



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105725098 A

(43)申请公布日 2016.07.06

(21)申请号 201610154107.0

(22)申请日 2016.03.18

(71)申请人 陇东学院

地址 745000 甘肃省庆阳市西峰区兰州路
45号陇东学院

申请人 庆阳中庆农产品有限公司 苟小平

(72)发明人 王百姓 刘万年 苟小平 马建仁

韩壅 武永福 汪慧 宋曦

王应强

(51) Int. Cl.

A23L 13/60(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 7/122(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种猪血荞面灌肠的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种猪血荞面灌肠的制作方法,其特征在包括如下步骤:将荞面倒入盆内,加少量清水,调和成硬面团,再分次加入清水,用搅拌器顺着同一个方向大力快速充分搅拌,搅拌过程中将新鲜猪血和精盐、味精、大料粉、花椒粉、姜粉分次缓缓加入面糊中搅拌均匀。加水量以挑起成一条很细的细线为宜。将新鲜猪大肠翻过来,在大肠上分别加食盐、食用碱、食用油反复揉搓几遍,用清水清洗干净,然后将大肠放入加有食醋和明矾的水中揉搓几遍,用清水冲洗数次去除异味。蒸熟后从蒸笼中取出自然晾凉。将晾凉的猪血荞面灌肠用真空包装袋真空包装,在1℃-4℃冰箱或冰柜中保藏。

1. 一种猪血荞面灌肠的制作方法其特征在于:以重量计产品配方为:荞面500g,新鲜猪血10g,猪瘦肉25g,清水600g,精盐5g,味精2g,大料粉1g,花椒粉2g,姜粉3g;

(1)将荞面倒入盆内,加少量清水,边加水边调成面团,先调和成硬面团,再分次加入清水,继续用搅拌器打面、甩面,反复多次,只至搅拌成稀糊状;

(2)将检验合格的新鲜猪血缓缓加入面糊中,边加入边顺着一个方向继续充分搅拌面糊,只至猪血均匀分布于面糊中;

(3)将精盐、味精、大料粉、花椒粉、姜粉依次加入面糊中,边加入边顺着一个方向继续搅拌面糊,只至均匀分布于面糊中备用;

(4)将新鲜的猪大肠翻过来,把大肠里面的油及内容物全部清除干净,先在大肠上加食盐反复揉搓几遍,用清水清洗;再在大肠上加食用碱反复揉搓几遍,用清水清洗;然后在大肠上加食用油反复揉搓几遍,用清水清洗;最后将大肠放入加有食醋和明矾的水中揉搓几遍,用清水冲洗数次即可完全去除异味;

洗净的猪大肠截成长约20cm,放入盆中待用;

(5)取清洗干净的猪大肠,检查其是否漏气,如无漏气,用线绳扎住一头,再用漏斗将调好的面糊灌入肠衣内至八九成满时,用绳将肠衣另一头系紧,然后对折,在中间用绳系住,最后用清水洗净沾在肠衣表面的面糊;

(6)将罐好面糊的猪血荞面灌肠上笼蒸5min,用筷子绑上细针在灌肠上扎眼放气,然后大火蒸30min,蒸熟后从蒸笼中取出自然晾凉;

(7)将晾凉的猪血荞面灌肠用真空包装袋真空包装,在1℃-4℃冰箱或冰柜中保藏。

一种猪血荞面灌肠的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及农产品加工技术领域,具体来说是一种猪血荞面灌肠的制作方法。

背景技术

[0002] 猪血是一种优良的蛋白质资源,全血含蛋白质18%,其中血浆占全血的 65%,含蛋白质8%;红细胞部分占全血的35%,蛋白质含量36%,全血蛋白质的氨基酸组成总量高于人乳和全蛋,可达到 FAO、WHO 所推荐的模式,是优良的蛋白质营养品。多数屠宰企业的猪血一般都废弃,造成资源浪费,污染环境。

[0003] 荞面为新鲜荞麦现磨的面粉,含有丰富的植物蛋白质、B族维生素、芦丁类物质、矿物质、膳食纤维等。荞面中的蛋白质营养价值高,平衡性能好,在体内不易转化成脂肪,经常食用不易导致肥胖;荞面中含有丰富的芦丁类物质,能改善人体脂质代谢,抑制血液中脂质升高,激活胰腺,促进胰岛分泌,降低血糖,从而起到预防高血脂、脂肪肝和糖尿病的作用;荞面还能强化毛细血管的弹性,对动脉硬化,改善高血压症,预防脑血管意外也有一定作用;荞面中的膳食纤维是小麦面粉和大米的6-8倍,具有良好的预防便秘作用,经常食用对预防大肠癌和肥胖症有益。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种猪血荞面灌肠的制作方法,猪血荞面灌肠和一般的灌肠完全不同,面糊原料选用荞面,其丰富的营养素和特殊的健康成分颇受推崇。将猪血添加到荞麦灌肠制品中,不仅可以提高其得率、持水力,还能够改善灌肠的质构和风味,提高产品质量和营养价值,风味独特,变废为宝。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案其特征是:一种猪血荞面灌肠的制作方法,以重量计,产品配方为:荞面500g,新鲜猪血10g,猪瘦肉25g,清水600g,精盐5g,味精2g,大料粉1g,花椒粉2g,姜粉3g。

