



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103734784 B

(45) 授权公告日 2015. 09. 30

(21) 申请号 201310745639. 8

(22) 申请日 2013. 12. 30

(73) 专利权人 重庆念记食品有限公司

地址 401520 重庆市合川工业园区南办事处花  
园村铜合路

(72) 发明人 李念

(74) 专利代理机构 北京鸿元知识产权代理有限公司 11327

代理人 王玉芝

(51) Int. Cl.

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102813216 A, 2012. 12. 12,

CN 103099231 A, 2013. 05. 15,

CN 102090643 A, 2011. 06. 15,

CN 101125001 A, 2008. 02. 20,

CN 103340434 A, 2013. 10. 09,

家常百味编委会. 椒盐炸里脊. 《健康饮食  
细节》. 重庆出版社, 2007, 第 22 页.

尹敏. 蛋豆粉. 《中式菜肴制作技术》. 四川  
科学技术出版社, 2011, 第 75-77 页.

辜雪冬等. 油炸香脆藏香猪肉片加工研  
究. 《中国调味品》. 2011, 第 36 卷 (第 11 期),  
第 55-58, 65 页.

王勤志等. 扣肉油炸加工工艺的优化. 《食  
品科技》. 2013, 第 38 卷 (第 4 期), 第 121-123、  
129 页.

杨铭铎. 猪肉片全蛋糊与蛋清糊软炸工艺对  
比优化. 《扬州大学烹饪学报》. 2012, 第 29 卷 (第  
2 期), 第 24-29 页.

审查员 刘以娟

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

合川肉片加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种合川肉片的加工方法,包  
括绞肉、调味、蒸坯、切片、油炸、脱油等步骤。本发  
明在实施时,采用淀粉、面粉、辣椒、花椒等与肉进  
行配制,口味独特;在炸制的过程中由于使用了  
羹液并严格控制油温,最大限度保持了肉的营养  
成分,同时也避免了有害物质的产生。通过该方法  
制得的肉片,酥脆可口,是一种具有丰富营养价值的  
休闲食品。

1. 一种合川肉片加工方法,其特征在于:包括以下步骤,

步骤 1. 准备原料,将鲜肉清洗并绞成肉末备用;

步骤 2. 将肉末、淀粉、面粉、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、生姜、盐按照 80 ~ 88 :3 ~ 7 :3 ~ 7 :2 ~ 3 :0.5 ~ 1.5 :0.3 ~ 0.8 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :2 ~ 3 的重量比混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 15 ~ 20 分钟,出柜冷却;

步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 2 ~ 4mm 厚的薄肉片,并切分成小片;

步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用;

步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 170 ~ 190℃的油锅中炸 2 ~ 4 分钟,定型;

步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 120 ~ 140℃的油炸机中炸 3 ~ 8 分钟,起锅冷却;

步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 3 ~ 5 分钟

步骤 9. 将成品称重、包装。

2. 根据权利要求 1 所述的合川肉片加工方法,其特征在于,步骤 4 中,切分成小片的肉片大小为,长 3 ~ 5cm,宽 2 ~ 4cm。

3. 根据权利要求 1 所述的合川肉片加工方法,其特征在于,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。

4. 一种合川肉片加工方法,其特征在于:包括以下步骤,

步骤 1. 准备原料,将鲜肉清洗并绞成肉末备用;

步骤 2. 将肉末、淀粉、面粉、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、生姜、盐按照 80 ~ 88 :3 ~ 7 :3 ~ 7 :1 ~ 2 :0.5 ~ 1.5 :0.3 ~ 0.8 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :2 ~ 3 的重量比混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 15 ~ 20 分钟,出柜冷却;

步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 2 ~ 4mm 厚的薄肉片,并切分成小片;

步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用;

步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 170 ~ 190℃的油锅中炸 2 ~ 4 分钟,定型;

步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 120 ~ 140℃的油炸机中炸 3 ~ 8 分钟,起锅冷却;

步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 3 ~ 5 分钟

步骤 9. 将成品称重、包装。

## 合川肉片加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及肉制品加工领域,具体的为一种合川肉片加工方法。

### 背景技术

[0002] 肉类含有丰富的蛋白质和微量元素,是人们日常生活不可缺少的一种食品,但随着生活水平的提高,人们对肉制品口味的要求也越来越高。普通的肉类食品已经不能满足人们的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种合川肉片加工方法,采用该方法制得的合川肉片口味独特,酥脆可口,既保持了肉类的营养价值,又因口味独特受到人们的喜爱,是一种具有丰富营养价值的休闲食品。

[0004] 本发明的合川肉片加工方法,包括以下步骤:

[0005] 步骤 1. 准备原料,将鲜肉清洗并绞成肉末备用;

[0006] 步骤 2. 将肉末、淀粉、面粉、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、生姜、盐按照 80 ~ 88 : 3 ~ 7 : 3 ~ 7 : 2 ~ 3 : 0.5 ~ 1.5 : 0.3 ~ 0.8 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 2 ~ 3 的重量比混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

[0007] 步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 15 ~ 20 分钟,出柜冷却;

[0008] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 2 ~ 4mm 厚的薄肉片,并切分成小片;

[0009] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 : 15 : 30 : 30 : 2 的重量比混合,调配成羹液备用;

[0010] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 170 ~ 190℃ 的油锅中炸 2 ~ 4 分钟,定型;

[0011] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 120 ~ 140℃ 的油炸机中炸 3 ~ 8 分钟,起锅冷却;

