



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107736572 A

(43)申请公布日 2018.02.27

(21)申请号 201711000637.0

(22)申请日 2017.10.24

(71)申请人 浙江青莲食品股份有限公司

地址 314300 浙江省嘉兴市海盐县元通工  
业园区青莲路1号

(72)发明人 王秀芝 洪霞 林豪

(74)专利代理机构 北京华仲龙腾专利代理事务  
所(普通合伙) 11548

代理人 李静

(51) Int. Cl.

A23L 13/70(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/10(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

手工酱肉的制备方法

(57)摘要

本发明公开了手工酱肉的制备方法,具体步骤为:选用猪五花肉,剔除碎骨、血污和筋腱等异物,分割成肉块,清洗干净,挂起晾干水;将肉块与腌制料混合均匀,腌制得腌制肉块;待腌制肉块表面微干,用刷子上酱料,当酱半干时,继续第二次,第三次;将上酱肉块挂于通风处自然发酵,即得手工酱肉。有益效果为:本发明制备方法简单可行,不需要特殊仪器设备,家庭作坊式就可满足生产要求,不经过烟熏工艺,更加的卫生安全,食盐含量低,符合当代消费的主流;该制备方法使得手工酱肉集肉香、酱香、鲜味于一体,风味独特,鲜香可口,回味无穷,具有较好滑腻感、嫩度、保水性、弹性、色泽稳定性和储藏性,提高手工酱肉的品质。

1. 手工酱肉的制备方法,包括选料、腌制、上酱、风干,其特征在于:所述的腌制步骤为:将肉块与腌制料混合均匀,在2-8℃条件下内腌制3-5d,中间翻动4-6次,取出得腌制肉块。

2. 根据权利要求1所述的手工酱肉的制备方法,其特征在于:所述的腌制步骤中肉块与腌制料的重量比为100:4-6。

3. 根据权利要求1所述的手工酱肉的制备方法,其特征在于:所述的腌制步骤中腌制料的成分及其重量份为:食盐1.5-2.5份、复合磷酸盐0.2-0.3份、白砂糖0.5-1.5份、抗坏血酸钠0.05-0.07份、葡萄糖0.008-0.012份、茶多酚0.04-0.06份、香辛粉0.1-0.3份、吡嗪酰胺0.002-0.004份、烟酸0.007-0.009份。

4. 根据权利要求1所述的手工酱肉的制备方法,其特征在于:所述的选料步骤为:选用肥瘦重量比为1:1-2的猪五花肉,剔除碎骨、血污和筋腱等异物,分割成30×4×4cm的肉块,清洗干净,挂起晾干水,2-8℃存放,备用。

5. 根据权利要求1所述的手工酱肉的制备方法,其特征在于:所述的上酱步骤为:将腌制肉块挂于2-8℃条件下,待表面微干,用刷子上酱料,当酱半干时,继续第二次,第三次,即得上酱肉块。

6. 根据权利要求5所述的手工酱肉的制备方法,其特征在于:所述的上酱步骤中酱料的成分及其重量份为:黄豆酱10-20份、小麦酱30-50份、甜面酱15-25份、植物油15-25份、白砂糖2-3份、味精0.2-0.4份、酱油2-3份、料酒5-15份、葡萄糖0.2-0.5份。

7. 根据权利要求5所述的手工酱肉的制备方法,其特征在于:所述的上酱步骤中酱料的炒制步骤为:将植物油加热至油上方泡沫完全消失,有青烟冒出即可,按秩序依次放入黄豆酱、小麦酱、甜面酱、白砂糖、酱油、料酒,翻炒2-5min,加入清水熬煮至半流动膏状,然后加入味精,继续炒制,即得酱料。

