

單元：香腸

- 一、學習：1. 香腸製作技能。
2. 了解腸衣的種類及特性。

二、配方：

材料	%	g	調味料	%	g
豬瘦肉	75	750	肉桂粉	0.3	3
豬肥肉	25	250	聚合磷酸鹽	0.3	3
腸衣		150cm	白胡椒粉	0.3	3
調味料			異抗壞血酸鈉	0.15	1.5
細砂糖	10	100	亞硝酸鈉	0.02	0.2
鹽	1	10	高粱酒	1.2	12
味精	1	10	香蒜粉	1.2	12

三、器材：充填機、烘乾機、塑膠耳、棉線、大頭針、塑膠袋

四、作法

1. 原料肉處理：以胛心肉絞碎(1000g)取代。
2. 醃漬：所有調味料(除酒外)混合均勻，分次加入肉中拌勻，再加酒攪拌均勻，使其呈乳糜狀，置冷藏庫醃漬 30min 以上。(12-14hr)
3. 充填：以充填機將肉充填至腸衣中。
4. 分節：以每 10cm 為一節加以分節，並刺孔排出空氣。
5. 乾燥：40-50℃，乾燥 5~8 hr。

五、Q&A

1. 腸衣有哪些種類？
2. 亞硝酸鹽在醃漬肉品中有那些功用？
3. 香腸製作添加磷酸鹽的目的？

六、注意事項及心得：(至少 5 點)