

# 蕨菜肉丁罐头

上饶地区工业技术研究所

郭必杰 张爱玲 谢林华

蕨科蕨属的蕨菜，含有大量的蛋白质、维生素和多种矿物质，而且味道鲜美，煮、炒、做汤烧菜皆宜，是国际市场上的“抢手货”。蕨菜质地脆嫩，无污染，资源十分丰富，而且具有特殊风味与营养价值。可作为肥胖症、高血压等的辅助药膳，对肠胃不适亦有疗效，现以蕨菜为主要原料，辅以猪肉及其他佐料，精制成罐头，销售对象以东南亚、日本和港澳地区的中式风味嗜好者。

## 一、成品规格

### 1. 感官指标

(1) 色泽：蕨菜呈黄褐或紫褐色，肉色鲜明正常。

(2) 滋味及气味：具有蕨菜肉丁经预煮、装瓶加入调味料液制成的蕨菜肉丁罐头应有的滋味及气味，无异味。

(3) 组织及形态：蕨菜及猪肉切成条、丁状。蕨菜组织脆嫩，肉丁软硬适度。

(4) 杂质：不允许存在。

### 2. 理化指标

(1) 净重：256克，每罐允许公差 $\pm 3\%$ ，但每批平均不低于净重。

(2) 固形物：不低于净重的75%。

(3) 氯化钠含量：1~2%。

(4) 重金属含量：每公斤制品中，锡不超过200毫克；铜不超过10毫克；铅不超过2毫克。

### 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。

4. 罐型：采用QB221—73规定之860号罐型。

## 二、原料及主要辅料要求

1. 蕨菜：新鲜，脆嫩，无严重机械伤及无污染。

2. 猪肉：采用来自非疫区健康良好的猪只，宰前宰后经兽医检验并附有合格证书，脂肪层1~3厘米的冻肉。

3. 砂糖：洁白干燥，纯度在99%以上。

4. 味精：洁白、无杂质，含谷氨酸钠80%以上，水份不超过1.5%。

5. 食盐：精盐，洁白干燥，含氯化钠98.5%以上。

## 三、工艺流程

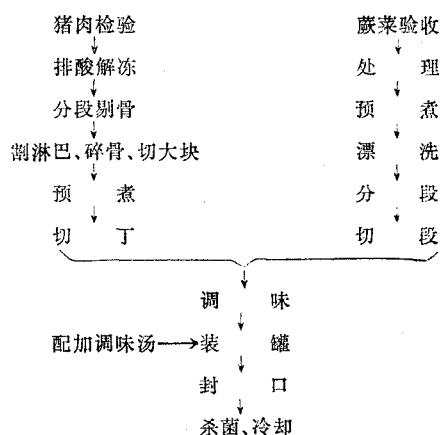


图1 工艺流程图

## 四、操作要点

1. 猪肉检验：按规格要求进行检验。

2. 排酸解冻：根据产量进行解冻。冻猪肉吊挂于15~25℃的解冻室中自然冷却，吊挂时肉片之间距不少于5厘米，肉片离地面不低于20厘米，解冻过程温度和湿度应控制适宜，解冻前可淋水一遍，以淋去部分杂质和加速解冻。解冻程度以前腿中心温度2~5℃，无冰

结晶为宜。

3. 分段剔骨：猪片在分段前应用干净布擦除附于肉皮表面的脏物和湿血水，有胸腔膜的应先割除，然后按猪只分别切成三段（前后腿条肉），前腿以紧靠肩胛骨平切，后腿以紧靠胫骨平切，中间一段为条肉（供作排骨、扣肉、红烧肉等用），接着进行剔骨，条肉段取排骨料应剔除肥皮层，剔骨时应注意肉块完整，剔骨干净，不带软骨，并根据当日生产品种适当加以调整搭配。

4. 割淋巴、碎骨、切大块：经分段剔骨后的肉块、除淋巴结、黑色素肉、瘀血、伤肉、碎骨、软骨、结缔组织、血管、残存的横膈膜、奶头肉，并刮除污垢，按品种要求切割过大过厚的肉块，以利于预煮。

5. 预煮：切块后的肉片投入夹层锅中进行预煮，以水能淹没肉块为度，预煮时间45~60分钟。在预煮过程可翻动，以煮熟为度，回收率约为80~85%，肉汤供配调味汁之用。

6. 切丁：将预煮后的肉块切成长3~4厘米，宽1厘米的肉丁，带皮肉与瘦肉分开放置，然后作适当搭配为宜，备用。

7. 蕨菜验收：选取新鲜、脆嫩、浅绿或紫褐色，无腐烂，无污染的蕨菜。

8. 处理：按原料进厂先后顺序，先用水冲淋去附于表面的泥沙杂质，沥干，拣去不合格的蕨菜。

9. 预煮：夹层锅内先注入200公斤清水再通入蒸汽，沸腾后投入30~40公斤的蕨菜。待再沸后计时继续煮制10~15分钟，其间适当翻动，使之受热均匀，煮熟后即可出锅。

10. 漂洗：经预煮的蕨菜用笊篱捞出，投入流动清水中漂洗。水量应充足，才能迅速降温，达到质脆和软硬适度。

11. 分级：如收购的品种混杂，应将浅绿和紫红的蕨菜分开。并分成粗、细两级，分别

平摊在操作台上，不宜积压。

12. 切段：先切去纤维粗老部分，再将脆嫩部分切成长3~4厘米，剔除开叉长叶的茎梢。

13. 调味：

〔A〕肉丁调味：

调味方法：将猪肉切成丁状，然后倒入受热的夹层锅内，加入猪油，食盐等佐料炒拌，再加入肉汤。拌炒时蒸汽宜大，炒拌快，待肉丁熟透时捞出，沥去汤汁，薄摊在操作台上，不应焖在桶内。汤汁留着蕨菜调味用。

〔B〕蕨菜调味

调味方法：取已切段的蕨菜倾入夹层锅中，加热后分别投入特制油和配料，翻拌均匀进行调味。然后注入蕨菜调味汁和肉汤，煮沸出锅时沥去汤汁，并加入味精，搅拌均匀，过滤供装罐用。

14. 装罐：

（1）空罐采用QB221—73规定之860号罐选取涂料铁。

（2）装罐量：净重256克。

蕨菜段(克) 肉丁(克) 汤汁(克) 固形物(%)

80      112      65      75

装罐时，分别称取肉丁和蕨菜段，罐内先装入肉丁，然后将蕨菜平放罐内，要求色泽一致，整齐，再加入定量的汤汁。

15. 封罐：

采用真空封口，真空度380~400毫米汞柱，封罐后逐个检查，并用热水冲洗净罐外的附着物。

16. 杀菌、冷却：

打字的罐盖朝下，倒置装笼。

杀菌公式为：15'—60'—20'/118℃

杀菌终了时反压降温，冷却至40℃左右即可出锅，揩听进保温室在37±2℃保温7昼夜。