(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106418239 A
(43)申请公布日 2017.02.22

(21)申请号 201610845253.8

(22)申请日 2016.09.24

(71)申请人 防城港市港口区思达电子科技有限公司
地址 538000 广西壮族自治区防城港市港口区东兴大道603号东湾桃花苑1-2-801号

(72)发明人 罗盛雄

(74)专利代理机构 北海市佳旺专利代理事务所（普通合伙）45115
代理人 黄建中

(51)Int.Cl.
A23L 13/20(2016.01)
A23L 13/40(2016.01)
A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种卤制猪蹄

(57)摘要

本发明公开了一种卤制猪蹄，其中所述的卤制猪蹄包括以下质量比例组分：猪蹄65份、生姜5-8份、黄酒5-8份、食盐3-5份、酱油1-2份、薄荷3-5份、茴香2-5份、枸杞2-5份及红枣2-5份。本发明制备的卤制猪蹄营养丰富，制备工艺简单，最大程度将营养物质融入猪蹄中，改善猪蹄的口感与肉质，促进猪蹄营养物质的分解融合，使其易被人体吸收，同时提高其保健及美容效果，提高其市场价值。

CN 106418239 A

1.一种卤制猪蹄，其特征在于 ，包括以下质量组分：猪蹄65份、生姜5-8份、黄酒5-8份、食盐3-5份、酱油1-2份、薄荷3-5份、茴香2-5份、枸杞2-5份及红枣2-5份。

2.根据权利要求1所述的卤制猪蹄，其特征在于，所述原料还包括梅子2-5份、柠檬2-5份。

3.根据权利要求1所述的卤制猪蹄，其特征在于，还包括其制备方法，步骤如下：

(1)取猪蹄切块后，加水煮开2-3min，取出；

(2)将梅子、柠檬打成浆汁，备用；

(3)取85份水加入煮锅，添加生姜、薄荷、茴香、枸杞及红枣，加热煮沸，保持25-30min，制成汤料；

(4)将步骤(1)的猪蹄放进汤料内，添加食盐、酱油及步骤(2)的浆汁，熬制猪蹄酥软即可。

4.如权利要求3所述的卤制猪蹄，其特征在于，步骤(4)中的熬制过程为98-100℃熬制20min再调至90-95℃熬制至猪蹄酥软。

5.如权利要求3或4所述的卤制猪蹄，其特征在于，步骤(4)中还添加了黄酒，且在90-95℃熬制。

一种卤制猪蹄

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域，具体而言，涉及一种卤制猪蹄。

背景技术

[0002] 猪蹄是指猪的脚部(蹄)和小腿，在中国又叫元蹄，在华人世界中，猪蹄是猪常被人食用的部位之一，有多种不同的烹调作法。猪蹄含有丰富的胶原蛋白质，脂肪含量也比肥肉低。它能防治皮肤干瘪起皱、增强皮肤弹性和韧性，对延缓衰老和促进儿童生长发育都具有特殊意义，人们把猪蹄称为“美容食品”和“类似于熊掌的美味佳肴”。

[0003] 卤猪蹄是我国典型的传统熟肉制品，深受人们的喜爱，但传统的配料及其简单，制作出的猪蹄只注重口味，对猪蹄的营养成分无法充分应用，且保健及美容效果欠缺。

发明内容

[0004] 本发明的目的是解决上述问题，提供了一种卤制猪蹄。

[0005] 本发明的目的通过以下方式来实现：

一种卤制猪蹄，包括以下质量组分：猪蹄65份、生姜5-8份、黄酒5-8份、食盐3-5份、酱油1-2份、薄荷3-5份、茴香2-5份、枸杞2-5份及红枣2-5份。

[0006] 优选的，所述原料还包括梅子2-5份、柠檬2-5份。

[0007] 梅子营养丰富，含有多种有机酸、维生素、黄酮和碱性矿物质等人体所必需的保健物质。其中含的苏氨酸等8种氨基酸和黄铜等极有利于人体蛋白质构成与代谢功能的正常进行，可防止心血管等疾病的产生，被誉为保健食品；柠檬中含有丰富的柠檬酸，因此被誉为“柠檬酸仓库”，它的果实汁多肉脆，有浓郁的芳香气，因为味道特酸，故只能作为上等调味料，用来调制饮料菜肴、化妆品和药品， 此外，柠檬富含维生素C，能化痰止咳，生津健胃的功效；由于梅子与柠檬富含柠檬酸等有机酸，在卤制猪蹄的制取过程中添加梅子与柠檬能够使得猪蹄中的蛋白质易于被人体消化、吸收和利用，猪蹄的胶原蛋白含量丰富，在加酸的热水中易从猪蹄上分解出来，使猪蹄骨细胞中的胶质分解出磷和钙，同时使梅子与柠檬的维生素与其他营养成分充分融进猪蹄内，改善猪蹄的口感并增加猪蹄的营养价值与美容功效，而梅子与柠檬中富含的柠檬酸等有机酸不是化工合成，为天然的有机酸，在猪蹄的加工中能增加抗氧剂的性能，抑制酶活性，延长猪蹄的保存期，且无毒副作用。

