

素食製品

一、素火腿：(各10公斤)

配方：

本体		
成分	A配方(含蛋)	B配方(不含蛋)
素肉塊(組織化黃豆蛋白)(乾重)	20%	20%
水及冰水	50%+10%	50%+10%
沙拉油	10%	8%
蛋白粉或乳清蛋白	蛋白粉5%+分離黃豆蛋白1%	乳清蛋白8%+分離黃豆蛋白1%
醬油(純釀)	5%	5%
調味料		
糖	2.0%	2.0%
鹽	1.0%	1.0%
味精	0.5%	0.5%
真菇精	0.1%	0.1%
白胡椒粉	0.15%	0.15%
素肉精	1.0%	1.0%
食用色素紅色40號	0.002%	0.002%

流程：

1. 素肉塊以多量水浸泡，待其軟化後脫水處理，再稱重(所得重量減去素肉乾重為吸水量，總水量減去吸水量為添加冰水量)。
2. 稱取添加冰水量，加入蛋白粉、乳清蛋白及分離黃豆蛋白以細切機攪打成漿狀再加入沙拉油攪打成乳化漿備用。
3. 將素肉塊+醬油+(紅色40號色素溶於其中)於攪拌機內攪拌均勻，再加入2.步驟之乳化漿物及調味料攪拌均勻即可。
4. 素肉漿再置於真空攪拌機內攪拌10分鐘。取出漿以油壓式充填機充填(每段約15公分)。
5. 置於蒸籠內蒸40分鐘後冷即獲得成品。成品以冷凍貯藏較佳。