

应用方案展示

产品特点:

- 传统日式照烧风味, 甜口为主
- 产品浓稠但不暗沉, 涂在食物表面有明显的剔透感



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)	
鸡肉丸	原料	鸡大胸	70.00	55.91
		鸡脆骨	10.00	7.99
		鸡皮	20.00	15.97
	辅料	食用盐	1.20	0.96
		MCK095	0.40	0.32
		鲜味宝MKS03	0.60	0.48
		白胡椒粉	0.20	0.16
		变性淀粉	1.80	1.44
		大豆分离蛋白FP120	0.50	0.40
		料酒	0.50	0.40
		日式照烧酱	6.00	4.79
		冰水	14.00	11.18
		合计	125.2	100.00
		组合	鸡肉丸	120.00
日式照烧酱	30.00		20.00	
合计	150.00		100.00	

工艺流程

- 1 解冻: 鸡大胸、鸡脆骨、鸡皮解冻至中心温度-4至-2℃
- 2 绞肉: 鸡大胸 10 mm 孔板; 鸡皮 5 mm 孔板; 鸡脆骨斩碎
- 3 搅拌: 绞制后的鸡大胸加入盐、磷酸盐以及1/2冰水, 搅拌10-15min左右, 控制温度0-6℃; 加入剩余辅料(包括鸡脆骨)进行搅拌, 最后加入鸡皮、淀粉, 充分搅拌均匀, 全程温度控制在10℃以内。
- 4 成型: 挤捏成直径约为30mm的肉丸
- 5 熟化: 成型后的丸子放入90℃水中煮10-15min, 冷却, 包装, 18℃下冷冻
- 6 食用方式: 湿度50%, 温度180℃, 蒸烤3-4min