



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106722292 A

(43)申请公布日 2017.05.31

(21)申请号 201611227043.9

(22)申请日 2016.12.27

(71)申请人 刘传星

地址 234000 安徽省宿州市埇桥区城东循  
环经济示范园龙兴路

(72)发明人 刘传星

(74)专利代理机构 北京高航知识产权代理有限  
公司 11530

代理人 吴强

(51) Int. Cl.

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种腊肉的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种腊肉的制作方法,包括以下步骤:(1)原料准备;(2)配料准备:称取调味料的重量为猪肉重量的8%~10%;(3)猪肉增香:调味料中的红茶、党参和黄芪煎煮后过滤后得到滤液,滤液与老姜一起使用食品料理机加工成老姜汁,老姜汁涂抹在猪肉上增香去腥;(4)腌制;(5)风干冷藏:低温阴凉处风干即得到腊肉。本发明制作调料的原料易得到且使用方便,采用此调料制作出的腊肉营养方便,好吃卫生,风味纯正;不需要现做现配料,制作效率高且成本低,也使得没有经验的制作者也能够快速制作出色香味俱全的腊肉,满足了市场的需要。

1. 一种腊肉的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:(1)原料准备:称取猪肉,将其切成长为50-70cm,宽为5-7cm,厚为5-7cm的形状待用;(2)配料准备:称取调味料的重量为猪肉重量的8%-10%,调味料的组分及其重量份组成为:甜面酱50-60、花椒6-8、胡椒粉6-8、蜂蜜10-12、食盐7-9、老姜8-12、红曲米0.9-1.2、糯米8-12、白酒18-22、荷叶6-8、红茶6-8、党参0.3-0.5、黄芪0.3-0.5、桂皮1-2、八角1-2、小茴香1-2、甘草1-2;(3)猪肉增香:调味料中的红茶、党参和黄芪煎煮后过滤后得到滤液,滤液与老姜一起使用食品料理机加工成老姜汁,老姜汁涂抹在猪肉上增香去腥;(4)腌制:调味料中的花椒、桂皮、八角、小茴香和甘草放在锅里小火炒香后粉碎成香料颗粒;糯米炒香研磨后得到糯米粉;荷叶干燥研磨后得到荷叶粉,甜面酱中依次加入香料颗粒、糯米粉、荷叶粉和红曲米搅拌均匀后得到混合酱料,将混合酱料涂抹在增香后的猪肉上进行腌制;(5)风干冷藏:低温阴凉处风干即得到腊肉。

2. 根据权利要求1所述的腊肉的制作方法,其特征在于:步骤(3)中,4-8℃每隔40-60分钟将老姜汁涂抹在猪肉上,需要涂抹6-8次。

3. 根据权利要求1所述的腊肉的制作方法,其特征在于:步骤(4)中,3-6℃腌制时间为5-7天,每天对腌制的猪肉翻拌一次。

4. 根据权利要求1所述的腊肉的制作方法,其特征在于:步骤(5)中,腌制后的猪肉悬挂在阴凉处进行风干,风干时间为25-30天,风干后的腊肉-18℃以下进行冷藏。

## 一种腊肉的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种腊肉的制作方法。

### 背景技术

[0002] 腊肉是中国腌肉的一种,主要流行于四川、湖南和广东等地,由于通常是在农历的腊月进行腌制,所以称作“腊肉”。腊肉具有色泽美观、风味独特、营养丰富等优点,深受大家喜爱,但是传统腊肉口味单一,远远满足不了现在人们对腊肉口味的需求。

[0003] 在制作腊肉的过程中,腊肉调味料配比的选择则大多依靠制作者的经验,大都是现做现配料,而调味料的选择或者对其配比的调整对风味有着至关重要的影响,如果选择的调料种类或者配比不当,则制作出来的腊肉感官、口味欠佳。随着现在生活节奏的加快和生活水平的提高,人们的物质生活水平发生了根本性的改变,在食品安全问题日益突出的今天,选择自己动手制作腊肉的人越来越多,现做现配料,效率低下,成本较高,且口味较为单一,满足不了人们对食品安全以及口味多样化的需求。

