



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106923231 A

(43)申请公布日 2017.07.07

(21)申请号 201710295693.5

(22)申请日 2017.04.28

(71)申请人 合肥绿益食品有限公司

地址 230000 安徽省合肥市肥东县撮镇镇  
合肥商贸物流开发区喻闸路东侧

(72)发明人 谈社涛

(74)专利代理机构 北京联瑞联丰知识产权代理  
事务所(普通合伙) 11411

代理人 郑自群

(51) Int. Cl.

A23L 13/60(2016.01)

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书8页

(54)发明名称

绿豆泥猪肉脯及其制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种绿豆泥猪肉脯及其制备方法,该绿豆泥猪肉脯中包括80~120重量份数的猪肉、30~50重量份数的绿豆、3~6重量份数的食盐、2~5重量份数的茶叶、1~2.5重量份数的柠檬片、1~2重量份数的酒、1~2重量份数的枣酒、1~2重量份数的淀粉、3~6重量份数的蛋清。本发明中猪肉中绿豆等食材,使得猪肉脯的滋味丰富,风味更独特。同时结合猪肉和绿豆二者的营养功能,充分发挥猪肉和绿豆增加人体润肠胃、生津液、补肾气、清凉解毒、利尿明目等保健功效。本发明不仅解决了单纯食用猪肉脯存在的不足,还能改善猪肉脯的风味,同时使产品兼有猪肉脯和绿豆的保健功能,可以协同发挥猪肉脯和绿豆的食用价值、药用价值和营养价值,以满足不同层次消费者的口感和营养需要。

1. 一种绿豆泥猪肉脯,其特征在于,包括以下重量份数的原料:

猪肉	80~120 份;
绿豆	30~50 份;
食盐	3~6 份;
板蓝根	1~2 份;
柚子皮	1.2~2.5 份;
茶叶	2~5 份;
柠檬片	1~2.5 份;
糖	5~10 份
酒	1~2 份;
淀粉	1~2 份
蛋清	3~6 份。

2. 如权利要求1所述的绿豆泥猪肉脯,其特征在于,所述茶叶选自茉莉花茶、绿茶和红茶中的一种或两种。

3. 如权利要求1所述的绿豆泥猪肉脯,其特征在于,所述糖为绵白糖、冰糖或白砂糖。

4. 如权利要求1所述的绿豆泥猪肉脯,其特征在于,所述酒为红酒、枣酒或蜂蜜酒。

5. 如权利要求1所述的绿豆泥猪肉脯,其特征在于,所述淀粉为马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉或土豆淀粉。

6. 一种如权利要求1所述的绿豆泥猪肉脯的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

a) 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液,备用;绿豆加入到15~20倍的水中文火熬制2~3h,得到绿豆泥,并分成两份,第一份绿豆泥和第二份绿豆泥,备用;

b) 将食盐、板蓝根、柚子皮、茶叶、柠檬片加入到15~25倍的水中文火熬制3~5h,过滤除渣得到滤液;

c) 将猪肉切成条加入到步骤b)得到的滤液混合均匀,腌制12~18h后,取出,加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥;

d) 在步骤c)得到的肉泥分成质量相同的3~5份,将每份肉泥压成形状相同的肉片,肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥,得到叠层猪肉;

e) 将步骤d)得到的叠层猪肉上依次刷上酒、混合液后,按需求放到相应的模具中进行按压,按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中,在40~50℃烘2~3h取出,将半干制品放到网片上,在40~50℃温度下继续烘2~3h,直至猪肉中的水分降至20%,送进60~80℃的烤炉,烤1~2h,即得绿豆泥猪肉脯。

7. 如权利要求6所述的制备方法,其特征在于,所述第一份绿豆泥与所述第二份绿豆泥的质量比为(20~35):(10~15)。

## 绿豆泥猪肉脯及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种绿豆泥猪肉脯及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着社会的发展,人民对物质文化生活的追求越来越高,“食”作为我们日常生活中重要的组成部分,在消费水平提高之后,对于“食”的要求不仅是以前的温饱和果腹,而是越来越追求高品质的饮食和色香味俱全的食物。

