

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200510114664.1

[51] Int. Cl.

A23L 1/311 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01)

C12G 3/00 (2006.01)

A23D 9/00 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01)

[45] 授权公告日 2007 年 12 月 26 日

[11] 授权公告号 CN 100356873C

[22] 申请日 2005.10.25

[21] 申请号 200510114664.1

[73] 专利权人 北京一点味餐厅

地址 100083 北京市海淀区知春路 29 号
大运公寓 7-8 号楼

[72] 发明人 杨鹏方

[56] 参考文献

CN1398542A 2003.2.26

CN1389147A 2003.1.8

卤肉专用浓缩老汤的开发与应用. 邱保文, 郭灿杰. 中国食品报. 2004

审查员 张颖

[74] 专利代理机构 北京金之桥知识产权代理有限公司

代理人 林建军 沈锦华

权利要求书 1 页 说明书 6 页

[54] 发明名称

一种卤肉产品及其制作方法

[57] 摘要

本发明提供一种卤肉产品,按重量比计主料占 70-90%,辅料占 10-30%,所述主料包括 50-57%的五花肉和 43-50%的瘦肉,辅料及其在辅料中的重量比为:咖喱粉 0.5-6%、蚝油 2-9%、甜面酱 0.5-6%、酒 4-30%、老抽 10-30%、食用油 5-10%、高汤/水余量;本发明提供的卤肉制作方法包括如下步骤:备料;将主料切成大块,并做除味去血处理;处理后五花肉和瘦肉焯水;冷却后切成肉丁;炒锅上火放食用油;油烧至八成热,将五花肉入锅中煸炒,待五花肉中油分煸出后加入瘦肉煸炒;放入高汤/水、辅料,大火烧开后加入啤酒,转至微火煨 3-6 个小时得到成品卤肉;本申请所提供卤肉形状更好看、颜色更鲜艳、味道更浓香。

- 1、一种卤肉产品的制作方法，其特征在于主要包括如下步骤：
 - 1) 备料：按如下重量配比选择原料，其中主料 70-90%，辅料 10-30%，所述主料中以主料总重计为 50-57%的五花肉和 43-50%的瘦肉；所述辅料中以辅料总重计为：咖喱粉 0.5-6%、蚝油 2-9%、甜面酱 0.5-6%、酒 4-30%、老抽 10-30%、食用油 5-10%、姜末 0.5-2%、精盐 2-7%、味精 2-5%、鸡精 0.5-2%、八角 0.2-1%、桂皮 0.1-1%、草果 0.1-1%、红葱头 0.5-3%、蒜茸 0.5-3%、胡椒粉 0.5-3%、高汤/水余量；
 - 2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块，并做除味去血处理；
 - 3) 将步骤 2 处理后的五花肉和瘦肉焯水，然后清水冲净；
 - 4) 将步骤 3 处理过的五花肉和瘦肉切成肉丁；
 - 5) 炒锅上火，待锅的表面受热后放入食用油；
 - 6) 将油烧至八成热时放入红葱头、姜末、蒜茸，煸炒至金黄色散发出香味后，将切好的五花肉放入锅中煸炒，待五花肉中的油分煸出后加入瘦肉继续煸炒；
 - 7) 放入高汤/水，烧开后加入其余辅料，转至微火煨 3-6 个小时得到成品卤肉。

2、如权利要求1所述的卤肉制作方法，其中步骤2)中五花肉和瘦肉被切成8-13厘米的方形大块。

3、如权利要求1所述的卤肉制作方法，其中步骤3)中五花肉和瘦肉被切成0.8至1.3厘米方形肉丁。

4. 如权利要求1所述的卤肉制作方法，其中以重量比计主料占70-80%，辅料占20-30%。

5、根据权利要求1所述的卤肉制作方法，其特征在于以重量比计所述辅料为：咖喱粉 1.92-1.97%、蚝油 6.42-6.46%、甜面酱 1.92-1.97%、啤酒 6.25-6.34%、老抽 26-27.85%、食用油 9.7-9.8%、姜末 1.26-1.32%、精盐 4.71-5.62%、味精 3.74-3.76%、鸡精 1.28-1.32%、八角 0.4-0.44%、桂皮 0.25-0.32%、草果 0.16-0.20%、红葱头 1.87-1.92%、蒜茸 1.3-1.32%、胡椒粉 1.87-1.94%。

