

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون سوسیس معمولی

مواد اولیه:

ردیف	نام مواد	مقدار بر اساس کیلوگرم
1	گوشت	68
2	روغن	40
3	سیر	4
4	سویا	آب 30+17
5	یخ	40
6	آرد	16
7	نشاسته	6
8	گلوتن	6
9	میکس ZS2627 (جانشین کارئین)	2
10	استابیلایزر MALCI	/6
11	استابیلایزر MAX600	/6
12	نمک	4
13	فسفات	1
14	جوز	1/7
15	زنجبیل	/5
16	گشنیز	/15
17	زیره	/35
18	فلفل قرمز	/4

روش تولید:

در ابتدا پس از جدا کردن گوشت از استخوان در مرحله دیفراست، وارد چرخ گوشت می شود سپس قطعه های چرخ شده گوشت را به دستگاه کاتر یا میکسر انتقال داده و حدودا یک دقیقه گوشت به تنهایی میکس شود سپس ۱/۴ الی ۱/۳ از یخ را برای جلوگیری از افزایش دما به میکس اضافه کرده (درجه حرارت میکس کمتر از ۱۰ درجه سانتی گراد) پس از آن فسفات و باقی مانده یخ (آب به اهستگی جذب میکس می شود اجازه بدهید کاملا یک نواختی بوجود بیاید) و پس از آن روغن، سویا، گلوتن، آرد، نشاسته، استابیلایزرها و میکس KC200 را به آرامی افزوده پس از مدت کوتاهی سیر و پس از آن نمک و تمامی ادویه جات را بر اساس فرمولاسیون افزوده و پس از میکس شدن کاملا مواد توسط دستگاه سوسیس پیچ بسته بندی شده و وارد اتاقک پخت ۷۵_۸۰ درجه سانتی گراد می شود و به مدت حدودا ۷۰ دقیقه پخت داده می شود سپس برایک اهش دما حدودا ۴۰ درجه زیر دوش سرد قرار داده و به سردخانه منتقل می کنیم.

Kimia Commercial Company

ردیف	نام مواد	کد تجاری	قیمت یک کیلوگرم (ریال)
1	میکس ZS2627 (جانشین کازئین)	شرکت بازرگانی کیمیا	200.000
2	استابیلایزر MALCI	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000
3	استابیلایزر MAX600	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000

* زمان پخت در اتاقک پخت بر اساس قطر محصول متفاوت می باشد.

* درجه حرارت کاتر پیشنهاد می شود حدودا ۵ درجه سانتی گراد باشد.

* پیشنهاد می شود گلو تن از شرکت یاسوج خریداری شود.

* میکس ZS2627 (جانشین کازئین) حاوی بیش از ۴۵ درصد پروتئین شیر می باشد.

* استفاده از نیتريت و پاپریکا سلیقه ای تعریف شده است.

* در صورت استفاده از اسید اسکوربیک، پس از مرحله اول اضافه کردن آب اضافه شود (مقدار پیشنهادی ۰.۲٪)

* در صورت استفاده از دارچین ۲٪ بر اساس کیلوگرم استفاده شود.

* تمامی موارد فوق بر اساس کیلوگرم تعریف شده است.