



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107373395 A

(43)申请公布日 2017. 11. 24

(21)申请号 201710695619.2

A23B 5/14(2006.01)

(22)申请日 2017.08.15

(71)申请人 莆田市城厢区诚味食品有限公司

地址 351162 福建省莆田市城厢区灵川镇
青山村(莆田市万豪建材有限公司内)

(72)发明人 徐智勇 苏清雄 郭德雄

(74)专利代理机构 福州元创专利商标代理有限
公司 35100

代理人 蔡学俊 李翠娥

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23B 5/045(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种猪排的制备方法

(57)摘要

本发明属于猪排的制备领域,具体涉及一种猪排的制备方法。猪肉排经由0.5~1.0wt%NaCl, 10~15wt%生姜汁和水组成的解冻液进行加速解冻、去腥、嫩化、防腐处理后,再经包含有绿茶汁液、荸荠提取液、食用盐等的复合调味料进行真空滚揉处理后,易于入味;所制得的猪排肉质鲜美、清香美味、无腥味、不油腻、食后易于消化;不用额外添加防腐剂,保鲜期长。

1. 一种猪排的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

1) 原料修整:将解包后的冻猪肉排用锯骨机修整,修整骨头厚度为12-14毫米,尽量控制每块猪肉排完整且薄厚度均匀;

2) 低温解冻:将修整后的猪肉排置于解冻液中,解冻至肉中心温度在1-5℃,取出沥干;所述的解冻液的组成为:0.5~1.0wt%NaCl,10~15wt%生姜汁,余量为水;

3) 真空滚揉:将沥干后的猪肉排和复合调味料一起加入滚揉机中进行滚揉;滚揉时间为1h,滚揉室的温度为10℃以下,滚揉至产品温度为15℃以下;

4) 在160℃-180℃条件下用食用植物油油炸时间3-5分钟;

5) 在 120-125℃条件下烤制40-80分钟,冷却后真空杀菌包装后即可。

2. 根据权利要求1所述的猪排的制备方法,其特征在于:步骤2)中所述的解冻液的组成为:0.8wt%NaCl,13wt%生姜汁,余量为水。

3. 根据权利要求1所述的猪排的制备方法,其特征在于:步骤3)中每100kg猪肉排加入以下复合调味料:绿茶汁液60-80g,木耳菜汁液80-150g,香椿汁液50-80g,荸荠提取液100-200g,食用盐300-400g,味精450-1000g,虾酱500-600g,虾汁800-1100g,大豆蛋白1-3kg,变性淀粉5-8kg,甘油0.5-0.8kg和冰水25-40kg。

4. 根据权利要求3所述的猪排的制备方法,其特征在于:所述的荸荠提取液的制备方法为:荸荠去皮,切碎,加3-5倍质量的水80-90℃煮制3-4h后,放凉,过滤,取滤液。

5. 根据权利要求3所述的猪排的制备方法,其特征在于:步骤3)中每100kg猪肉排加入以下复合调味料:绿茶汁液70g,木耳菜汁液110g,香椿汁液65g,荸荠提取液150g,食用盐350g,味精700g,虾酱550g,虾汁950g,大豆蛋白2kg,变性淀粉6kg,甘油0.6kg和冰水30kg。

6. 一种如权利要求1-5任一项所述的制备方法制得的猪排。

一种猪排的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于猪排的制备领域,具体涉及一种猪排的制备方法。

背景技术

[0002]

猪肉又名豚肉,是主要家畜之一、猪科动物家猪的肉。其性味甘咸平,含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分。猪肉是日常生活的主要副食品,具有补虚强身,滋阴润燥、丰肌泽肤的作用。凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者,皆可用之作营养滋补之品。

[0003] 猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一。但是新鲜猪肉最好先放在冰箱里冻上四到五个小时,然后再拿出来解冻后烹煮食用。按照规定,屠宰场在宰杀生猪时,应该先静养12个小时以上,然后再用电将待宰的生猪电晕,最后才是宰杀放血。但是,现在很多屠宰场在宰杀时,都没有先将猪电晕,而是直接宰杀放血。这样的宰杀方式,生猪肯定会剧烈地反抗、挣扎,身体肌肉间会迅速分泌一种“应急毒素”的物质,也就是俗称的“肉酸”。刚屠宰出来的猪肉,肉酸含量最高,这些肉酸只能在0-10℃环境下,通过10来个小时才能排除。虽然生猪产生的“肉酸”究竟会对人体有什么危害,现在还不明确,但是一系列研究已经证明,这类肉酸对人体健康确实有危害。但是冰冻过后的猪肉再进行加工时,自然解冻需耗费较多时间,而且难免会使肉质变老,影响口感。特别是将大批量冻猪肉加工成猪肉排时,并没有充足的时间等待冻猪肉解冻;并且加工成猪肉的过程中还需额外加入防腐剂以延长猪肉排的货架期。