6、一种卤肉产品，其特征在于：其由权利要求1所述的方法制作而成。

一种卤肉产品及其制作方法

技术领域：

本发明涉及一种食品及其加工方法，尤其是涉及一种卤肉产品的制作方法。

背景技术：

现有传统卤肉有两种做法：

第一种：将肉切成肉沫状，加香菇熬制而成，用料主料为猪瘦肉；辅料为盐、味精、老抽、八角、桂皮、等传统大料；加工时间约60分钟左右，此种做法形状不好看，颜色成土黄色状，而且加工时间短，肉入味不够，影响口感；

第二种：将肉切成片状或者块状的；主料为猪五花肉，辅料为盐、味精、鸡精、老抽、八角、桂皮等传统大料；做法是放在容器中直接在蒸笼里边蒸熟，此种做法因为使用五花肉作为主料，使人看了有油腻感，而且过多的脂肪成分也不利于食客健康；颜色一般呈黑色或者红色。

现有传统的卤肉制品以及做法，因为都是一些传统家常做法，味道、颜色、形状都不是特别讲究。

发明内容：

本发明要解决的技术问题是，克服上述现有技术之不足，提供一种卤肉产品及其制作方法，按照该方法制作的卤肉产品，味道鲜美，色香味俱全。

本发明的上述目的是通过下面的工艺实现的。

本发明一种卤肉产品，以重量比计主料占70-90%，辅料占10-30%，所述主料包括五花肉和瘦肉，其中五花肉占主料的50-57%，瘦肉占43-50%；所述辅料的主要成分及其在辅料中的重量比为：咖喱粉0.5-6%、蚝油2-9%、甜面酱0.5-6%、酒4-30%、老抽10-30%、食用油5-10%、高汤/水余量。

以重量比计主料占70-80%，辅料占20-30%。

以占辅料重量比计还包括下述辅料：姜末 0.5-2%、精盐 2-7%、味精 2-5%、鸡精 0.5-2%、八角 0.2-1%、桂皮 0.1-1%、草果 0.1-1%、红葱头 0.5-3%、蒜茸 0.5-3%、胡椒粉 0.5-3%。

所述红葱头也可用洋葱或普通葱代替。所述酒包括啤酒、作料酒、黄酒、绍兴酒等低度酒，所述老抽也可以用生抽或酱油替代。

所述辅料优选为：咖喱粉 1.92-1.97%、蚝油 6.42-6.46%、甜面酱 1.92-1.97%、啤酒 6.25-6.34%、老抽 26-27.85%、食用油 9.7-9.8%、姜末 1.26-1.32%、精盐 4.71-5.62%、味精 3.74-3.76%、鸡精 1.28-1.32%、八角 0.4-0.44%、桂皮 0.25-0.32%、草果 0.16-0.20%、红葱头 1.87-1.92%、蒜茸 1.3-1.32%、胡椒粉 1.87-1.94%、高汤余量。

本发明还提供这种卤肉产品的制作方法，主要包括如下步骤：

- 1) 备料，按上述比例选取原料；
- 2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块，并做除味去血处理；
- 3) 将步骤2处理后的五花肉和瘦肉焯水，然后清水冲净；
- 4) 将步骤3处理过的五花肉和瘦肉切成肉丁；
- 5) 炒锅上火，待锅的表面受热后放入食用油；
- 6) 将油烧至八成热时，将切好的五花肉放入锅中煸炒，待五花肉中的油分煸出后加入瘦肉继续煸炒；
- 7) 放入高汤/水，烧开后加入其余辅料，转至微火煨3-6个小时得到成品卤肉。

其中步骤2)中五花肉和瘦肉被切成8-13厘米的方形大块。

其中步骤3)中五花肉和瘦肉被切成0.8至1.3厘米方形肉丁。

其中步骤6)中，油烧到8成热后放入红葱头、姜末、蒜茸，煸炒至金黄色散发出香味再将肉入锅小火煸炒。

和现有的卤肉产品及其制作方法相比，本发明所提供的卤肉产品及其制作方法，有如下的优点：

1. 用料考究；咖喱粉、蚝油、用经过24个小时熬制的上等高汤；
2. 加工好的食品成型；颜色好看；经过人工用刀切成小丁，加上师傅们细心的操作，出品成型，卤肉中含有咖喱粉的成分，使其变得没有一点黑色，而是透出一点咖喱的金黄色；

