

肉黏棒-A&B 膠

使用方法：

1. 肉黏棒-A 膠→對肉重 0.8~1.0% 的肉黏棒 A，加入 5-6 倍水充分完全溶解(可加消泡劑消泡)後備用。
2. 肉黏棒-B 膠→對肉重 0.4~0.5% 的肉黏棒 B，溶於 6 倍水分散後備用。
3. 混合黏著：將肉黏棒-A 膠溶液加入肉中混和攪拌均勻後，再加入肉黏棒-B 溶液混和均勻，立即充填成型，靜置冷藏 1 小時後再冷凍。

PS：連續操作方法：

1. 肉黏棒-A 膠和肉黏棒-B 膠可以在加工作業前一天溶解冷藏備用。使用時再攪拌均勻，分批秤取操作使用。
2. 黏肉操作時建議分批混合來操作充填，約 10~15 分鐘內完成一批為主。

◎少量試作範例：

1. 原料碎肉 10kg。
2. 肉黏棒-A 膠 0.1kg + 0.5kg 冰水溶解後備用。(A 溶液)
3. 肉黏棒-B 膠 0.05kg + 0.3kg 冰水溶解後備用。(B 溶液)

作法：將 (A 溶液) 加入 10kg 碎肉中混合攪拌均勻，再加入 (B 溶液) 混合均勻，立即充填有小孔圓柱袋中並加壓、封口(袋內不要空隙)，冷藏靜置 60 分鐘黏著反應，再放入急速冷凍。

