



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104432139 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410792502. 2

(22) 申请日 2014. 12. 19

(71) 申请人 贵州五福坊食品有限公司

地址 550018 贵州省贵阳市乌当区高新路
278 号

(72) 发明人 周娟 张汝平 王雪莲 潘鹞
曹婧

(74) 专利代理机构 贵阳中新专利商标事务所
52100

代理人 程新敏

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种猪肉丝及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种猪肉丝及其制备方法,该方法以猪肉为主要原料,加入白砂糖、大豆油、蜂蜜、芝麻、黄酒、食用盐、花椒粉、白胡椒、味精、干草粉、五香粉和八角粉等辅料进行调味制备而成。与现有技术相比,本发明主要将猪肉分离成肉丝,经过反复调味,分层次入味加工而成熟肉制品。本发明产品集有芝麻的脆、香,各种香辛料的独特的味道,猪肉的自然清香,回味悠长,香脆可口,口齿留香,醇厚鲜美,是一种老少皆宜的休闲肉制品。

1. 一种猪肉丝,其特征在于:按照重量份计算,它是由主料:猪肉 100 ~ 150 份,辅料为白砂糖 16 ~ 20 份、大豆油 15 ~ 30 份、芝麻 4 ~ 8 份、黄酒 2.2 ~ 2.6 份、食用盐 1.4 ~ 1.8 份、蜂蜜 2.5 ~ 5 份、甘草粉 0.3 ~ 0.7 份、白胡椒粉 0.2 ~ 0.6 份、五香粉 0.3 ~ 0.5 份、味精 0.4 ~ 0.8 份、八角粉 0.1 ~ 0.15 份制备而成。

2. 按照权利要求 1 所述的猪肉丝,其特征在于:按照重量份计算,它是由主料:猪肉 130 份,辅料:白砂糖 18 份、大豆油 22 份、芝麻 6 份、黄酒 2.4 份、食用盐 1.6 份、蜂蜜 3.7 份、甘草粉 0.5 份、白胡椒粉 0.4 份、五香粉 0.4 份、味精 0.6 份、和八角粉 0.13 份制备而成。

3. 一种制备如权利要求 1 或 2 所述猪肉丝的制作方法,包括如下步骤:

(1) 猪肉的处理:选择猪腿肉,剔除筋膜、碎油和血污,分切修整成手掌大小的肉块,取肉料放入夹层锅中煮至断生,再趁热顺肌纤维将肉块拍散,然后将猪肉用撕丝机分离成直径为 1.8 ~ 2.2mm 的丝条;

(2) 辅料处理:取 12 份大豆油进行制熟后冷却,备用;将芝麻进行炒制后,备用;

(3) 肉丝首烘:将分离好的肉丝在 60 ~ 70℃ 下烘烤 20 ~ 40 分钟;

(4) 炒制:将 10 份大豆油和白砂糖、黄酒、食用盐、蜂蜜、甘草粉、白胡椒粉、五香粉、味精和八角粉放入锅中,混匀,加入清水将辅料煮开,然后放入猪肉丝进行翻炒,将汁收干;

(5) 肉丝烘烤:将炒制好的猪肉丝均匀地铺在不锈钢筛中,厚度控制在 1.5 ~ 2.0 厘米以内,在 65 ~ 75℃ 下烘烤 60 ~ 90 分钟;

(6) 浸油入味:将烘烤好的猪肉丝放入制熟冷却好的大豆油和炒制过的芝麻中,搅拌均匀;

(7) 包装:完成浸油入味后的猪肉丝抽真空进行包装。

一种猪肉丝及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,特别是涉及一种猪肉丝及其制作方法。

背景技术

[0002] 畜肉类是最富有营养的食品之一,不仅含有大量的全价蛋白质、脂肪、糖类、矿物质和维生素,而且味道鲜美,饱腹作用强,吸收率高。其中猪肉的蛋白质为完全蛋白质,含有人体必需的各种氨基酸,并且必需氨基酸的构成比例接近人体需要,因此易被人体充分利用,营养价值高,属于优质蛋白质。将猪肉制成肉丝类产品,不但便于食用和携带方便,而且营养丰富,受各类消费群体所喜爱。

[0003] 中国专利公开号 CN101143012A 公开了一种野菌猪肉丝及其制备方法,其配方的辅料不够喷香,在制备工艺上其制作过程也略为复杂,除了烘烤还要经过微波杀菌处理,增加了成本。加之产品也略为硬,酥脆度不够。因此,改进猪肉丝产品的口感和酥脆,增加休闲食品的丰富多样成为食品企业科研人员不断探索的课题。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种猪肉丝及其制备方法,本发明是以猪腿肉为原料,添加多种辅料进行反复调味,分层次入味加工而成,是一种风味独特、老少皆宜的肉制品。

[0005] 本发明采用的技术方案:

按照重量份计算,它是由主料:猪肉 100 ~ 150 份,辅料为白砂糖 16 ~ 20 份、大豆油 15 ~ 30 份、芝麻 4 ~ 8 份、黄酒 2.2 ~ 2.6 份、食用盐 1.4 ~ 1.8 份、蜂蜜 2.5 ~ 5 份、甘草粉 0.3 ~ 0.7 份、白胡椒粉 0.2 ~ 0.6 份、五香粉 0.3 ~ 0.5 份、味精 0.4 ~ 0.8 份、和八角粉 0.1 ~ 0.15 份制备而成。

[0006] 优选地,猪肉丝采用如下的重量份配比制备:主料:猪肉 130 份,辅料:白砂糖 18 份、大豆油 22 份、芝麻 6 份、黄酒 2.4 份、食用盐 1.6 份、蜂蜜 3.7 份、甘草粉 0.5 份、白胡椒粉 0.4 份、五香粉 0.4 份、味精 0.6 份、和八角粉 0.13。

[0007] 一种制备前述猪肉丝的方法,包括如下步骤:

(1) 猪肉的处理:选择猪腿肉,剔除筋膜、碎油和血污,分切修整成手掌大小的肉块,取 130 份肉料放入夹层锅中煮至断生,再趁热顺肌纤维将肉块拍散,然后将猪肉用撕丝机分离成直径为 1.8 ~ 2.2mm 的丝条;

(2) 辅料处理:取 12 份大豆油进行制熟后冷却,备用;将芝麻进行炒制后,备用;

(3) 肉丝首烘:将分离好的肉丝在 60 ~ 70℃ 下烘烤 20 ~ 40 分钟;

(4) 炒制:将 10 份大豆油和白砂糖 18 份、芝麻 6 份、黄酒 2.4 份、食用盐 1.6 份、蜂蜜 3.7 份、甘草粉 0.5 份、白胡椒粉 0.4 份、五香粉 0.4 份、味精 0.6 份、和八角粉 0.13 辅料放入锅中,混匀,加入 3.5kg 清水将辅料煮开,然后放入猪肉丝进行翻炒,将汁收干;

(5) 肉丝烘烤:将炒制好的猪肉丝均匀地铺在不锈钢筛中,厚度控制在 1.5 ~ 2.0 厘米

以内,在 65 ~ 75℃下烘烤 60 ~ 90 分钟;

(6)浸油入味:将烘烤好的猪肉丝放入制熟冷却好的大豆油和炒制过的芝麻中,搅拌均匀;

(7)包装:完成浸油入味后的猪肉丝抽真空进行包装。

[0008] 优选地,选择猪腿肉为原料,在煮制前剔除猪腿肉上的筋膜、碎油和血污,因为猪腿肉部位整块都是瘦肉,脂肪含量极少,属于高蛋白、低脂肪且是高维生素的猪肉。

[0009] 在制备方法中步骤(6)的浸油入味是整个猪肉丝产品口味均匀且延长货架期的关键步骤。步骤(7)的包装采用真空包装,有效的杜绝了肉丝中的油脂氧化同时也延长货架期的关键步骤。

[0010] 猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一,猪肉能提供优质的完全蛋白质和必需的脂肪酸,同时还含有丰富的碳水化合物、钙、磷、铁等成分,可用作营养滋补品。由于猪肉纤维较为细软,结缔组织较少,肌肉组织中含有较多的肌间脂肪,因此,经两次烘烤和反复调味后的猪肉丝口感独特,味道鲜美,营养丰富。

[0011] 与现有技术相比,本发明主要选择猪腿肉为原料,在煮制前剔除筋膜、碎油和血污且分切修整成手掌大小的肉块,将猪肉煮制后分离成肉丝,经过反复调味,分层次入味加工而成熟肉制品。本发明产品既有芝麻的脆、香,又有猪肉的自然清香,香脆可口,口齿留香,醇厚鲜美,是一种老少皆宜的麻辣味休闲肉制品。

[0012] 猪肉煮制过后分离成丝,经炒制、烘烤、入味后,肉丝中融合了多种辅料的滋味,大豆油和芝麻中丰富的不饱和脂肪酸与猪肉中饱和脂肪相搭配,对人体更加健康营养,是一种老少皆宜的休闲肉制品。

[0013] 本发明在产品配方及工艺上明显区别于已经公开的 CN 101143012A 一种野菌猪肉丝及其制备方法。首先,在产品配方中对各种香辛料的配比进行了多次试验找到了最佳比例,并且加入了甘草粉对整个产品的甘甜味进行了特殊的复合使产品具备了其特有的五香味;其次,在产品工艺上增加了肉丝首次烘烤且对产品的烘烤的温度和时间进行了反复论证确定了最佳的烘烤参数使产品不经过额外的杀菌处理也能够达到产品质量要求,完全不同已有的其它专利。