### 发明内容

[0004] 本发明目的是克服现有技术存在的上述缺点,提供一种腊肉的制作方法,营养方便,制作效率高且成本低,好吃卫生,风味纯正,具有保健作用。

[0005] 为实现上述目的,本发明所采用的技术手段是:一种腊肉的制作方法,包括以下步骤:(1)原料准备:称取猪肉,将其切成长为50-70cm,宽为5-7cm,厚为5-7cm的形状待用;(2)配料准备:称取调味料的重量为猪肉重量的8%-10%,调味料的组分及其重量份组成为:甜面酱50-60、花椒6-8、胡椒粉6-8、蜂蜜10-12、食盐7-9、老姜8-12、红曲米0.9-1.2、糯米8-12、白酒18-22、荷叶6-8、红茶6-8、党参0.3-0.5、黄芪0.3-0.5、桂皮1-2、八角1-2、小茴香1-2、甘草1-2;(3)猪肉增香:调味料中的红茶、党参和黄芪煎煮后过滤后得到滤液,滤液与老姜一起使用食品料理机加工成老姜汁,老姜汁涂抹在猪肉上增香去腥;(4)腌制:调味料中的花椒、桂皮、八角、小茴香和甘草放在锅里小火炒香后粉碎成香料颗粒;糯米炒香研磨后得到糯米粉;荷叶干燥研磨后得到荷叶粉,甜面酱中依次加入香料颗粒、糯米粉、荷叶粉和红曲米搅拌均匀后得到混合酱料,将混合酱料涂抹在增香后的猪肉上进行腌制;(5)风干冷藏:低温阴凉处风干即得到腊肉。

[0006] 进一步的,步骤(3)中,4-8℃每隔40-60分钟将老姜汁涂抹在猪肉上,需要涂抹6-8次。

[0007] 进一步的,步骤(4)中,3-6℃腌制时间为5-7天,每天对腌制的猪肉翻拌一次。

[0008] 进一步的,步骤(5)中,腌制后的猪肉悬挂在阴凉处进行风干,风干时间为25-30天,风干后的腊肉-18℃以下进行冷藏。

[0009] 发明的有益效果是:制作调料的原料易得到且使用方便,采用此调料制作出的腊肉营养方便,好吃卫生,风味纯正;不需要现做现配料,制作效率高且成本低,也使得没有经验的制作者也能够快速制作出色香味俱全的腊肉,满足了市场的需要。

## 具体实施方式

[0010] 通过下述实施例将能够更好地理解本发明。

### [0011] 实施例1

一种腊肉的制作方法,包括以下步骤:(1)原料准备:称取猪肉,将其切成长为50cm,宽为5m,厚为5-7cm的形状待用;(2)配料准备:称取调味料的重量为猪肉重量的8%,调味料的组分及其重量份组成为:甜面酱50、花椒6、胡椒粉6、蜂蜜10、食盐7、老姜8、红曲米0.9、糯米8、白酒18、荷叶6、红茶6、党参0.3、黄芪0.3、桂皮1、八角1、小茴香1、甘草1;(3)猪肉增香:调味料中的红茶、党参和黄芪煎煮后过滤后得到滤液,滤液与老姜一起使用食品料理机加工成老姜汁,老姜汁涂抹在猪肉上增香去腥,4℃每隔40分钟将老姜汁涂抹在猪肉上,涂抹6次;(4)腌制:调味料中的花椒、桂皮、八角、小茴香和甘草放在锅里小火炒香后粉碎成香料颗粒;糯米炒香研磨后得到糯米粉;荷叶干燥研磨后得到荷叶粉,甜面酱中依次加入香料颗粒、糯米粉、荷叶粉和红曲米搅拌均匀后得到混合酱料,将混合酱料涂抹在增香后的猪肉上进行腌制,3℃腌制时间为5天,每天对腌制的猪肉翻拌一次;(5)风干冷藏:腌制后的猪肉悬挂在阴凉处进行风干,风干时间为25天,风干后的腊肉-18℃以下进行冷藏。

