质不允许存在。

3.2 理化指标

净重 470 克, 每罐允许公差±3%, 但每批平均不低于净重。蒜肉重量不低于净重的 55%, 装罐时汤汁的糖度为 25%~30%, 总酸度为 0.6%~1% (以冰醋酸计)。

3.3 微生物指标

无致病菌及因微生物作用所引起的腐败象征。

滋补保健《五果鸡》罐头制作工艺

朱遂生 朱元礼 四川省武胜县罐头厂 638450

本品选用营养价值极高的仔鸡为主料, 辅以桂圆、荔枝、莲子、枸杞、大枣, 合理搭配制成罐头。老少皆宜。

制作工艺要点简介如下。

1 原料要求

1.1 鸡: 选用非疫区的健康、发育良好、未产过蛋的仔母鸡, 每只重 1.25~1.5 公斤;

1.2 桂圆肉: 桂圆的果肉, 鲜果选用果大肉厚者, 干品应无霉变、虫蛀、色泽正常的桂圆干;

1.3 荔枝肉: 荔枝的果肉, 鲜果选果大肉厚, 干品应无霉变、虫蛀, 色泽正常者;

1.4 大枣: 选用色泽鲜艳、肉质厚、无破损、无霉变虫蛀的一等品;

1.5 莲子: 色泽正常, 无霉变的正品莲子;

1.6 枸杞: 选用正品宁夏枸杞。

2 制作要点

2.1 仔鸡经宰杀放净血, 去净毛, 沿龙骨突破开, 取出所有的内脏, 剥去嘴壳, 割去尾翘, 斩去翅尖, 脚爪从跖骨的一半处斩下; 用刀背砸断胫骨、股骨、尺骨、桡骨、肱骨、肋骨, 并将胸椎、颈椎骨各砸两三刀背, 目的是使整骨断裂, 便于骨内气体排出来, 鸡体活软, 便于

装罐,用刀背砸骨时注意保护鸡皮勿使断裂,以保持鸡体完整;再用清水洗净,入双层锅中预煮,预煮水以淹没鸡肉为度,每100公斤预煮水中加入老姜0.3公斤(拍破)、青葱0.4公斤;水温80℃左右下入鸡肉,水沸记时,煮沸15~20分钟,捞出、沥水放凉备用。

2.2 汤汁的制备:取预煮汤入双层锅,按装罐净重量的10%加入冰糖,再加入净重量0.2%的食盐、0.03%的胡椒粉、0.05%的黄酒,缓慢加温至沸,不断搅拌至冰糖全部溶化,除去浮沫,用细白布过滤,调整汤量至需要量,保温75℃备用。

2.3 桂圆肉、荔枝肉、大枣、莲子、枸杞分别除去杂质,用清水淘洗干净、沥水备用。

2.4 装罐加汁:将1589铁听(应符合QB221—76和GB4805—84之规定)洗净,每听装入整鸡一只,重800克±20克,超重的割去部分胸脯肉,不足重的加入胸脯或鸡肫(应去除鸡内

筋)补足重量,装时鸡的胸部向上,并注意形态美观。再装入鲜桂圆肉、荔枝肉各30克(干品10克),大枣50克、莲子30克,枸杞15克,将各料均匀地放入鸡腹内或听的空隙处,加入汤汁545克,保证净重1500克。

2.5 排气及密封:将装好之罐即时送入热排气箱中(或排气机或柜,有条件的工厂用抽气法最好),保持罐温达90~95℃,排气30分钟,出箱后检查调整汤量,尽快送预封机和真空封口机密封。封罐时罐的中心温度不应低于70℃,抽空200~250 mmHg,封后认真检查,确认无误后才送杀菌。

2.6 杀菌、冷却:封后应迅速进行杀菌,杀菌式为:20~90分钟/118℃反压冷却。反压力为1.2~1.5千克/厘米²

入库、保温等各项操作与一般禽类罐头相同。

玉米营养方便粥加工工艺

万成志 新疆阿克苏地区林园罐头食品厂 843001

1 前言

玉米是我国北方大宗农产品,资源十分丰富。含有8%~10%的蛋白质、3%~4%的脂肪、65%~70%的淀粉,还含有维生素、矿物质及纤维素等,构成了玉米的营养价值和经济价值,也是理想的保健食品。目前国外流行玉米食品热,为了充分利用玉米资源,笔者参考国内外资料,结合传统的“药食同源”理论,研究开发出玉米营养方便粥。

玉米营养方便粥以黄玉米经去皮、去脐、粉碎筛粒,辅以红枣、茯苓、枸杞、山楂等组成的营养强化液焖浸玉米粒,速冻后干燥而成。食用时用沸水冲泡,短小时内便可吸水膨胀,达到食用的要求。

玉米营养方便粥工艺流程简单,生产成本

不高,冲泡后不仅具有红枣、山楂风味,而且蜜香浓郁,别有一番特殊味道,可配广味香肠、榨菜、大蒜、酱菜等佐料,食用方便,适合作快餐、旅游食品来开发。

2 工艺流程(见下页)

3 加工要点

3.1 原辅料的挑选

玉米:选用单一新鲜黄玉米品种,除去虫害粒、干瘪粒及小石子等杂质,净化为整个工序提供优质原料;红枣:选用充分成熟、无害无霉的干枣;茯苓:选用菌体内部白色粉质者;山楂:选用无霉坏、无杂质的;枸杞:选用色红粒大、肉厚籽少、质柔软、嚼之唾液呈红色者。