[0004] 因此针对目前冻猪肉排加工过程中存在的一系列问题,本发明提供了一种猪排的制备方法。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于针对现有技术的不足,提供一种猪排的制备方法。本发明先采用解冻液对冻猪肉排同时进行加速解冻、去腥、嫩化、防腐处理后,再经包含有绿茶汁液、荸荠提取液、食用盐等的复合调味料进行真空滚揉处理后;所制得的猪排肉质鲜美、清香美味、无腥味、不油腻、食后易于消化;不用额外添加防腐剂,保鲜期长。

[0006] 为实现本发明的目的,采用如下技术方案:

一种猪排的制备方法,包括以下步骤:

1)原料修整:将解包后的冻猪肉排用锯骨机修整,修整骨头厚度为12-14毫米,尽量控制每块猪肉排完整且薄厚度均匀;

2)低温解冻:将修整后的猪肉排置于解冻液中,解冻至肉中心温度在1-5℃,取出沥干;所述的解冻液的组成为:0.5~1.0wt%NaCl,10~15wt%生姜汁,余量为水;

3)真空滚揉:将沥干后的猪肉排和复合调味料一起加入滚揉机中进行滚揉;滚揉时间为1h,滚揉室的温度为10℃以下,滚揉至产品温度为15℃以下;

4)在160℃-180℃条件下用食用植物油油炸时间3-5分钟;

5) 在 120-125℃条件下烤制40-80分钟,冷却后真空杀菌包装后即可。

[0007] 优选的,步骤2)中所述的解冻液的组成为:0.8wt%NaCl,13wt%生姜汁,余量为水。

[0008] 步骤3)中每100kg猪肉排加入以下复合调味料:绿茶汁液60-80g,木耳菜汁液80-150g,香椿汁液50-80g,荸荠提取液100-200g,食用盐300-400g,味精450-1000g,虾酱500-600g,虾汁800-1100g,大豆蛋白1-3kg,变性淀粉5-8kg,甘油0.5-0.8kg和冰水25-40kg。

[0009] 所述的荸荠提取液的制备方法为:荸荠去皮,切碎,加3-5倍质量的水80-90℃煮制3-4h后,放凉,过滤,取滤液。

[0010] 优选的,步骤3)中每100kg猪肉排加入以下复合调味料:绿茶汁液70g,木耳菜汁液110g,香椿汁液65g,荸荠提取液150g,食用盐350g,味精700g,虾酱550g,虾汁950g,大豆蛋白2kg,变性淀粉6kg,甘油0.6kg和冰水30kg。

[0011] 一种如上所述的制备方法制得的猪排。

[0012] 本发明与现有技术比较具有以下优点:

1) 本发明将0.5~1.0wt%NaCl、10~15wt%生姜汁和水作为解冻液,可同时起到加速解冻、去腥、嫩化、防腐处理后;NaCl有助于加速冻猪肉脱冰,在脱冰、解冻过程中,有助于生姜汁液进入猪肉内部,生姜有抗氧化作用,能抑制活性氧的产生,防止猪肉肉质发生变化,保鲜;同时也能去除猪肉本身的腥味,嫩化猪肉;

2) 荸荠中含的磷是根茎类蔬菜中较高的,可促进体内的糖、脂肪、蛋白质三大物质的代谢,调节酸碱平衡;荸荠中的“荸荠英”对金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、产气杆菌及绿脓杆菌均有一定的抑制作用,对降低血压也有一定效果。因此在复合调味料中加入荸荠提取液一方面能起到抗菌、防腐的作用,另一方面可促进体内糖、脂肪、蛋白质的代谢,起到辅助降三高作用;

3) 将香椿捣成汁液,具有抗菌作用;同时香椿含有丰富的维生素C、胡萝卜素、等物质,有很好的嫩化肉质、增香的作用;

4) 木耳菜质地柔嫩软滑,其味清香;将木耳菜汁液放入复合调味料中,起到嫩化肉质、增香、增稠的作用。

具体实施方式

[0013] 为进一步公开而不是限制本发明,以下结合实例对本发明作进一步的详细说明。

[0014] 实施例1

1) 原料修整:将解包后的冻猪肉排用锯骨机修整,修整骨头厚度为12-14毫米,尽量控制每块猪肉排完整且薄厚度均匀;