[0012] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 3 ~ 5 分钟

[0013] 步骤 9. 将成品称重、包装。

[0014] 本发明的合川肉片加工方法,步骤 2 中,肉末、淀粉、面粉、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、生姜、盐按照 80 ~ 88 : 3 ~ 7 : 3 ~ 7 : 1 ~ 2 : 0.5 ~ 1.5 : 0.3 ~ 0.8 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 2 ~ 3 的重量比混合搅拌,并放置 30 分钟入味。

[0015] 进一步,步骤 4 中,切分成小片的肉片大小为,长 3 ~ 5cm,宽 2 ~ 4cm。

[0016] 进一步,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 : 1 : 1。

[0017] 本发明的有益效果是:本发明的合川肉片加工方法在实施时,采用淀粉、面粉、辣椒、花椒等与肉进行配制,口味独特;在炸制的过程中由于使用了羹液并严格控制油温,最

大限度保持了肉的营养成分,同时也避免了有害物质的产生。通过该方法制得的肉片,酥脆可口,是一种具有丰富营养价值的休闲食品。

### 具体实施方式

[0018] 下面将结合具体实施例对本发明做进一步详细说明。

[0019] 实施例一

[0020] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤

[0021] 步骤 1. 准备原料,将 8000 克鲜肉清洗并绞成肉末备用;

[0022] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 300 克淀粉、300 克面粉、200 克辣椒、50 克花椒、30 克八角、20 克小茴香、20 克桂皮、20 克丁香、20 克生姜、200 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

[0023] 步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 15 分钟,出柜冷却;

[0024] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 2mm 厚的薄片,并切分成小片;每小片的长 3cm,宽 2cm;

[0025] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用;

[0026] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 170℃ 的油锅中炸 4 分钟,定型;

[0027] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 120℃ 的油炸机中炸 8 分钟,起锅冷却。

[0028] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 3 分钟

[0029] 步骤 9. 将成品称重、包装。

[0030] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。

[0031] 实施例二

[0032] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤

[0033] 步骤 1. 准备原料,将 8800 克鲜肉清洗并绞成肉末备用;

[0034] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 700 克淀粉、700 克面粉、300 克辣椒、150 克花椒、80 克八角、50 克小茴香、50 克桂皮、50 克丁香、50 克生姜、300 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

[0035] 步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 20 分钟,出柜冷却;

[0036] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 4mm 厚的薄片,并切分成小片;每小片的长 5cm,宽 4cm;

[0037] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用;

[0038] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 190℃ 的油锅中炸 2 分钟,定型;

[0039] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 140℃ 的油炸机中炸 3 分钟,起锅冷却。

- [0040] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 5 分钟
- [0041] 步骤 9. 将成品称重、包装。
- [0042] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。
- [0043] 实施例三
- [0044] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤
- [0045] 步骤 1. 准备原料,将 8400 克鲜肉清洗并绞成肉末备用 ;
- [0046] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 500 克淀粉、500 克面粉、250 克辣椒、100 克花椒、55 克八角、35 克小茴香、35 克桂皮、35 克丁香、35 克生姜、250 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味 ;
- [0047] 步骤 3. 蒸汽成型 :将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 18 分钟,出柜冷却 ;
- [0048] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 3mm 厚的薄片,并切分成小片 ;每小片的长 4cm,宽 3cm ;
- [0049] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用 ;
- [0050] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 180℃ 的油锅中炸 3 分钟,定型 ;
- [0051] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 130℃ 的油炸机中炸 5 分钟,起锅冷却。
- [0052] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 4 分钟
- [0053] 步骤 9. 将成品称重、包装。
- [0054] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。
- [0055] 实施例四
- [0056] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤
- [0057] 步骤 1. 准备原料,将 8400 克鲜肉清洗并绞成肉末备用 ;
- [0058] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 500 克淀粉、500 克面粉、150 克辣椒、100 克花椒、55 克八角、35 克小茴香、35 克桂皮、35 克丁香、35 克生姜、250 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味 ;
- [0059] 步骤 3. 蒸汽成型 :将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 18 分钟,出柜冷却 ;
- [0060] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 3mm 厚的薄片,并切分成小片 ;每小片的长 4cm,宽 3cm ;
- [0061] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用 ;
- [0062] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 180℃ 的油锅中炸 3 分钟,定型 ;
- [0063] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 130℃ 的油炸机中炸 5 分钟,起锅冷却。
- [0064] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 4 分钟

[0065] 步骤 9. 将成品称重、包装。

[0066] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。

[0067] 实施例五

[0068] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤

[0069] 步骤 1. 准备原料,将 8800 克鲜肉清洗并绞成肉末备用;

[0070] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 700 克淀粉、700 克面粉、100 克辣椒、150 克花椒、80 克八角、50 克小茴香、50 克桂皮、50 克丁香、50 克生姜、300 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

[0071] 步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 20 分钟,出柜冷却;

[0072] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 4mm 厚的薄片,并切分成小片;每小片的长 5cm,宽 4cm;

[0073] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用;

[0074] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 190℃ 的油锅中炸 2 分钟,定型;

[0075] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 140℃ 的油炸机中炸 3 分钟,起锅冷却。

[0076] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 5 分钟

[0077] 步骤 9. 将成品称重、包装。

[0078] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。

[0079] 最后说明的是,以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制,尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明,本领域的普通技术人员应当理解,可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本发明技术方案的宗旨和范围,其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。