



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103535767 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 29

(21) 申请号 201310448598. 6

(22) 申请日 2013. 09. 28

(71) 申请人 安徽省怀远县鑫泰粮油有限公司

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县城西粮食  
加工区 A2 区(白莲坡食品科技园)

(72) 发明人 邵玉华

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种麻味香肠及其制备方法

(57) 摘要

一种麻味香肠及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:猪肉 100-110、猪皮 10-12、精盐 2-3、味精 1-2、生抽 2-3、葱汁 2-3、白酒 3-4、麦芽粉 30-35、蔗糖 4-5、花椒粉 2-3、胡椒粉 1-2、榨菜 3-4、土豆 30-35、胡萝卜 6-7、黄瓜 5-6、枸杞 2-3、当归 2-3、淡竹叶 1-2、胖大海 4-5、茯苓 2-3、香橼 1-2、大腹皮 3-5、竹茹 1.5-2。本发明未添加色素、亚硝酸盐,色泽自然,不损害人体健康,各成分搭配合理,营养丰富,风味独特,具有清热润肺、利水渗湿、健脾化痰、宁心安神、败毒抗癌、下气宽中、行水消肿、除烦止呕的功效。

1. 一种麻味香肠,其特征在于由以下重量份的原料制成:

猪肉 100-110、猪皮 10-12、精盐 2-3、味精 1-2、生抽 2-3、葱汁 2-3、白酒 3-4、麦芽粉 30-35、蔗糖 4-5、花椒粉 2-3、胡椒粉 1-2、榨菜 3-4、土豆 30-35、胡萝卜 6-7、黄瓜 5-6、枸杞 2-3、当归 2-3、淡竹叶 1-2、胖大海 4-5、茯苓 2-3、香橼 1-2、大腹皮 3-5、竹茹 1.5-2。

2. 根据权利要求 1 所述的麻味香肠的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将胡萝卜、黄瓜去皮切块,与枸杞混合加 3-4 倍的水打浆,过滤分离得到滤液与渣滓,将渣滓烘干后进行超微粉碎,得到营养粉;

(2) 将当归、淡竹叶、胖大海、茯苓、香橼、大腹皮、竹茹加 5-7 倍的水煎煮 60-80 分钟,过滤除渣后再经超滤得精制液;

(3) 将猪皮切成条,拌入白酒,高压蒸煮 40-50 分钟后取出,与猪肉混合,加入精制液、精盐、味精、生抽、蔗糖、葱汁腌制 3-4 小时后切成丁,备用;

(4) 将营养粉、花椒粉、胡椒粉、麦芽粉混合入锅,文火翻炒 3-5 分钟,加入步骤(1)所得滤液调成麻味麦芽糊,将所得的麻味麦芽糊均匀刷在切成丁的猪肉、猪皮表面,入油锅中炸制 10-15 分钟;

(5) 将榨菜剁碎,得榨菜泥;将土豆去皮切块,于高压锅中蒸煮至熟透后取出捣成泥,加入榨菜泥、炸制好的猪肉和猪皮,搅拌均匀后得到馅料,再经常规工艺制成香肠。

## 一种麻味香肠及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种香肠,尤其涉及一种麻味香肠及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 香肠在中国有着悠久的历史,是肉经过绞切斩断,添加调味料,灌入肠衣,经一定工艺制成的肉制品。现在市场上的香肠多添加了亚硝酸盐,长期食用会危害人体健康。此外,现有香肠口味单一,营养价值不高,已不能满足人们的消费需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种麻味香肠及其制备方法,本发明具有口感好,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种麻味香肠,其特征在于由以下重量份的原料制成:

猪肉 100-110、猪皮 10-12、精盐 2-3、味精 1-2、生抽 2-3、葱汁 2-3、白酒 3-4、麦芽粉 30-35、蔗糖 4-5、花椒粉 2-3、胡椒粉 1-2、榨菜 3-4、土豆 30-35、胡萝卜 6-7、黄瓜 5-6、枸杞 2-3、当归 2-3、淡竹叶 1-2、胖大海 4-5、茯苓 2-3、香橼 1-2、大腹皮 3-5、竹茹 1.5-2。

[0005] 所述的麻味香肠的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将胡萝卜、黄瓜去皮切块,与枸杞混合加 3-4 倍的水打浆,过滤分离得到滤液与渣滓,将渣滓烘干后进行超微粉碎,得到营养粉;

(2) 将当归、淡竹叶、胖大海、茯苓、香橼、大腹皮、竹茹加 5-7 倍的水煎煮 60-80 分钟,过滤除渣后再经超滤得精制液;

(3) 将猪皮切成条,拌入白酒,高压蒸煮 40-50 分钟后取出,与猪肉混合,加入精制液、精盐、味精、生抽、蔗糖、葱汁腌制 3-4 小时后切成丁,备用;

(4) 将营养粉、花椒粉、胡椒粉、麦芽粉混合入锅,文火翻炒 3-5 分钟,加入步骤(1)所得滤液调成麻味麦芽糊,将所得的麻味麦芽糊均匀刷在切成丁的猪肉、猪皮表面,入油锅中炸制 10-15 分钟;

(5) 将榨菜剁碎,得榨菜泥;将土豆去皮切块,于高压锅中蒸煮至熟透后取出捣成泥,加入榨菜泥、炸制好的猪肉和猪皮,搅拌均匀后得到馅料,再经常规工艺制成香肠。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明未添加色素、亚硝酸盐,色泽自然,不损害人体健康,各成分搭配合理,营养丰富,风味独特;且加工过程中添加的淡竹叶、胖大海可清热润肺,茯苓可利水渗湿,健脾化痰、宁心安神、败毒抗癌,大腹皮可下气宽中、行水消肿,竹茹可清热化痰、除烦止呕。

### 具体实施方式

[0007] 一种麻味香肠,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

猪肉 100、猪皮 12、精盐 3、味精 1、生抽 3、葱汁 2、白酒 3、麦芽粉 35、蔗糖 4、花椒粉 3、胡椒粉 2、榨菜 4、土豆 35、胡萝卜 7、黄瓜 5、枸杞 3、当归 3、淡竹叶 1、胖大海 5、茯苓 2、香橼 2、大腹皮 5、竹茹 1.5。

[0008] 所述的麻味香肠的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将胡萝卜、黄瓜去皮切块,与枸杞混合加 3-4 倍的水打浆,过滤分离得到滤液与渣滓,将渣滓烘干后进行超微粉碎,得到营养粉;

(2) 将当归、淡竹叶、胖大海、茯苓、香橼、大腹皮、竹茹加 5-7 倍的水煎煮 60-80 分钟,过滤除渣后再经超滤得精制液;

(3) 将猪皮切成条,拌入白酒,高压蒸煮 40-50 分钟后取出,与猪肉混合,加入精制液、精盐、味精、生抽、蔗糖、葱汁腌制 3-4 小时后切成丁,备用;

(4) 将营养粉、花椒粉、胡椒粉、麦芽粉混合入锅,文火翻炒 3-5 分钟,加入步骤(1)所得滤液调成麻味麦芽糊,将所得的麻味麦芽糊均匀刷在切成丁的猪肉、猪皮表面,入油锅中炸制 10-15 分钟;

(5) 将榨菜剁碎,得榨菜泥;将土豆去皮切块,于高压锅中蒸煮至熟透后取出捣成泥,加入榨菜泥、炸制好的猪肉和猪皮,搅拌均匀后得到馅料,再经常规工艺制成香肠。