[0014]

具体实施方式

[0015] 实施例 1:本发明猪肉丝的制备方法:

(1)猪肉的处理:选择猪腿肉,剔除筋膜、碎油和血污,分切修整成手掌大小的肉块,取 100 份肉料放入夹层锅中煮至断生,再趁热顺肌纤维将肉块拍散,然后将猪肉用撕丝机分离成直径为 1.8mm 的丝条;

(2)辅料处理:取 8 份大豆油进行制熟后冷却,备用;将芝麻进行炒制后,备用;

(3)肉丝首烘:将分离好的肉丝在 60 ~ 65℃下烘烤 20 ~ 30 分钟;

(4)炒制:将 7 份大豆油和白砂糖 16 份、芝麻 4 份、黄酒 2.2 份、食用盐 1.4 份、蜂蜜 2.5 份、甘草粉 0.3 份、白胡椒粉 0.2 份、五香粉 0.3 份、味精 0.4 份、和八角粉 0.1 份辅料放入锅中,混匀,加入 3kg 清水将辅料煮开,然后放入猪肉丝进行翻炒,将汁收干;

(5)肉丝烘烤:将炒制好的猪肉丝均匀地铺在不锈钢筛中,厚度控制在 1.5 厘米以内,

在 70 ~ 75℃ 下烘烤 60 ~ 70 分钟；

(6) 浸油入味 : 将烘烤好的猪肉丝放入制熟冷却好的大豆油和炒制过的芝麻中, 搅拌均匀；

(7) 包装 : 完成浸油入味后的猪肉丝抽真空进行包装。

[0016] 实施例 2 : 本发明猪肉丝的制备方法：

(1) 猪肉的处理 : 选择猪腿肉, 剔除筋膜、碎油和血污, 分切修整成手掌大小的肉块, 取 130 份肉料放入夹层锅中煮至断生, 再趁热顺肌纤维将肉块拍散, 然后将猪肉用撕丝机分离成直径为 2mm 的丝条；

(2) 辅料处理 : 取 12 份大豆油进行制熟后冷却, 备用 ; 将芝麻进行炒制后, 备用；

(3) 肉丝首烘 : 将分离好的肉丝在 65 ~ 70℃ 下烘烤 25 ~ 35 分钟；

(4) 炒制 : 将 10 份大豆油和白砂糖 18 份、芝麻 6 份、黄酒 2.4 份、食用盐 1.6 份、蜂蜜 3.7 份、甘草粉 0.5 份、白胡椒粉 0.4 份、五香粉 0.4 份、味精 0.6 份、和八角粉 0.13 份辅料放入锅中, 混匀, 加入 3.5kg 清水将辅料煮开, 然后放入猪肉丝进行翻炒, 将汁收干；

(5) 肉丝烘烤 : 将炒制好的猪肉丝均匀地铺在不锈钢筛中, 厚度控制在 1.5 ~ 2.0 厘米以内, 在 70 ~ 75℃ 下烘烤 60 ~ 70 分钟；

(6) 浸油入味 : 将烘烤好的猪肉丝放入制熟冷却好的大豆油和炒制过的芝麻中, 搅拌均匀；

(7) 包装 : 完成浸油入味后的猪肉丝抽真空进行包装。

[0017] 实施例 3 : 本发明猪肉丝的制备方法：

(1) 猪肉的处理 : 选择猪腿肉, 剔除筋膜、碎油和血污, 分切修整成手掌大小的肉块, 取 150 份肉料放入夹层锅中煮至断生, 再趁热顺肌纤维将肉块拍散, 然后将猪肉用撕丝机分离成直径为 2.2mm 的丝条；

(2) 辅料处理 : 取 18 份大豆油进行制熟后冷却, 备用 ; 将芝麻进行炒制后, 备用；

(3) 肉丝首烘 : 将分离好的肉丝在 70℃ 下烘烤 30 分钟；

(4) 炒制 : 炒制 : 将 12 份大豆油和白砂糖 20 份、芝麻 8 份、黄酒 2.6 份、食用盐 1.8 份、蜂蜜 5 份、甘草粉 0.7 份、白胡椒粉 0.6 份、五香粉 0.5 份、味精 0.8 份、和八角粉 0.15 份辅料放入锅中, 混匀, 加入 4kg 清水将辅料煮开, 然后放入猪肉丝进行翻炒, 将汁收干；

(5) 肉丝烘烤 : 将炒制好的猪肉丝均匀地铺在不锈钢筛中, 厚度控制在 2.0 厘米以内, 在 75℃ 下烘烤 90 分钟；

(6) 浸油入味 : 将烘烤好的猪肉丝放入制熟冷却好的大豆油和炒制过的芝麻中, 搅拌均匀；

(7) 包装 : 完成浸油入味后的猪肉丝抽真空进行包装。