



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

## 火腿切片

### 产品特点

- 经典调料，味道醇厚，香味浓郁丰富，留香悠长，增香味美
- 物美价廉，性价比高，值得期待
- 火腿切片结构紧实，口感饱满有嚼劲



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	鸡胸肉	25.00	12.27
	鸡腿肉	35.00	17.18
	鸡皮	40.00	19.63
腌料	食用盐	1.65	0.81
	香肠预拌粉	1.50	0.74
	亚硝酸钠	0.01	0.004
	冰水	55.00	26.99
辅料	白砂糖	5.00	2.45
	味精	0.60	0.29
	午餐肉调料	0.80	0.39
	五香调味料	0.50	0.25
	组织蛋白YR-151 (复水)	15.00	7.36
	乙基麦芽酚	0.10	0.05
	肉味香精7009H	0.10	0.05
	炖煮风味料KBS	0.50	0.25
	乳清粉PORT30	1.00	0.49
	TG酶	0.50	0.25
	大豆分离蛋白FP120	5.00	2.45
	复配增稠剂PS343	0.50	0.25
	红曲红	0.01	0.0025
	诱惑红	0.00	0.0005
	变性淀粉	16.00	7.85
		合计	203.76

### 工艺流程:

- ① 解冻: 肉温控制在0-6℃
- ② 绞肉: 鸡肉 8-15mm孔板按需绞制
- ③ 搅拌: 将肉放入搅拌机, 分步加入辅料, 搅拌20-25min
- ④ 腌制: 0-4℃腌制 48h
- ⑤ 灌肠: 塑料肠衣 40-50, 按需求定量灌制
- ⑥ 熟化、切片
- ⑦ 包装、冷冻