8. 根据权利要求1所述的手工酱肉的制备方法,其特征在于:所述的风干步骤为:将上酱肉块挂于通风处自然发酵20-22d,即得手工酱肉。

## 手工酱肉的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,特别涉及手工酱肉的制备方法。

### 背景技术

[0002] 酱肉是将猪肉用甜面酱、香辛调味料腌制后经自然风干而成的一类腌制类生肉制品,具有色泽美观、风味浓郁的特点。酱肉在我国具有悠久的加工和食用历史。与其他生肉制品相比,传统酱肉具有以下特点:第一,易于加工,传统酱肉加工不需要特殊仪器设备,家庭作坊式就可满足生产要求;第二,风味独特,酱肉集肉香、酱香、鲜味于一体,是一个风味浓郁、口感良好的肉制品,并且可以根据消费者自己的喜好调制不同的风味;第三,不经过烟熏工艺,更加的卫生安全,食盐含量较腊肉等肉制品低,符合当代消费的主流;第四,上酱后挂在通风处自然发酵,有效改善了酱肉的风味;第五,食用方便,沸水煮熟或者微波加热后直接食用,在生活节奏加快的今天具有广阔的市场前景。这些特点使酱肉制品受到广大消费者的欢迎,酱肉销售量呈现逐年上升趋势。

[0003] 现有技术如授权公告号为CN 102058104 B的中国发明专利,公开了一种酱肉的制作方法,包括以下步骤:将 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷鲜肉修割成条状,得到条状原料肉,条状原料肉上的肥脂厚度不超过1.5cm;将条状原料肉用腌料进行第一次腌制,得到腌制肉,所述腌料包括食盐、花椒和五香粉;将腌制肉清洗、晾干后,用酱料进行第二次腌制,所述酱料包括甜面酱、糖、味精和水;将经过第二次腌制的腌制肉刷油、烘烤后,得到酱肉。本发明以 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 、肥脂厚度不超过1.5cm的冷鲜肉为原料,使得到的酱肉肥瘦相间,不油不腻,回味无穷;同时, $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 、肥脂厚度不超过1.5cm的冷鲜肉进行腌制时较易入味,能够有效缩短腌制时间,从而缩短酱肉的生产周期。但是该制备方法不能满足家庭作坊式的生产要求。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种制备方法简单可行、不需要特殊仪器设备、家庭作坊式就可满足生产要求,制得的手工酱肉集肉香、酱香、鲜味于一体,具有较好滑腻感、嫩度、保水性、弹性、色泽稳定性和储藏性的手工酱肉的制备方法。

[0005] 本发明针对上述技术中提到的问题,采取的技术方案为:

手工酱肉的制备方法,包括选料、腌制、上酱、风干,其具体步骤为:

选料:选用肥瘦重量比为1:1-2的猪五花肉,剔除碎骨、血污和筋腱等异物,分割成 $30\times 4\times 4\text{cm}$ 的肉块,清洗干净,挂起晾干水, $2-8^{\circ}\text{C}$ 存放,备用,该步骤选用的五花肉肥瘦适中,使得到的酱肉肥瘦相间,不油不腻,回味无穷,腌制时较易入味,能够有效缩短腌制时间,从而缩短酱肉的生产周期,防止肉温升高影响产品品质;

腌制:将重量比为100:4-6的肉块与腌制料混合均匀,在 $2-8^{\circ}\text{C}$ 条件下腌制3-5d,中间翻动4-6次,取出得腌制肉块;

上酱:将腌制肉块挂于 $2-8^{\circ}\text{C}$ 条件下,待表面微干,用刷子上酱料,当酱半干时,继续第二次,第三次,即得上酱肉块;

风干:将上酱肉块挂于通风处自然发酵20-22d,即得手工酱肉,该手工酱肉集肉香、酱香、鲜味于一体,风味独特,鲜香可口,回味无穷,具有较好滑腻感、嫩度、保水性、弹性、色泽稳定性和储藏性,不经过烟熏工艺,更加的卫生安全,食盐含量较腊肉等肉制品低,符合当代消费的主流。

[0006] 优选的,腌制料的成分及其重量份为:食盐1.5-2.5份、复合磷酸盐0.2-0.3份、白砂糖0.5-1.5份、抗坏血酸钠0.05-0.07份、葡萄糖0.008-0.012份、茶多酚0.04-0.06份、香辛粉0.1-0.3份、吡嗪酰胺0.002-0.004份、烟酸0.007-0.009份,该腌制料中各成分配比合理,能提高肉的保水性,使肉块在加工过程中仍能保持其水分,减少营养成分的损失,同时也保持了肉的柔嫩性,增加出品率;具有抗氧化作用,能限制类脂的氧化,抑制反应醇的产生,提高手工酱肉的储藏性;此外吡嗪酰胺和烟酸的加入,使得该酱料杀菌抑菌效果好,能够防止酱油肉中各种微生物的生长及繁育,延长酱肉的储存期,同时能最大限度的保留肉制品的口感与风味,使得酱油肉具有较好的风味、滑腻感、嫩度、保水性、弹性、色泽稳定性和储藏性。

