



溫度下魷肉會蛋白變性而不能做煉製品，所以此法似不可施行。在工業發達的今日，企望有心人士儘速發明機械剝皮取代人工，增加效益。

2.水洗：魷魚肉含多量的水溶性蛋白質，所以不可和一般魚肉煉製品一樣地水漂，應避免水漂並在加工過程中減少水洗，水溫應在 10°C 以下，以免蛋白質流失及變性，影响煉製品彈性。

3.脫水、絞碎、搗潰、混合、充填、緊結袋口洗淨的魷肉以遠心分離機脫水（脫水時間視遠心分離機

的馬力、速度而定），繼以絞肉機多次漸漸絞碎以防魷肉阻塞網孔。碎魷肉移入臼中加入 0.2% 聚合磷酸鹽搗打數10分鐘，再移入搗潰機內，並添加 2~3% 食鹽及10% 卵白搗潰數十分鐘，成漿後加入澱粉再搗潰10分鐘。

之後，先後放入碎燻豬肉、洋葱、蒜、砂糖、味精、胡椒粉、0.2% 已二稀酸鹽、色素少許，充分攪拌均勻。將混合魷魚漿充填於聚二氯乙烯塑膠袋（在 100°C 下加熱不收縮變性）、緊縛袋口成圓筒狀。搗打、搗潰、混合均應以碎水保持低溫狀態。

4.加熱、冷藏：充填後的圓筒狀魷魚漿投入水中慢慢升溫至 80°C ，並維持半小時後撈起急速冷卻、瀝乾、在 5°C 下冷藏，冷藏安全期限約4周。食前，先蒸煮10~15分鐘後撕去外袋膜切食。

此種洋式魷香腸經品評結果，食感與熱狗相似，食時具有煙燻香味，可掩去水產腥昧且易嚼碎、易消化、老少咸宜，是一大衆速食品。因其在國內是屬新產品，缺點仍待改進，願有興趣從業人士一起來研究改善。

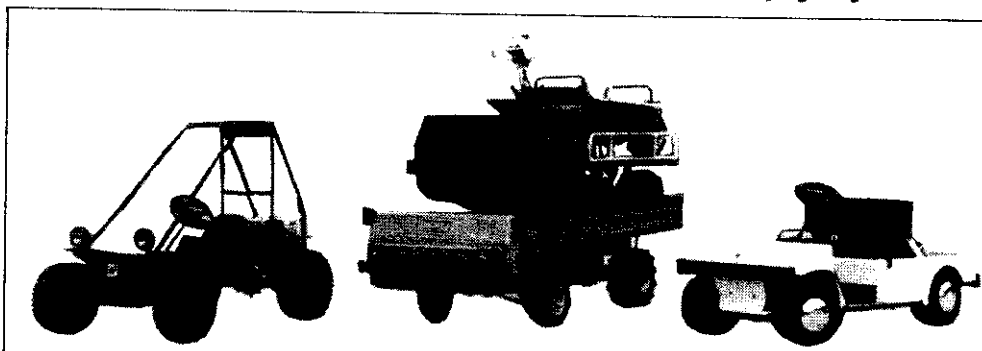


全國唯一機種最多的搬運車製造廠

必翔搬運車

好車就是好車！

操作簡易
乘坐舒適
鋼板避震
轉彎最小
性能最優
安全性高
外型美觀
用途最廣
機型最多



* 徵求全省經銷商

本公司專業生產適合各行業使用之搬運車，各種大小機型均有生產
必翔實業有限公司 電話：(035) 516797-8 · 516258
新竹縣新豐鄉上坑村坑子口169號