2) 低温解冻:将修整后的猪肉排置于解冻液中,解冻至肉中心温度在1-5℃,取出沥干;所述的解冻液的组成为:0.5wt%NaCl,15wt%生姜汁,余量为水;

3) 真空滚揉:将沥干后的猪肉排和复合调味料一起加入滚揉机中进行滚揉;滚揉时间为1h,滚揉室的温度为10℃以下,滚揉至产品温度为15℃以下;每100kg猪肉排加入以下复合调味料:绿茶汁液60g,木耳菜汁液150g,香椿汁液50g,荸荠提取液200g,食用盐300g,味精1000g,虾酱500g,虾汁1100g,大豆蛋白1kg,变性淀粉8kg,甘油0.5kg和冰水40kg;

4) 在160℃条件下用食用植物油油炸时间5分钟;

5) 在 120℃条件下烤制80分钟,冷却后真空杀菌包装后即可。

[0015] 实施例2

1) 原料修整:将解包后的冻猪肉排用锯骨机修整,修整骨头厚度为12-14毫米,尽量控制每块猪肉排完整且薄厚度均匀;

2) 低温解冻:将修整后的猪肉排置于解冻液中,解冻至肉中心温度在1-5℃,取出沥干;所述的解冻液的组成为:0.8wt%NaCl,13wt%生姜汁,余量为水;

3) 真空滚揉:将沥干后的猪肉排和复合调味料一起加入滚揉机中进行滚揉;滚揉时间为1h,滚揉室的温度为10℃以下,滚揉至产品温度为15℃以下;每100kg猪肉排加入以下复合调味料:绿茶汁液70g,木耳菜汁液110g,香椿汁液65g,荸荠提取液150g,食用盐350g,味精700g,虾酱550g,虾汁950g,大豆蛋白2kg,变性淀粉6kg,甘油0.6kg和冰水30kg;

4) 在170℃条件下用食用植物油油炸时间4分钟;

5) 在 122℃条件下烤制60分钟,冷却后真空杀菌包装后即可。

[0016] 实施例3

1) 原料修整:将解包后的冻猪肉排用锯骨机修整,修整骨头厚度为12-14毫米,尽量控制每块猪肉排完整且薄厚度均匀;

2) 低温解冻:将修整后的猪肉排置于解冻液中,解冻至肉中心温度在1-5℃,取出沥干;所述的解冻液的组成为:1.0wt%NaCl,10wt%生姜汁,余量为水;

3) 真空滚揉:将沥干后的猪肉排和复合调味料一起加入滚揉机中进行滚揉;滚揉时间为1h,滚揉室的温度为10℃以下,滚揉至产品温度为15℃以下;每100kg猪肉排加入以下复合调味料:绿茶汁液80g,木耳菜汁液80g,香椿汁液80g,荸荠提取液100g,食用盐400g,味精450g,虾酱600g,虾汁800g,大豆蛋白3kg,变性淀粉5kg,甘油0.8kg和冰水25kg;

4) 在180℃条件下用食用植物油油炸时间3分钟;

5) 在125℃条件下烤制40分钟,冷却后真空杀菌包装后即可。

[0017] 酱卤肉制品的保质期评价一般采用微生物指标,菌落总数 ≤ 80000 cfu/g为合格,若 ≥ 80000 cfu/g为不合格。一般常温下(20-25摄氏度)贮存3小时就开始出现微生物指标超标的现象。一天左右肉质就发酸腐败。如果不加任何防腐剂,仅用真空包装虽然可抑制需氧微生物的生长繁殖,但常温下还不能抑制厌氧微生物的生长繁殖。

[0018] 下述表格中显示的实验是在 25℃的恒温情况下进行的,以菌落总数=80000cfu/g为标准,超过即为超标,未超过,即在保质期内。

例子	性能	保质期	口感	香气
实施例1		336天	18	16
实施例2		341天	18	16
实施例3		41天	18	14

[0019] 口感:鲜嫩可口丰美多汁弹性好18、较鲜嫩可口15、中等13、口感较干11、干硬9;
香气:足16、较足14、尚充足12、尚充足-8、较少7、少5。

[0020] 从上表中可知,实施例1-实施例3的对比可知,实施例2中猪排的保质期最长,口感最佳。

[0021] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,凡依本发明申请专利范围所做的均等变化与

修饰,皆应属本发明的涵盖范围。