[0008] 优选的，还包括其制备方法，步骤如下：

(1)取猪蹄切块后，加水煮开2-3min，取出；

(2)将梅子、柠檬打成浆汁，备用；

(3)取85份水加入煮锅，添加生姜、薄荷、茴香、枸杞及红枣，加热煮沸，保持25-30min，制成汤料；

(4)将步骤(1)的猪蹄放进汤料内，添加食盐、酱油及步骤(2)的浆汁，熬制猪蹄酥软即可。

[0009] 优选的，步骤(4)中的熬制过程为98-100℃熬制20min再调至90-95℃熬制至猪蹄

酥软。

[0010] 优选的，步骤(4)中还添加了黄酒，且在90-95℃熬制阶段时添加。在此阶段添加黄酒能溶解其他配料中的三甲胺、氨基醛等物质，受热后这些物质可随酒中的多种挥发性成分逸出，能除去食物中的异味，黄酒还能同肉中的脂肪起酯化反应，减少猪蹄脂肪含量，并生成芳香物质，增加猪蹄的香味。

[0011] 本发明的有益效果是：本发明制备的卤制猪蹄营养丰富，制备工艺简单，最大程度将营养物质融入猪蹄中，改善猪蹄的口感与肉质，促进猪蹄营养物质的分解融合，使其易被人体吸收，同时提高其保健及美容效果，提高其市场价值。

具体实施方式

[0012] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的解释说明，但不局限于这些实施例。

[0013] 实施例1

一种卤制猪蹄，包括以下质量组分：猪蹄65份、生姜5份、黄酒5份、食盐3份、酱油1份、薄荷3份、茴香2份、枸杞2份及红枣2份。

[0014] 所述卤制猪蹄还包括梅子2份、柠檬2份。

[0015] 所述的卤制猪蹄还包括其制备方法，步骤如下：

(1)取猪蹄切块后，加水煮开2min，取出；

(2)将梅子、柠檬打成浆汁，备用；

(3)取85份水加入煮锅，添加生姜、薄荷、茴香、枸杞及红枣，加热煮沸，保持25min，制成汤料；

(4)将步骤(1)的猪蹄放进汤料内，添加食盐、酱油及步骤(2)的浆汁，在温度为98℃熬制20min，再将温度调至95℃同时添加黄酒，熬制至猪蹄酥软即可。

[0016] 实施例2

一种卤制猪蹄，包括以下质量组分：猪蹄65份、生姜6份、黄酒6份、食盐4份、酱油2份、薄荷4份、茴香4份、枸杞3份及红枣4份。

[0017] 所述卤制猪蹄还包括梅子4份、柠檬3份。

[0018] 所述的卤制猪蹄还包括其制备方法，步骤如下：

(1)取猪蹄切块后，加水煮开3min，取出；

(2)将梅子、柠檬打成浆汁，备用；

(3)取85份水加入煮锅，添加生姜、薄荷、茴香、枸杞及红枣，加热煮沸，保持28min，制成汤料；

(4)将步骤(1)的猪蹄放进汤料内，添加食盐、酱油及步骤(2)的浆汁，在温度为99℃熬制20min，再将温度调至93℃同时添加黄酒，熬制至猪蹄酥软即可。

[0019] 实施例3

一种卤制猪蹄，包括以下质量组分：猪蹄65份、生姜8份、黄酒8份、食盐5份、酱油2份、薄荷5份、茴香5份、枸杞5份及红枣5份。

[0020] 所述卤制猪蹄还包括梅子5份、柠檬5份。

[0021] 所述的卤制猪蹄还包括其制备方法，步骤如下：

(1)取猪蹄切块后，加水煮开3min，取出；

(2)将梅子、柠檬打成浆汁，备用；

(3)取85份水加入煮锅，添加生姜、薄荷、茴香、枸杞及红枣，加热煮沸，保持30min，制成汤料；

(4)将步骤(1)的猪蹄放进汤料内，添加食盐、酱油及步骤(2)的浆汁，在温度为100℃熬制20min，再将温度调至90℃同时添加黄酒，熬制至猪蹄酥软即可。

[0022] 以上所述仅是本发明的优选实施方式，应当指出，对于本技术领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明技术原理的前提下，还可以做出若干改进和变型，这些改进和变型也应视为本发明的保护范围。