[0003] 猪肉脯作为休闲食品深受广大消费者欢迎,随着我国经济的发展,人们对于肉脯的品质、安全、风味、口感需求越来越多样。然而,传统的猪肉脯均为原味肉脯,口味少有变化,久食令人失去兴趣。

### 发明内容

[0004] 有鉴于此,本发明要解决的技术问题在于提供一种绿豆泥猪肉脯及其制备方法,口味独特,能够满足不同层次消费者的口感和营养需要。

[0005] 本发明提供了一种绿豆泥猪肉脯,包括以下重量份数的原料:

猪肉 80~120 份;

绿豆 30~50 份;

食盐 3~6 份;

板蓝根 1~2 份;

柚子皮 1.2~2.5 份;

[0006] 茶叶 2~5 份;

柠檬片 1~2.5 份;

糖 5~10 份

酒 1~2 份;

淀粉 1~2 份

蛋清 3~6 份。

[0007] 优选地,所述茶叶选自茉莉花茶、绿茶和红茶中的一种或两种。

[0008] 优选地,所述糖为绵白糖、冰糖或白砂糖。

[0009] 优选地,所述酒为红酒、枣酒或蜂蜜酒。

[0010] 优选地,所述淀粉为马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉或土豆淀粉。

[0011] 本发明还提供了上述一种绿豆泥猪肉脯的制备方法,包括以下步骤:

[0012] a) 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液,备用;绿豆加入到15~20倍的水中文火熬制2~3h,得到绿豆泥,并分成两份,第一份绿豆泥和第二份绿豆泥,备用;

[0013] b) 将食盐、板蓝根、柚子皮、茶叶、柠檬片加入到15~25倍的水中文火熬制3~5h, 过滤除渣得到滤液;

[0014] c) 将猪肉切成条加入到步骤b) 得到的滤液混合均匀, 腌制12~18h后, 取出, 加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥;

[0015] d) 在步骤c) 得到的肉泥分成质量相同的3~5份, 将每份肉泥压成形状相同的肉片, 肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥, 得到叠层猪肉;

[0016] e) 将步骤d) 得到的叠层猪肉上依次刷上酒、混合液后, 按需求放到相应的模具中进行按压, 按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中, 在40~50℃烘2~3h取出, 将半干制品放到网片上, 在40~50℃温度下继续烘2~3h, 直至猪肉中的水分降至20%, 送进60~80℃的烤炉, 烤1~2h, 即得绿豆泥猪肉脯。

[0017] 优选地, 所述第一份绿豆泥与所述第二份绿豆泥的质量比为(20~35):(10~15)。

[0018] 本发明提供了一种绿豆泥猪肉脯及其制备方法, 该绿豆泥猪肉脯中包括80~120重量份数的猪肉、30~50重量份数的绿豆、3~6重量份数的食盐、2~5重量份数的茶叶、1~2.5重量份数的柠檬片、1~2重量份数的酒、1~2重量份数的枣酒、1~2重量份数的淀粉、3~6重量份数的蛋清。本发明中猪肉中绿豆等食材, 使得猪肉脯的滋味丰富, 风味更独特。同时结合猪肉和绿豆二者的营养功能, 充分发挥猪肉和绿豆增加人体润肠胃、生津液、补肾气、清凉解毒、利尿明目等保健功效。本发明不仅解决了单纯食用猪肉脯存在的不足, 还能改善猪肉脯的风味, 同时使产品兼有猪肉脯和绿豆的保健功能, 可以协同发挥猪肉脯和绿豆的食用价值、药用价值和营养价值, 以满足不同层次消费者的口感和营养需要。

### 具体实施方式

[0019] 本发明提供了一种绿豆泥猪肉脯, 包括以下重量份数的原料:

	猪肉	80~120 份;
	绿豆	30~50 份;
[0020]	食盐	3~6 份;
	板蓝根	1~2 份;
	柚子皮	1.2~2.5 份;
	茶叶	2~5 份;
	柠檬片	1~2.5 份;
	糖	5~10 份
[0021]	酒	1~2 份;
	淀粉	1~2 份
	蛋清	3~6 份。

[0022] 上述技术方案中, 猪肉中绿豆等食材, 使得猪肉脯的滋味丰富, 风味更独特。同时结合猪肉和绿豆二者的营养功能, 充分发挥猪肉和绿豆增加人体润肠胃、生津液、补肾气、清凉解毒、利尿明目等保健功效。本发明不仅解决了单纯食用猪肉脯存在的不足, 还能改善

猪肉脯的风味,同时使产品兼有猪肉脯和绿豆的保健功能,可以协同发挥猪肉脯和绿豆的食用价值、药用价值和营养价值,以满足不同层次消费者的口感和营养需要。

[0023] 在本发明中,猪肉的重量份数为80~120份;在本发明的实施例中,猪肉的重量份数为90~110份;在其他实施例中,猪肉的重量份数为95~105份。

[0024] 在本发明中,绿豆的重量份数为30~50份;在本发明的实施例中,绿豆的重量份数为35~45份;在其他实施例中,绿豆的重量份数为38~42份。

[0025] 在本发明中,食盐的重量份数为3~6份;在本发明的实施例中,食盐的重量份数为3.5~5.5份;在其他实施例中,食盐的重量份数为4~5份。

[0026] 在本发明中,板蓝根的重量份数为1~2份;在本发明的实施例中,板蓝根的重量份数为1.2~1.8份;在其他实施例中,板蓝根的重量份数为1.4~1.6份。

[0027] 在本发明中,柚子皮的重量份数为1.2~2.5份;在本发明的实施例中,柚子皮的重量份数为1.5~2.2份;在其他实施例中,柚子皮的重量份数为1.7~2份。

[0028] 茶叶用于去除肉块中的腥味,增加猪肉的口味。在本发明的实施例中,茶叶选自茉莉花茶、绿茶和红茶中的一种或两种。

[0029] 在本发明中,茶叶的重量份数为3~6份;在本发明的实施例中,茶叶的重量份数为3.5~5.5份;在本发明的实施例中,茶叶的重量份数为4~5份。

[0030] 柠檬片能够分解肉块中的油脂,软化肉质,还能够去除猪肉中的腥味,增加肉质的口味和口感。在本发明中,柠檬片的重量份数为1~2.5份;在本发明的实施例中,柠檬片的重量份数为1.4~2.1份;在其他实施例中,柠檬片的重量份数为1.7~1.9份。

[0031] 在本发明中,糖的重量份数为5~10份;在本发明的实施例中,糖的重量份数为6~9份;在其他实施例中,糖的重量份数为7~8份。

[0032] 在本发明中,酒的重量份数为1~2份;在本发明的实施例中,酒的重量份数为1.2~1.8份;在其他实施例中,酒的重量份数为1.4~1.6份。

[0033] 在本发明中,淀粉的重量份数为1~2份;在本发明的实施例中,淀粉的重量份数为1.2~1.8份;在其他实施例中,淀粉的重量份数为1.4~1.6份。

[0034] 在本发明中,蛋清的重量份数为3~6份;在本发明的实施例中,蛋清的重量份数为3.5~5.5份;在其他实施例中,蛋清的重量份数为4~5份。

[0035] 本发明还提供了一种绿豆泥猪肉脯的制备方法,包括以下步骤:

[0036] a) 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液,备用;绿豆加入到15~20倍的水中文火熬制2~3h,得到绿豆泥,并分成两份,第一份绿豆泥和第二份绿豆泥,备用;

[0037] b) 将食盐、板蓝根、柚子皮、茶叶、柠檬片加入到15~25倍的水中文火熬制3~5h,过滤除渣得到滤液;

