



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105475977 A

(43) 申请公布日 2016. 04. 13

(21) 申请号 201510911216. 8

(22) 申请日 2015. 12. 10

(71) 申请人 张友兰

地址 516000 广东省惠州市仲恺高新区 24  
号小区八巷二号之三惠州市梦芭迪工  
业产品设计中心

(72) 发明人 张友兰

(74) 专利代理机构 东莞市中正知识产权事务所  
44231

代理人 张汉青

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016. 01)

A23L 11/00(2016. 01)

A23L 19/00(2016. 01)

A23L 31/00(2016. 01)

A23L 13/40(2016. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种腊肉酱料

(57) 摘要

本发明公开了一种腊肉酱料,由如下重量份原料制成:生抽 40-50、红葱头 3-5、沙姜 2-4、盐 2-3、白酒 1-3、豌豆 3-5、香菇 2-4、杨梅肉 1-3,木耳 2-4、胡萝卜 3-5、余甘子肉 3-5,龙眼肉 5-8。使用本发明腌制的腊肉,味道鲜美,营养丰富。

1. 一种腊肉酱料,其特征在于:由如下重量份原料制成:生抽40-50、红葱头3-5、沙姜2-4、盐2-3、白酒1-3、豌豆3-5、香菇2-4、杨梅肉1-3,木耳2-4、胡萝卜3-5、余甘子肉3-5,龙眼肉5-8。

2. 根据权利要求1所述的一种腊肉酱料,其特征在于:由如下重量份原料制成:生抽45、红葱头4、沙姜3、盐2、白酒2、豌豆4、香菇3、杨梅肉2,木耳3、胡萝卜4、余甘子肉4,龙眼肉6。

## 一种腊肉酱料

### 技术领域

[0001] 本发明涉及酱料,具体地说是腊肉酱料。

### 背景技术

[0002] 酱料是一种调味品。腌制腊肉的调料一般为:盐、生抽、老抽、糖、葱姜蒜、花椒、八角、辣椒。把猪肉切成一块一块用盐腌后,把肉取出来,用热水洗干净,涂上调味料,然后太阳晒干。目前尚未有以杨梅、木耳、胡萝卜、余甘子、龙眼等作为酱料之原料的报导。

### 发明内容

[0003] 本发明之目的是提供一种营养丰富、独特风味的腊肉酱料。

[0004] 技术方案:一种腊肉酱料,由如下重量份原料制成:

生抽40-50、红葱头3-5、沙姜2-4、盐2-3、白酒1-3、豌豆3-5、香菇2-4、杨梅肉1-3,木耳2-4、胡萝卜3-5、余甘子肉3-5,龙眼肉5-8。

[0005] 优选地,由如下重量份原料制成:生抽45、红葱头4、沙姜3、盐2、白酒2、豌豆4、香菇3、杨梅肉2,木耳3、胡萝卜4、余甘子肉4,龙眼肉6。

[0006] 有益效果:本发明一般用于猪肉腊肉,味道鲜美,香气沁人,营养丰富。

[0007] 本发明采用的部分原料介绍如下:

(1)沙姜,沙姜,拉丁学名*Rhizoma Kaempferiae*,沙姜为一年生草本植物,气香特异,味辛辣。功能主治行气温中,消食,止痛。用于胸膈胀满,脘腹冷痛,饮食不消。

[0008] (2)香菇,又名花菇、猴头菇、香蕈、香信、香菌、冬菇、香菰,为侧耳科植物香蕈的子实体。香菇是世界第二大[1]食用菌,也是我国特产之一,在民间素有“山珍”之称。它是一种生长在木材上的真菌。味道鲜美,香气沁人,营养丰富。香菇富含维生素B群、铁、钾、维生素D原(经日晒后转成维生素D)、味甘,性平。主治食欲减退,少气乏力。

