

干贝的制作技术

无论是鲜贝柱还是干贝,其肉均鲜嫩味美,而且营养丰富。据测定,鲜贝柱含蛋白质 14.5%、脂肪 1.1%、糖元 1.5%、灰分 1.9%、水分 81%;干贝含蛋白质 67.3%、脂肪 1.2%、糖元 16.5%、灰分 4.7%、水分 10.3%。以干贝为主料做成的“芙蓉干贝”、“美味干贝汤”、“什锦干贝”等均是鲁菜名吃。干贝加工有生剥法和熟剥法之分,多用生剥法,具体工艺如下:

(1) 生剥法工艺:

脱壳:将鲜扇贝壳表面用海水洗净后,用曲刃刀插入壳缝,剔出贝柱作干贝原料,其余部分(足、外套膜及内脏等)作为副产品加工处理。

洗涤:将贝柱用清洁海水洗净,在网板上沥去水分。

水煮:把海水烧开后,将洗净的贝柱入锅。第一次浮起时,掠去浮沫,至第二次浮起时立即捞出(煮久易碎)。

沥水:将煮好的贝柱捞出放入烧开后晾凉的海水中,洗去贝柱上的污沫,沥去水分。

干燥:传统方法为晾晒,现代方法多用微波炉或热风烘道烘干。同时配有现代化的检测仪器-**冠亚牌食品水分测定仪**。该水分检测仪采用国际通用的烘箱法的原理,引进进口自动称重显示系统,人性化系统操作,无需特殊培训,自动校准功能、自动测试模式,取样、干燥、测定一机化操作。应变式混合气体加热器,最短时间内达到最大加热功率,在高温下样品快速被干燥,测定精度高、时间短、无耗材、操作简便,不受环境、时漂、温漂因素影响,无需辅助设备等优点。

(2) 熟剥法工艺:熟剥法的工艺流程是:全贝清洗→在海水中煮熟→取出→冷却→剥下闭壳肌→冷水中漂洗 1 小时→在 8%盐水中煮沸 10 分钟→取出闭壳肌用清水洗净→沥水→在 100~150℃烘干机干燥 50 分钟→晒干至水分 11%。

(3) 规格质量: 一级品:每粒贝柱 1 克以上,颜色淡黄稍白,有新鲜光泽,内质坚实而有韧性,味道鲜美,破碎率在 5%以下。

二级品:每粒贝柱 1 克以上,颜色暗黄微带白霜,贝柱坚实,味道鲜而稍咸,破碎率 10%以下。

三级品:贝柱个体较小,颜色暗红,鲜度较差,无异味,破碎率在 20%以下。