[0006] 本发明提供的一种猪血荞面灌肠的制作方法,包括如下步骤:(1)将荞面倒入盆内,加少量清水,边加水边调和成面团,先调和成硬面团,再分次加入清水,继续用搅拌器打面、甩面,反复多次,只至搅拌成稀糊状。(2)将检验合格的新鲜猪血缓缓加入面糊中,边加入边顺着同一个方向继续充分搅拌面糊,只至猪血均匀分布于面糊中。(3)将精盐、味精、大料粉、花椒粉、姜粉依次加入面糊中,边加入边顺着同一个方向继续搅拌面糊,只至均匀分布于面糊中备用。(4)将新鲜的猪大肠翻过来,把大肠里面的油及内容物全部清除干净。先在大肠上加食盐反复揉搓几遍,用清水清洗;再在大肠上加食用碱反复揉搓几遍,用清水清洗;然后在大肠上加食用油反复揉搓几遍,用清水清洗;最后将大肠放入加有食醋和明矾的水中揉搓几遍,用清水冲洗数次即可完全去除异味。洗净的猪大肠截成长约20cm,放入盆中待用。(5)取清洗干净的猪大肠,检查其是否漏气。如无漏气,用线绳扎住一头,再用漏斗将调好的面糊灌入肠衣内至八九成满时,用绳将肠另一头系住,然后对折,在中间用绳系住。用清水洗净沾在肠衣表面的面糊。(6)将罐好面糊的猪血荞面灌肠上笼蒸5min,用筷子绑上细

针在灌肠上扎眼放气,然后大火蒸30min。蒸熟后从蒸笼中取出自然晾凉。(7)将晾凉的猪血荞面灌肠用真空包装袋真空包装,在1℃-4℃冰箱或冰柜中保藏。

[0007] 所述步骤(1)调面糊时要分多次少量加水,顺着同一个方向充分搅拌,加水量以挑起成一条很细的细线为宜。

[0008] 所述步骤(1)、(2)、(3)搅拌面糊时要象打蛋清一样,始终顺着同一个方向用力快速搅拌,使面糊充分起面筋,制成的猪血荞面灌肠吃起来劲道有质感。

[0009] 本发明的有益效果:本发明配方特别,工艺技术简单,生产的猪血荞面灌肠风味独特,色香味俱佳,质感好,营养丰富。

具体实施方式

[0010] 为例使本发明的优点和目的更加清楚明白,下面结合具体实施例对本发明的技术方案作详细说明。

[0011] 一种猪血荞面灌肠的制作方法,其特征在于由以下重量份的原料制成:荞面500g,新鲜猪血10g,猪瘦肉25g,清水600g,精盐5g,味精2g,大料粉1g,花椒粉2g,姜粉3g。

[0012] 所述猪血荞面灌肠的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:(1)将荞面倒入盆内,加少量清水,边加水边调和成面团,先调和成硬面团,再分多次、每次少量加入清水,象打蛋清一样,始终顺着同一个方向用搅拌器用力快速充分打面、甩面,反复多次,只至搅拌成稀糊状,并使面糊充分起面筋,这样制成的猪血荞面灌肠吃起来才劲道有质感。加水量以挑起成一条很细的细线为宜。(2)将检验合格的新鲜猪血缓缓加入面糊中,边加入边继续顺着同一个方向充分搅拌面糊,只至猪血均匀分布于面糊中。(3)将精盐、味精、大料粉、花椒粉、姜粉依次加入面糊中,边加入边继续顺着同一个方向搅拌面糊,只至均匀分布于面糊中备用。(4)将新鲜的猪大肠翻过来,把大肠里面的油及内容物全部清除干净。先在大肠上加食盐反复揉搓几遍,用清水清洗;再在大肠上加食用碱反复揉搓几遍,用清水清洗;然后在大肠上加食用油反复揉搓几遍,用清水清洗;最后将大肠放入加有食醋和明矾的水中揉搓几遍,用清水冲洗数次即可完全去除异味。洗净的猪大肠截成长约20cm的段,放入盆中待用。(5)取清洗干净的猪大肠,检查其是否漏气。如无漏气,用线绳扎住一头,再用漏斗将调好的面糊灌入肠衣内至八九成满时,用绳将肠另一头系住,然后对折,在中间用绳系住。用清水洗净沾在肠衣表面的面糊。(6)将灌好面糊的猪血荞面灌肠上笼蒸5min,用筷子绑上细针在灌肠上扎眼放气,然后大火蒸30min。蒸熟后从蒸笼中取出自然晾凉。(7)将晾凉的猪血荞面灌肠用真空包装袋真空包装,在1℃-4℃冰箱或冰柜中保藏即可。

[0013] 上述实施例仅用以说明本发明的技术方案,而非对本发明的构思和保护范围进行限定,本发明的普通技术人员对本发明的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离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中。