[0038] c) 将猪肉切成条加入到步骤b)得到的滤液混合均匀,腌制12~18h后,取出,加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥;

[0039] d) 在步骤c)得到的肉泥分成质量相同的3~5份,将每份肉泥压成形状相同的肉片,肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥,得到叠层猪肉;

[0040] e) 将步骤d)得到的叠层猪肉上依次刷上酒、混合液后,按需求放到相应的模具中进行按压,按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中,在40~50℃烘2~3h取出,将半干制品放到网片上,在40~50℃温度下继续烘2~3h,直至猪肉中的水分降至20%,送进60~80

℃的烤炉,烤1~2h,即得绿豆泥猪肉脯。

[0041] 本发明对所有原料的来源并没有特殊的限制,为市售即可。

[0042] 其中,猪肉、绿豆、食盐、板蓝根、柚子皮、茶叶、柠檬片、糖、酒、淀粉、蛋清均同上所述,在此不再赘述。

[0043] 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液,备用;绿豆加入到15~20倍的水中文火熬制2~3h,得到绿豆泥,并分成两份,第一份绿豆泥和第二份绿豆泥,备用。在本发明的实施例中,第一份绿豆泥与第二份绿豆泥的质量比为(20~35):(10~15)。

[0044] 将食盐、板蓝根、柚子皮、茶叶、柠檬片加入到15~25倍的水中文火熬制3~5h,过滤除渣得到滤液;过文火熬制后,能够将板蓝根、柚子皮、茶叶、柠檬片中有效成分提取出来,以便于除去猪肉的腥味,提高猪肉脯的口味;另外,板蓝根、柚子皮、茶叶、柠檬片还能够具有行气活血、清热解毒等保健的功能,从而使得猪肉脯具有保健功效;食盐一方面能够提高猪肉脯的口味和口感,另一方面还能够起到杀菌的功效。

[0045] 将猪肉加入到滤液混合均匀,腌制12~18h后,取出,加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥;通过将猪肉腌制在滤液中,从而能够有效除去猪肉的腥味和油腻,软化肉质;再加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥,从而使得猪肉与绿豆能够充分结合,提高了猪肉脯的口感。

[0046] 将肉泥分成质量相同的3~5份,将每份肉泥压成形状相同的肉片,肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥,得到叠层猪肉;从而使得猪肉脯为分层猪肉脯,提高猪肉脯的口感和口味。

[0047] 将叠层猪肉上依次刷上酒、混合液后,按需求放到相应的模具中进行按压,按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中,在40~50℃烘2~3h取出,将半干制品放到网片上,在40~50℃温度下继续烘2~3h,直至猪肉中的水分降至20%,送进60~80℃的烤炉,烤1~2h,即得绿豆泥猪肉脯。

[0048] 在本发明中,叠层猪肉放到模具前依次刷酒、混合液,酒能够提高猪肉脯的香味,混合液能够锁住叠层猪肉的香味、肉片中的绿豆泥、酒香,提高猪肉脯的口味和口感;将叠层猪肉放在模具中,能够使得猪肉脯形成任何形状,满足所有人的需求;另外,在模具中按压,一方面能够缩减叠层猪肉的厚度,另一方面还能够使得叠层猪肉厚薄均匀。

[0049] 上述技术方案配方合理、食用营养健康,制备方法简单,切实可行,经过改善传统工艺,大大保证了绿豆泥猪肉脯的口味、口感、弹性。

[0050] 为了进一步说明本发明,以下结合实施例对本发明提供的一种绿豆泥猪肉脯及其制备方法进行详细描述。

[0051] 以下实施例中所用的试剂均为市售。

[0052] 实施例1

[0053] 绿豆泥猪肉脯的配方为,按重量份数计:

[0054] 猪肉90份、绿豆30份、食盐3.5份、板蓝根1.4份、柚子皮1.5份、茉莉花茶2.5份、柠檬片1.7份、糖6份、枣酒1.4份、淀粉1.4份、蛋清3份。