3. 味道鲜美，卤肉中的五花肉经过煸炒，油质完全提炼出来和瘦肉混合在一起，使瘦肉变得更香，经过3—6个小时的熬煮肥肉变得不再油腻，加上调料的香味，使制作出来的卤肉味道浓香、爽口，色泽鲜艳。

具体实施方式：

下面结合具体实施例对本发明进一步详细说明，这些实施例并非限制本发明的保护范围，所有基于本发明基本思想的修改和变动都属于本发明的保护范围。

；

实施例 1.

- 1) 选取精五花肉和精瘦肉个 35 公斤，咖喱粉 0.546 公斤、蚝油 1.926 公斤、甜面酱 0.546 公斤、啤酒 1.875 公斤、老抽 29.722 公斤、八角 0.12 公斤、桂皮 0.075 公斤、草果 0.048 公斤、高汤 8.7 公斤、姜末 0.378 公斤、精盐 1.668 公斤、味精 1.122 公斤、鸡精 0.384 公斤、红葱头 0.561 公斤、蒜茸 0.39 公斤、胡椒粉 0.561 公斤、食用油 2.91 公斤；
- 2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块，并做除味去血处理；
- 3) 将处理后的五花肉和瘦肉放在开水中焯水，打净水中的浮沫，然后清水冲净；
- 4) 处理过的五花肉和瘦肉冷却后，将二者均切成肉丁；
- 5) 炒锅上火，待锅的表面完全受热均匀时放入准备好的食用油；
- 6) 将油烧至 8 成热时（200—250℃），放入红葱头、姜末、蒜茸，煸炒至金黄色散发出香味，将切好的五花肉放入锅中，加入八角、桂皮、草果、小火煸炒，待五花肉中的油分全部煸出后加入瘦肉继续煸炒；
- 7) 放入准备好的高汤、精盐、味精、胡椒粉、鸡精、蚝油、咖喱粉、老抽和甜面酱，大火烧开后加入啤酒，转至微火煨 3 个小时得到成品卤肉。

实施例 2.

- 1) 选取五花肉 51.3 公斤和瘦肉 38.7 公斤、咖喱粉 0.197 公斤、蚝油 0.646 公斤、甜面酱 0.197 公斤、啤酒 0.634 公斤、老抽

- 2.6 公斤、八角 0.044 公斤、桂皮 0.032 公斤、草果 0.02 公斤、高汤 2.959 公斤、姜末 0.132 公斤、精盐 0.471 公斤、味精 0.376 公斤、鸡精 0.132 公斤、红葱头 0.192 公斤、蒜茸 0.132 公斤、胡椒粉 0.194 公斤、食用油 0.98 公斤；
- 2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块，并做除味去血处理；
 - 3) 将处理后的五花肉和瘦肉放在开水中焯水，打净水中的浮沫，然后清水冲净；
 - 4) 等处理过的五花肉和瘦肉冷却后，将二者均切成肉丁；
 - 5) 炒锅上火，待锅的表面完全受热均匀时放入准备好的食用油；
 - 6) 将油烧至 8 成热时（200—250℃），放入红葱头、姜末、蒜茸，煸炒至金黄色散发出香味，将切好的五花肉放入锅中，加入八角、桂皮、草果、小火煸炒，待五花肉中的油分全部煸出后加入瘦肉继续煸炒；
 - 7) 放入准备好的高汤、精盐、味精、胡椒粉、鸡精、蚝油、咖喱粉、老抽和甜面酱，大火烧开后加入啤酒，转至微火煨 6 个小时得到成品卤肉。