### [0012] 实施例2

一种腊肉的制作方法,包括以下步骤:(1)原料准备:称取猪肉,将其切成长为70cm,宽为7cm,厚为7cm的形状待用;(2)配料准备:称取调味料的重量为猪肉重量的10%,调味料的组分及其重量份组成为:甜面酱60、花椒8、胡椒粉8、蜂蜜12、食盐9、老姜12、红曲米1.2、糯米12、白酒22、荷叶8、红茶8、党参0.5、黄芪0.5、桂皮2、八角2、小茴香2、甘草2;(3)猪肉增香:调味料中的红茶、党参和黄芪煎煮后过滤后得到滤液,滤液与老姜一起使用食品料理机加工成老姜汁,老姜汁涂抹在猪肉上增香去腥,8℃每隔60分钟将老姜汁涂抹在猪肉上,需要涂抹8次;(4)腌制:调味料中的花椒、桂皮、八角、小茴香和甘草放在锅里小火炒香后粉碎成香料颗粒;糯米炒香研磨后得到糯米粉;荷叶干燥研磨后得到荷叶粉,甜面酱中依次加入香料颗粒、糯米粉、荷叶粉和红曲米搅拌均匀后得到混合酱料,将混合酱料涂抹在增香后的猪肉上进行腌制,6℃腌制时间为7天,每天对腌制的猪肉翻拌一次;(5)风干冷藏:腌制后的猪肉悬挂在阴凉处进行风干,风干时间为30天,风干后的腊肉-18℃以下进行冷藏。

### [0013] 实施例3

一种腊肉的制作方法,包括以下步骤:(1)原料准备:称取猪肉,将其切成长为60cm,宽为6cm,厚为6cm的形状待用;(2)配料准备:称取调味料的重量为猪肉重量的9%,调味料的组分及其重量份组成为:甜面酱55、花椒7、胡椒粉7、蜂蜜11、食盐8、老姜10、红曲米1.1、糯米10、白酒20、荷叶7、红茶7、党参0.4、黄芪0.4、桂皮1.5、八角1.5、小茴香1.5、甘草1.5;(3)猪肉增香:调味料中的红茶、党参和黄芪煎煮后过滤后得到滤液,滤液与老姜一起使用食品料理机加工成老姜汁,老姜汁涂抹在猪肉上增香去腥,6℃每隔50分钟将老姜汁涂抹在猪肉上,需要涂抹7次;(4)腌制:调味料中的花椒、桂皮、八角、小茴香和甘草放在锅里小火炒香后粉碎成香料颗粒;糯米炒香研磨后得到糯米粉;荷叶干燥研磨后得到荷叶粉,甜面酱中依次加入香料颗粒、糯米粉、荷叶粉和红曲米搅拌均匀后得到混合酱料,将混合酱料涂抹在增香后的猪肉上进行腌制,5℃腌制时间为6天,每天对腌制的猪肉翻拌一次;(5)风干冷藏:腌制后的猪肉悬挂在阴凉处进行风干,风干时间为28天,风干后的腊肉-18℃以下进行冷藏。

[0014] 本发明中制作调料的原料易得到且使用方便,红茶、黄芪和党参的使用,更使得该调味料制作出的腊肉起到冬季进补的效果,有一定的保健功效;红茶、荷叶的使用使得制作出来的腊肉在不使用烟熏情况下香味浓郁,干净卫生,采用此调料制作出的腊肉营养方便,好吃卫生,风味纯正;不需要现做现配料,制作效率高且成本低,也使得没有经验的制作者也能够快速制作出色香味俱全的腊肉,满足了市场的需要。

[0015] 仅为本发明的具体实施方式,并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,可轻易想到变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。