[0055] 绿豆泥猪肉脯的制备方法,包括以下步骤:

[0056] 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液,备用;绿豆加入到540份的水中文火熬制2.5h,得到绿豆泥,并分成两份,第一份绿豆泥和第二份绿豆泥,备用;第一份绿豆泥与第二份绿

豆泥的质量比为24:13;

[0057] 将食盐、板蓝根、柚子皮、茉莉花茶、柠檬片加入到190.8份的水中文火熬制3h,过滤除渣得到滤液;

[0058] 将猪肉切成条加入到滤液混合均匀,腌制15h后,取出,加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥;

[0059] 在肉泥分成质量相同的3份,将每份肉泥压成形状相同的肉片,肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥,得到叠层猪肉;

[0060] 将叠层猪肉上依次刷上枣酒、混合液后,按需求放到相应的模具中进行按压,按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中,在40℃烘3h取出,将半干制品放到网片上,在40℃温度下继续烘2h,直至猪肉中的水分降至20%,送进60℃的烤炉,烤1h,即得绿豆泥猪肉脯。

[0061] 实施例2

[0062] 绿豆泥猪肉脯的配方为,按重量份数计:

[0063] 猪肉95份、绿豆35份、食盐4份、板蓝根1.6份、柚子皮1.7份、绿茶3份、柠檬片1.4份、糖7份、枣酒1.6份、淀粉1.6份、蛋清4份。

[0064] 绿豆泥猪肉脯的制备方法,包括以下步骤:

[0065] 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液,备用;绿豆加入到595份的水中文火熬制2h,得到绿豆泥,并分成两份,第一份绿豆泥和第二份绿豆泥,备用;第一份绿豆泥与第二份绿豆泥的质量比为20:15;

[0066] 将食盐、板蓝根、柚子皮、绿茶、柠檬片加入到292.5份的水中文火熬制4h,过滤除渣得到滤液;

[0067] 将猪肉切成条加入到滤液混合均匀,腌制16h后,取出,加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥;

[0068] 在肉泥分成质量相同的4份,将每份肉泥压成形状相同的肉片,肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥,得到叠层猪肉;

[0069] 将叠层猪肉上依次刷上枣酒、混合液后,按需求放到相应的模具中进行按压,按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中,在43℃烘2.5h取出,将半干制品放到网片上,在43℃温度下继续烘3h,直至猪肉中的水分降至20%,送进65℃的烤炉,烤1.3h,即得绿豆泥猪肉脯。

[0070] 实施例3

[0071] 绿豆泥猪肉脯的配方为,按重量份数计:

[0072] 猪肉110份、绿豆42份、食盐5份、板蓝根1.2份、柚子皮2.5份、茉莉花茶3.5份、柠檬片2.1份、糖5份、红酒1.2份、淀粉1.2份、蛋清5.5份。

[0073] 绿豆泥猪肉脯的制备方法,包括以下步骤:

[0074] 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液,备用;绿豆加入到672份的水中文火熬制3h,得到绿豆泥,并分成两份,第一份绿豆泥和第二份绿豆泥,备用;第一份绿豆泥与第二份绿豆泥的质量比为31:11;

[0075] 将食盐、板蓝根、柚子皮、茉莉花茶、柠檬片加入到314.6份的水中文火熬制3.5h,过滤除渣得到滤液;

[0076] 将猪肉切成条加入到滤液混合均匀,腌制12h后,取出,加入第一份绿豆泥、糖手工

打成肉泥；

[0077] 在肉泥分成质量相同的5份，将每份肉泥压成形状相同的肉片，肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥，得到叠层猪肉；

[0078] 将叠层猪肉上依次刷上红酒、混合液后，按需求放到相应的模具中进行按压，按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中，在47℃烘2.5h取出，将半干制品放到网片上，在45℃温度下继续烘2.5h，直至猪肉中的水分降至20%，送进70℃的烤炉，烤1.5h，即得绿豆泥猪肉脯。