[0007] 优选的,酱料的成分及其重量份为:黄豆酱10-20份、小麦酱30-50份、甜面酱15-25份、植物油15-25份、白砂糖2-3份、味精0.2-0.4份、酱油2-3份、料酒5-15份、葡萄糖0.2-0.5份,该酱料中各成分能发挥协同作用,使得酱料甜咸适中、口味和谐,为制备高品质手工酱肉提供条件;使得到的手工酱肉风味独特,鲜香可口,回味无穷。

[0008] 优选的,酱料的炒制步骤为:将植物油加热至油上方泡沫完全消失,有青烟冒出即可,按秩序依次放入黄豆酱、小麦酱、甜面酱、白砂糖、酱油、料酒,翻炒2-5min,加入清水熬煮至半流动膏状,然后加入味精,继续炒制,即得酱料,该步骤能生产出色、香、味、形俱佳的酱料,既可以掩盖肉的腥味,又能将肉的香味烘托出来,保留了手工酱肉的风味和营养价值,同时能降低肉制品的水分活度,抑制有害微生物的生长繁殖。

[0009] 与现有技术相比,本发明的优点在于:1)本发明制备方法简单可行,不需要特殊仪器设备,家庭作坊式就可满足生产要求,不经过烟熏工艺,更加的卫生安全,食盐含量低,符合当代消费的主流;2)该制备方法选用的五花肉肥瘦适中,使得到的酱肉肥瘦相间,不油不腻,回味无穷,腌制时较易入味,能够有效缩短腌制时间,从而缩短酱肉的生产周期,防止肉温升高影响产品品质;3)该制备方法使得手工酱肉集肉香、酱香、鲜味于一体,风味独特,鲜香可口,回味无穷,具有较好滑腻感、嫩度、保水性、弹性、色泽稳定性和储藏性,提高手工酱肉的品质;4)该手工酱肉食用方便,沸水煮熟或者微波加热后直接食用,在生活节奏加快的今天具有广阔的市场前景。

## 具体实施方式

[0010] 下面通过实施例对本发明方案作进一步说明:

实施例1:

手工酱肉的制备方法,包括选料、腌制、上酱、风干,其具体步骤为:

1)选料:选用肥瘦重量比为1:1的猪五花肉,剔除碎骨、血污和筋腱等异物,分割成30×4×4cm的肉块,清洗干净,挂起晾干水,8℃存放,备用;

2)腌制:将重量比为100:4的肉块与腌制料混合均匀,在8℃条件下腌制3d,中间翻动6次,取出得腌制肉块;

3) 上酱:将腌制肉块挂于8℃条件下,待表面微干,用刷子上酱料,当酱半干时,继续第二次,第三次,即得上酱肉块;

4) 风干:将上酱肉块挂于通风处自然发酵20d,即得手工酱肉。

[0011] 上述腌制料的成分及其重量份为:食盐2.5份、复合磷酸盐0.2份、白砂糖1.5份、抗坏血酸钠0.05份、葡萄糖0.012份、茶多酚0.04份、香辛粉0.3份、吡嗪酰胺0.002份、烟酸0.009份。

[0012] 上述酱料的成分及其重量份为:黄豆酱10份、小麦酱50份、甜面酱15份、植物油25份、白砂糖2份、味精0.4份、酱油2份、料酒15份、葡萄糖0.2份。

[0013] 上述酱料的炒制步骤为:将植物油加热至油上方泡沫完全消失,有青烟冒出即可,按秩序依次放入黄豆酱、小麦酱、甜面酱、白砂糖、酱油、料酒,翻炒2min,加入清水熬煮至半流动膏状,然后加入味精,继续炒制,即得酱料。

[0014] 实施例2:

手工酱肉的制备方法,包括选料、腌制、上酱、风干,其具体步骤为:

1) 选料:选用肥瘦重量比为1:2的猪五花肉,剔除碎骨、血污和筋腱等异物,分割成30×4×4cm的肉块,清洗干净,挂起晾干水,2℃存放,备用;

