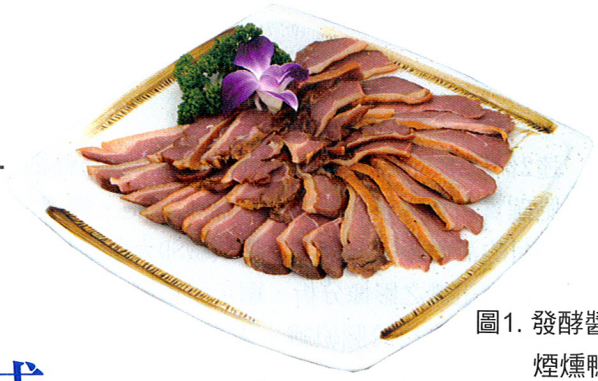

圖1. 發酵醬料煙燻鴨排

熟齡禽肉多樣化產品開發有成

加工組 / 吳祥雲、涂榮珍、陳文賢、蔡恆嘉

根據資料顯示，台灣因屆齡淘汰之家禽，其數量肉種雞每年淘汰約280公噸，紅面鴨每年淘汰約190公噸，蛋鴨每年淘汰約1,500公噸，而老鵝每年淘汰約750公噸。然而老年種禽肉量少且肉質堅韌，甚難直接烹調食用。因此，本所嘗試利用新式加工技術製作多種半調理或調理禽肉加工產品，提供業界應用之參考，亦歡迎有興趣的業者與本所技術服務組連絡，洽談進一步合作事宜。

目前已應用熟齡雞肉、種鴨肉、種鵝肉開發多種調味禽肉製品，此外亦仿照台製乾醃火腿方式，應用本所開發之發酵醬料或不添加醬料製成乾醃鴨胸肉。希望能有效開發年老家禽肉之產品，為年老禽肉生產尋找出路，並開發出具商品化價值產品，擴大年老禽肉之利用性。原料肉購自民間雞場之七十週齡以上肉種雞、老年種鴨及 3～4.5 歲種鵝，經合法屠宰、脫毛、去內臟及洗淨後，冷藏於3℃下備用。已開發之產品如下：

1. 發酵醬料煙燻鴨排（圖 1.）：應用自行開發之發酵醬料殺菌後作為醃漬料（圖 5.），調整產品之食鹽施用量為1.8%（以肉重計），產品以乾醃法醃漬七天後，經乾燥、燻煙後，烘熟，產品經真空包裝後殺菌，日後可以冷盤方式食用。
2. 調味雞肉絲（圖 2.）：全雞屠體以二重釜熟齡雞肉水煮至熟，取去骨胸肉並抽絲，經調味，真空包裝後殺菌製成雞絲飯之雞絲。

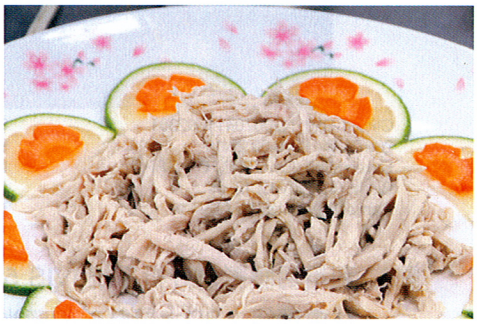

圖2. 調味雞肉絲

圖3. 原味凍膠雞肉凍

圖4. 調味凍膠雞肉蔬菜凍

圖5. 自行開發之發酵醬料

3. 原味凍膠雞肉凍（圖 3.）：利用水煮雞之湯汁，配以提味蔬菜熬成高湯，放涼後，移入冷藏室隔夜，除去上層浮油備用。經調味後，以適當比例明膠與水煮之禽腿肉填灌至透明腸衣即成。
4. 調味凍膠雞肉蔬菜凍（圖 4.）：利用熟齡禽肉經煮熟剝下的肉片，切成丁，經調味並配以蔬果，以原味為對照組，並以食用醋、蘋果醋調整其酸度為處理組，做成樣式多彩的凍膠雞肉品。
5. 乳化酥脆鵝肉乾（圖 6.）：鵝肉經嫩化處理後與豬背脂混合香配料於細切機細切製成鵝肉漿，再以不同比例肉漿與樹薯澱粉或血漿蛋白細切乳化後，以結紮機成型，後經冷凍使乳化肉漿溫度迅速下降，塑型後之肉漿經切片、乾燥、烘烤後，行真空包裝而成，為半乾式休閒食品。
6. 鵝肉卷（圖 7.）：鵝肉嫩化後，與醃漬料於低溫真空按摩處理並行醃漬，再以甜糕紙捲成圓筒狀，套以肉網並固定形狀後，懸掛於台車上，進行乾燥、燻煙後行蒸煮，待表面冷卻後，行真空包裝及表面殺菌後，待冷移入3℃冷藏室保存。

圖6. 乳化酥脆鵝肉乾

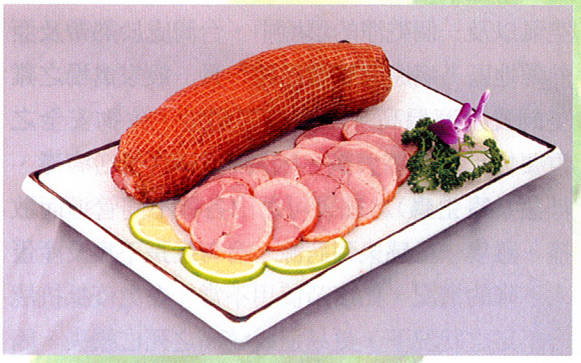

圖7. 鵝肉卷