实施例3

- 1) 选取五花肉 44 公斤和瘦肉 36 公斤、咖喱粉 0.384 公斤、蚝油 1.292 公斤、甜面酱 0.384 公斤、啤酒 1.25 公斤、老抽 5.2 公斤、八角 0.08 公斤、水 6.33 、姜末 0.252 公斤、精盐 1.124 公斤、味精 0.748 公斤、鸡精 0.256 公斤、红葱头 0.374 公斤、蒜茸 0.26 公斤、胡椒粉 0.374 公斤、食用油 1.94 公斤；
- 2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块，并做除味去血处理；
- 3) 将处理后的五花肉和瘦肉放在开水中焯水，打净水中的浮沫，然后清水冲净；
- 4) 等处理过的五花肉和瘦肉冷却后，将二者均切成肉丁；
- 5) 炒锅上火，待锅的表面完全受热均匀时放入准备好的食用油；
- 6) 将油烧至 8 成热时（200—250℃），放入红葱头、姜末、蒜茸，煸炒至金黄色散发出香味；将切好的五花肉放入锅中，加入八角、桂皮、草果、小火煸炒，待五花肉中的油分全部煸出后加入瘦肉继续煸炒；

- 7) 放入准备好的水、精盐、味精、胡椒粉、鸡精、蚝油、咖喱粉、老抽和甜面酱，大火烧开后加入啤酒，转至微火煨5个小时得到成品卤肉。

实施例4.

- 1) 选取五花肉 51.3 公斤和瘦肉 38.7 公斤、咖喱粉 0.05 公斤、蚝油 0.2 公斤、甜面酱 0.05 公斤、作料酒 0.4 公斤、老抽 3 公斤、八角 0.02 公斤、桂皮 0.01 公斤、草果 0.01 公斤、高汤 5.13 公斤、姜末 0.05 公斤、精盐 0.2 公斤、味精 0.2 公斤、鸡精 0.05 公斤、洋葱 0.05 公斤、蒜茸 0.05 公斤、胡椒粉 0.05 公斤、食用油 0.5 公斤；
- 2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块，并做除味去血处理；
- 3) 将处理后的五花肉和瘦肉放在开水中焯水，打净水中的浮沫，然后清水冲净；
- 4) 等处理过的五花肉和瘦肉冷却后，将二者均切成肉丁；
- 5) 炒锅上火，待锅的表面完全受热均匀时放入准备好的食用油；
- 6) 将油烧至 8 成热时（200—250℃），放入红葱头、姜末、蒜茸，煸炒至金黄色散发出香味，将切好的五花肉放入锅中，加入八角、桂皮、草果、小火煸炒，待五花肉中的油分全部煸出后加入瘦肉继续煸炒；
- 7) 放入准备好的高汤、精盐、味精、胡椒粉、鸡精、蚝油、咖喱粉、老抽和甜面酱，大火烧开后加入啤酒，转至微火煨6个小时得到成品卤肉。

实施例5.

- 1) 选取五花肉 49.5 公斤和瘦肉 40.5 公斤、咖喱粉 0.6 公斤、蚝油 0.9 公斤、甜面酱 0.6 公斤、黄酒 3 公斤、老抽 1 公斤、八角 0.1 公斤、桂皮 0.1 公斤、草果 0.1 公斤、高汤 0.1 公斤、姜末 0.2 公斤、精盐 0.7 公斤、味精 0.5 公斤、鸡精 0.2 公斤、红葱头 0.3 公斤、蒜茸 0.3 公斤、胡椒粉 0.3 公斤、食用油 1 公斤；
- 2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块，并做除味去血处理；
- 3) 将处理后的五花肉和瘦肉放在开水中焯水，打净水中的浮沫，

然后清水冲净；

- 4) 等处理过的五花肉和瘦肉冷却后，将二者均切成肉丁；
- 5) 炒锅上火，待锅的表面完全受热均匀时放入准备好的食用油；
- 6) 将油烧至8成热时（200—250℃），放入红葱头、姜末、蒜茸，煸炒至金黄色散发出香味，将切好的五花肉放入锅中，加入八角、桂皮、草果、小火煸炒，待五花肉中的油分全部煸出后加入瘦肉继续煸炒；
- 7) 放入准备好的高汤、精盐、味精、胡椒粉、鸡精、蚝油、咖喱粉、老抽和甜面酱，大火烧开后加入啤酒，转至微火煨6个小时得到成品卤肉。