[0009] 香菇素有“山珍之王”之称,是高蛋白、低脂肪的营养保健食品。中国历代医学家对香菇均有著名论述。现代医学和营养学不断深入研究,香菇的药用价值也不断被发掘。香菇中麦角甾醇含量很高,对防治佝偻病有效;香菇多糖能增强细胞免疫能力,从而抑制癌细胞的生长;香菇含有六大酶类的40多种酶,可以纠正人体酶缺乏症;香菇中的脂肪所含脂肪酸,对人体降低血脂有益。

[0010] (3)杨梅,拉丁学名*Myrica rubra* (Lour.) S. et Zucc. 属于杨梅科杨梅属小乔木或灌木植物,又称圣生梅、白蒂梅、树梅具有很高的药用和食用价值。功能主治:生津解渴,和胃消食。据测定:杨梅果肉的含糖量为12%-13%,含酸量为0.5%-1.1%,富含纤维素、矿物质元素、维生素和一定量的蛋白质、脂肪、果胶及8种对人体有益的氨基酸,其果实中钙、磷、铁含量要高出其他水果10多倍。每100克杨梅可食部食品中的营养素含量:水分83.4-92.0克、热量28千卡,蛋白质0.8克,脂肪0.2克,碳水化合物5.7克,果汁含糖量12-13克,含酸量0.5-1.8克,胡萝卜素0.3微克,维生素A7微克,维生素C9毫克,维生素E0.81毫克,钙14毫克,镁10毫克,铁1毫克,锰0.72毫克,锌0.14毫克,铜20微克,钾149毫克,磷8毫克,钠0.7毫克,

硒0.31微克。

[0011] (4)木耳,味道鲜美,可素可荤,营养丰富。木耳味甘,性平,具有很多药用功效。能益气强身,有活血效能,并可防治缺铁性贫血等;可养血驻颜,令人肌肤红润,容光焕发,能够疏通肠胃,润滑肠道,同时对高血压患者也有一定帮助。

[0012] (5)胡萝卜,拉丁学名Daucus carota,别名红萝卜、丁香萝卜、葫芦蕻金,又被称为葫芦蕻、红菜头、黄萝卜等,有地下“小人参”之称,是伞形二年生草本植物,以呈肉质的根作为蔬菜来食用。胡萝卜每100克鲜重含1.67~12.1毫克胡萝卜素,含量高于番茄的5~7倍,食用后经肠胃消化分解成维生素A,能防治夜盲症和呼吸道疾病。

[0013] (6)余甘子,拉丁学名Phyllanthus emblica L.属大戟科叶下珠属植物,其果鲜食酸甜酥脆而微涩,回味甘甜,故名余甘,又名喉甘子、油柑子、庵罗果、牛甘果等。余甘子树耐旱耐瘠,适应性非常强,喜光喜温。产新时间:一月,二月。生长期1~3年。果实(余甘子):甘、微涩,凉。清热利咽,润肺止咳。用于感冒发热,咽喉痛,咳嗽,口干烦渴,耳痛,维生素丙缺乏症。《中国药典》:清热凉血,消食健胃,生津止咳。用于血热血瘀,消化不良,腹胀,咳嗽,喉痛,口干。

[0014] (7)龙眼,补心脾,益气血,健脾胃,养肌肉。思虑伤脾,头昏,失眠,心悸怔忡,虚羸,病后或产后体虚,及由于脾虚所致之下血失血症。现代医学实践证明,它还有美容、延年益寿之功效。营养学家研究发现,每100克龙眼果肉中含全糖12%~23%、葡萄糖26.91%、酒石酸1.26%、蛋白质1.41%、脂肪0.45%、维生素C163.7毫克、维生素K196.6毫克,还有维生素B1、B2、P等,经过处理制成果干,每百克含糖分74.6克,铁35毫克,钙2毫克,磷110毫克,钾1200毫克等多种矿物质,还有多种氨基酸、皂素、X-甘氨酸、鞣质、胆碱等,这是其强大滋补能力的来源。龙眼含丰富的葡萄糖、蔗糖和蛋白质等,含铁量也比较高,可在提高热能、补充营养的同时促进血红蛋白再生,从而达到补血的效果。研究发现,龙眼肉除了对全身有补益作用外,对脑细胞特别有效,能增强记忆,消除疲劳。