[0079] 实施例4

[0080] 绿豆泥猪肉脯的配方为，按重量份数计：

[0081] 猪肉105份、绿豆38份、食盐5.5份、板蓝根1.8份、柚子皮1.2份、红茶4份、柠檬片2.5份、糖10份、红酒1.8份、淀粉1.8份、蛋清3.5份。

[0082] 绿豆泥猪肉脯的制备方法，包括以下步骤：

[0083] 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液，备用；绿豆加入到600份的水中文火熬制2.5h，得到绿豆泥，并分成两份，第一份绿豆泥和第二份绿豆泥，备用；第一份绿豆泥与第二份绿豆泥的质量比为29:12；

[0084] 将食盐、板蓝根、柚子皮、红茶、柠檬片加入到315份的水中文火熬制4.5h，过滤除渣得到滤液；

[0085] 将猪肉切成条加入到滤液混合均匀，腌制18h后，取出，加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥；

[0086] 在肉泥分成质量相同的3份，将每份肉泥压成形状相同的肉片，肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥，得到叠层猪肉；

[0087] 将叠层猪肉上依次刷上红酒、混合液后，按需求放到相应的模具中进行按压，按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中，在45℃烘2h取出，将半干制品放到网片上，在50℃温度下继续烘3h，直至猪肉中的水分降至20%，送进80℃的烤炉，烤2h，即得绿豆泥猪肉脯。

[0088] 实施例5

[0089] 绿豆泥猪肉脯的配方为，按重量份数计：

[0090] 猪肉120份、绿豆50份、食盐6份、板蓝根2份、柚子皮2.2份、茉莉花茶4.5份、柠檬片1份、糖8份、枣酒1份、淀粉2份、蛋清5份。

[0091] 绿豆泥猪肉脯的制备方法，包括以下步骤：

[0092] 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液，备用；绿豆加入到750份的水中文火熬制3h，得到绿豆泥，并分成两份，第一份绿豆泥和第二份绿豆泥，备用；第一份绿豆泥与第二份绿豆泥的质量比为26:14；

[0093] 将食盐、板蓝根、柚子皮、茉莉花茶、柠檬片加入到235.5份的水中文火熬制5h，过滤除渣得到滤液；

[0094] 将猪肉切成条加入到滤液混合均匀，腌制14h后，取出，加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥；

[0095] 在肉泥分成质量相同的4份，将每份肉泥压成形状相同的肉片，肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥，得到叠层猪肉；

[0096] 将叠层猪肉上依次刷上酒、混合液后，按需求放到相应的模具中进行按压，按压后

将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中,在50℃烘2h取出,将半干制品放到网片上,在50℃温度下继续烘3h,直至猪肉中的水分降至20%,送进80℃的烤炉,烤2h,即得绿豆泥猪肉脯。

[0097] 实施例6

[0098] 绿豆泥猪肉脯的配方为,按重量份数计:

[0099] 猪肉80份、绿豆45份、食盐3份、板蓝根1份、柚子皮2.5份、绿茶5份、柠檬片1.9份、糖9份、蜂蜜酒2份、淀粉1份、蛋清6份。

[0100] 绿豆泥猪肉脯的制备方法,包括以下步骤:

[0101] 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液,备用;绿豆加入到675份的水中文火熬制2.5h,得到绿豆泥,并分成两份,第一份绿豆泥和第二份绿豆泥,备用;第一份绿豆泥与第二份绿豆泥的质量比为35:10;

[0102] 将食盐、板蓝根、柚子皮、绿茶、柠檬片加入到254.6份的水中文火熬制4h,过滤除渣得到滤液;

[0103] 将猪肉切成条加入到滤液混合均匀,腌制13h后,取出,加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥;

[0104] 在肉泥分成质量相同的3份,将每份肉泥压成形状相同的肉片,肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥,得到叠层猪肉;