2) 腌制:将重量比为100:6的肉块与腌制料混合均匀,在2℃条件下腌制5d,中间翻动4次,取出得腌制肉块;

3) 上酱:将腌制肉块挂于2℃条件下,待表面微干,用刷子上酱料,当酱半干时,继续第二次,第三次,即得上酱肉块;

4) 风干:将上酱肉块挂于通风处自然发酵22d,即得手工酱肉。

[0015] 上述腌制料的成分及其重量份为:食盐1.5份、复合磷酸盐0.3份、白砂糖0.5份、抗坏血酸钠0.07份、葡萄糖0.008份、茶多酚0.06份、香辛粉0.1份、吡嗪酰胺0.004份、烟酸0.007份。

[0016] 上述酱料的成分及其重量份为:黄豆酱20份、小麦酱30份、甜面酱25份、植物油15份、白砂糖3份、味精0.2份、酱油3份、料酒5份、葡萄糖0.5份。

[0017] 上述酱料的炒制步骤为:将植物油加热至油上方泡沫完全消失,有青烟冒出即可,按秩序依次放入黄豆酱、小麦酱、甜面酱、白砂糖、酱油、料酒,翻炒5min,加入清水熬煮至半流动膏状,然后加入味精,继续炒制,即得酱料。

[0018] 实施例3:

手工酱肉的制备方法,包括选料、腌制、上酱、风干,其具体步骤为:

1) 选料:选用肥瘦重量比为1:1.5的猪五花肉,剔除碎骨、血污和筋腱等异物,分割成30×4×4cm的肉块,清洗干净,挂起晾干水,5℃存放,备用;

2) 腌制:将重量比为100:5的肉块与腌制料混合均匀,在5℃条件下腌制4d,中间翻动5次,取出得腌制肉块;

3) 上酱:将腌制肉块挂于5℃条件下,待表面微干,用刷子上酱料,当酱半干时,继续第二次,第三次,即得上酱肉块;

4) 风干:将上酱肉块挂于通风处自然发酵21d,即得手工酱肉。

[0019] 上述腌制料的成分及其重量份为:食盐2.0份、复合磷酸盐0.25份、白砂糖1.0份、抗坏血酸钠0.06份、葡萄糖0.01份、茶多酚0.05份、香辛粉0.2份、吡嗪酰胺0.003份、烟酸

0.008份。

[0020] 上述酱料的成分及其重量份为：黄豆酱15份、小麦酱40份、甜面酱20份、植物油20份、白砂糖2.5份、味精0.3份、酱油2.5份、料酒10份、葡萄糖0.3份。

[0021] 上述酱料的炒制步骤为：将植物油加热至油上方泡沫完全消失，有青烟冒出即可，按秩序依次放入黄豆酱、小麦酱、甜面酱、白砂糖、酱油、料酒，翻炒3min，加入清水熬煮至半流动膏状，然后加入味精，继续炒制，即得酱料。

[0022] 实施例4：

感官评定：将实施例1、实施例2和实施例3的手工酱肉设为试验组，普通市售手工酱肉设为对照组，分别进行感官评定，评定小组由50人组成，评价内容包括色泽、风味、口感，打分标准为：5分最好，0分最差。高分标准是为：色泽：呈棕红色，色泽均匀，有光泽；组织形态：表面平整，紧密，切面整齐；风味：有肉特有的香味，浓郁诱人。取其平均值作为感观评价结果，感官评价得分如表1所示。

[0023] 表1：感官评价得分

项目		得分
试验组	实施例 1	14.70
	实施例 2	14.74
	实施例 3	14.88
对照组		14.25

由表1可知，本发明实施例1、实施例2和实施例3手工酱肉的感官评分高于对照组，说明本发明制备方法制得的手工酱肉在色泽、风味、口感方面的综合效果要好于市售手工酱肉，更易于被消费者喜爱。

[0024] 本发明的操作步骤中的常规操作为本领域技术人员所熟知，在此不进行赘述。

[0025] 以上所述的实施例对本发明的技术方案进行了详细说明，应理解的是以上所述仅为本发明的具体实施例，并不用于限制本发明，凡在本发明的原则范围内所做的任何修改、补充或类似方式替代等，均应包含在本发明的保护范围之内。