[0015] (8)红葱头,拉丁学名Allium ascalonicum L.叶较短而柔软,青绿色,蜡粉少。葱白(假茎),基部形成小鳞茎,纺锤形,鳞衣紫红色,肉浅紫白色。种植期为每年的九月到十一月间,种植初期,先多灌溉水让种葱能分蘖,使葱丛长大。含有挥发性硫化物,具特殊辛辣味,是重要的解腥、调味品。葱白甘甜脆嫩。中医学上葱有杀菌、通乳、利尿、发汗和安眠等药效。

[0016] (9)豌豆,拉丁学名Pisum sativum Linn.又称为青豆、小寒豆、淮豆、麻豆、青小豆、留豆等。每100g豌豆含有:蛋白质7.4克、脂肪0.3克、碳水化合物21.2克、维生素C14毫克、钙21毫克、磷127毫克、钾332毫克、钠1.2毫克、碘0.9微克、镁43毫克、铁1.7毫克、锌1.29毫克、硒1.74微克、铜0.22毫克、锰0.65毫克等。

### 具体实施方式

[0017] 实施例1:一种腊肉酱料,由如下重量份原料制成:

生抽40、红葱头3、沙姜2、盐2、白酒1、豌豆3、香菇2、杨梅肉1,木耳2、胡萝卜3、余甘子肉3,龙眼肉5。

[0018] 制备方法包括如下:

(1)用干燥豌豆,在100度油温锅中炸熟至可碎,迅速捞出过滤余油,冷却后磨碎;

(2)红葱头、沙姜剁碎用80度花生油温火炸香；

(3)干香菇、干木耳粉碎成50目筛，混合、加水搅拌均匀，隔水煮沸20分钟，榨液；加水量为干香菇与干木耳总量的20%，隔水煮沸20分钟是指物料不与锅底中的水接触，利用蒸汽蒸煮食物，即水沸后继续蒸20分钟；

(4)鲜杨梅肉、鲜胡萝卜、鲜余甘子肉、鲜龙眼肉混合压榨，得到原液，

(5)所述榨液与所述原液混合煮沸1分钟后，冷却后与豌豆、红葱头、沙姜、盐、白酒、生抽全部混配，消毒杀菌、瓶装。

[0019] 实施例2：一种腊肉酱料，由如下重量份原料制成：

生抽50、红葱头5、沙姜4、盐3、白酒3、豌豆5、香菇4、杨梅肉3，木耳4、胡萝卜5、余甘子肉5，龙眼肉8。

[0020] 制备方法与实施例1同。

[0021] 实施例3：一种腊肉酱料，由如下重量份原料制成：生抽45、红葱头4、沙姜3、盐2、白酒2、豌豆4、香菇3、杨梅肉2，木耳3、胡萝卜4、余甘子肉4，龙眼肉6。

[0022] 制备方法包括如下：

(1)用干燥豌豆，在100度油温锅中炸熟至可碎，迅速捞出过滤余油，冷却后磨碎；

(2)红葱头、沙姜剁碎用80度花生油温火炸香；

(3)干香菇、干木耳粉碎成50目筛，混合、加水搅拌均匀，隔水煮沸30分钟，榨液；加水量为干香菇与干木耳总量的20%，隔水煮沸30分钟是指物料不与锅底中的水接触，利用蒸汽蒸煮食物，即水沸后继续蒸30分钟；

(4)鲜杨梅肉、鲜胡萝卜、鲜余甘子肉、鲜龙眼肉混合压榨，得到原液，

(5)所述榨液与所述原液混合煮沸1-2分钟后，冷却后与豌豆、红葱头、沙姜、盐、白酒、生抽全部混配，消毒杀菌、瓶装。

[0023] 所述白酒用50度以上。

[0024] 使用方法：经盐腌制后的猪肉，用热水洗干净，涂上本发明酱料，太阳晒干。或者以适量本发明酱料与盐一同腌制猪肉，用热水洗干净，涂上本发明酱料，太阳晒干。