[0105] 将叠层猪肉上依次刷上蜂蜜酒、混合液后,按需求放到相应的模具中进行按压,按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中,在45℃烘2.5h取出,将半干制品放到网片上,在46℃温度下继续烘2.5~3h,直至猪肉中的水分降至20%,送进75℃的烤炉,烤1.6h,即得绿豆泥猪肉脯。

[0106] 实施例7

[0107] 绿豆泥猪肉脯的配方为,按重量份数计:

[0108] 猪肉100份、绿豆40份、食盐4.5份、板蓝根1.5份、柚子皮1.85份、红茶2份、柠檬片1.8份、糖7.5份、蜂蜜酒1.5份、淀粉1.5份、蛋清4.5份。

[0109] 绿豆泥猪肉脯的制备方法,包括以下步骤:

[0110] 将淀粉、蛋清混合均匀得到混合液,备用;绿豆加入到700份的水中文火熬制2.5h,得到绿豆泥,并分成两份,第一份绿豆泥和第二份绿豆泥,备用;第一份绿豆泥与第二份绿豆泥的质量比为27.5:12.5;

[0111] 将食盐、板蓝根、柚子皮、红茶、柠檬片加入到233份的水中文火熬制4h,过滤除渣得到滤液;

[0112] 将猪肉切成条加入到滤液混合均匀,腌制15h后,取出,加入第一份绿豆泥、糖手工打成肉泥;

[0113] 在肉泥分成质量相同的4份,将每份肉泥压成形状相同的肉片,肉片与肉片之间涂抹有第二份绿豆泥,得到叠层猪肉;

[0114] 将叠层猪肉上依次刷上蜂蜜酒、混合液后,按需求放到相应的模具中进行按压,按压后将模板连同叠层猪肉置于干燥箱中,在45℃烘2.5h取出,将半干制品放到网片上,在45℃温度下继续烘2.5h,直至猪肉中的水分降至20%,送进70℃的烤炉,烤1.5h,即得绿豆泥猪肉脯。

[0115] 对实施例1~7中得到的绿豆泥猪肉脯的口感进行评价。

[0116] 评价方法为：以本发明实施例1~7所制备的绿豆泥猪肉脯作为评价对象，将绿豆泥猪肉脯的口感及口味的评价各分为5级，评价者根据自己的喜好对其进行评价，排序后分别给出分值，最佳评为5分，依次递减，对气味相近或喜好程度相近的实验组，允许出现并列分值。

[0117] 对结果的评定主要根据不同职业或不同年龄段的人进行口味及口感评定。分别将待定的绿豆泥猪肉脯随机分配，由消费者对其进行比较评价，参与评价的人数为100人。结果见表1及表2。

[0118] 表1、绿豆泥猪肉脯口味评价比较

	口味					
	5分	4分	3分	2分	1分	平均分
实施例1	92人	6人	2人	0人	0人	4.90
实施例2	91人	8人	1人	0人	0人	4.90
[0119] 实施例3	92人	7人	0人	1人	0人	4.90
实施例4	90人	9人	1人	0人	0人	4.89
实施例5	91人	8人	1人	0人	0人	4.90
实施例6	90人	10人	0人	0人	0人	4.90
实施例7	92人	7人	1人	0人	0人	4.91

[0120] 表2、绿豆泥猪肉脯口感评价比较

	口感					
	5分	4分	3分	2分	1分	平均分
实施例1	91人	9人	0人	0人	0人	4.91
实施例2	90人	9人	1人	0人	0人	4.89
[0121] 实施例3	92人	7人	0人	1人	0人	4.90
实施例4	92人	7人	1人	0人	0人	4.91
实施例5	90人	10人	0人	0人	0人	4.90
实施例6	93人	6人	1人	0人	0人	4.92
实施例7	92人	7人	0人	1人	0人	4.90

[0122] 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，在不脱离本发明原理的前提下，还可以做出若干改进和润饰，这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。