



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105146360 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 16

(21) 申请号 201510469818. 2

(22) 申请日 2015. 08. 04

(71) 申请人 赵良雄

地址 422400 湖南省邵阳市武冈市由斯街  
30 号

(72) 发明人 赵良雄

(74) 专利代理机构 东莞市科安知识产权代理事  
务所 44284

代理人 周后俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/312(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

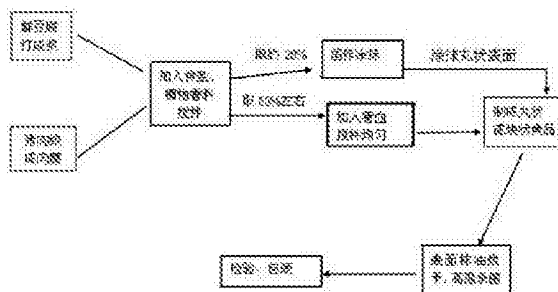
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

猪血豆腐丸及制作方法

(57) 摘要

猪血豆腐丸, 由以下重量份的原料制备而成: 鲜豆腐 65-75 份, 猪肉 14-17 份, 鲜猪血 15-18 份, 食盐 0. 8-1. 1 份, 植物香料 0. 4-0. 7 份; 植物香料包括胡椒粉、花椒粉、橙皮粉、五香粉。其制作方法是: 将鲜肉绞成肉糜, 将打成浆状的豆腐按比例加入肉糜、食盐、植物香料, 混合搅拌成豆腐肉泥; 将 80% 的豆腐肉泥按比例加入新鲜猪血搅拌均匀后制成丸状或压成块状; 将 20% 的豆腐肉泥均匀地涂抹在猪血豆腐丸表面, 同时抹上植物油进行拍打; 烘焙后包装得成品。本发明由于改进了配方和制法, 生产的猪血豆腐丸香嫩可口, 外观颜色很受消费者喜爱, 改变了传统产品的风味与形象, 提高了人们的消费欲望, 成为人们最喜爱的一种美味佳肴。



1. 猪血豆腐丸,其特征在于:由以下重量份的原料制备而成:鲜豆腐 65-75 份,猪肉 14-17 份,鲜猪血 15-18 份,食盐 0.8-1.1 份,植物香料 0.4-0.7 份;植物香料包括胡椒粉、花椒粉、橙皮粉、五香粉或茴香粉。

2. 如权利要求 1 所述的猪血豆腐丸,其特征是,鲜豆腐 69 份,鲜猪肉 15 份,鲜猪血 15 份,食盐 1 份,味精少量,植物香料 0.4 份。

3. 权利要求 1 所述猪血豆腐丸的制备方法,其特征是:

第一步、制作新鲜豆腐:将大豆洗净浸泡 8 小时磨浆,加水稀释过滤后形成豆浆,将豆浆煮熟用酸点卤,压滤后形成豆腐;

第二步、将鲜肉剁或绞成肉糜,将打成浆状的豆腐按比例加入肉糜、食盐、植物香料混合充分搅拌成豆腐肉泥;

第三步、将豆腐肉泥的 80% 按 50:1 的比例加入新鲜猪血并搅拌均匀,然后将其揉成丸状或压成块状,每个重量 145-155g;

第四步、将第二步剩余 20% 的豆腐肉泥均匀地涂抹在第三步制成的丸状或块状物表面,厚度约 2mm,同时在表面抹上植物油进行拍打或压制;或在第三步制成的丸状或块状物上涂抹食用色素进行拍打;

第五步、将第四步制成的产品放在高温炉房内烘烤、烘干,温度 60-85℃ 烘烤 5-6 小时,再在 90-100℃ 高温下杀菌 0.5-1.0 小时;

第六步、检验包装入库。

## 猪血豆腐丸及制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及豆制品深加工技术领域,具体是指一种猪血豆腐丸及制作方法。

### 背景技术

[0002] 猪血豆腐丸在湖南省尤其是邵阳地区成为春节期间的一种传统美食。该食品用豆腐混合新鲜猪血、猪肉、食盐、味精制成,营养丰富,食用方便,蒸、煮、煎、炒都可,美味可口。但由于其配方与制法不同,味道也不相同,有的粗糙松散、有的偏硬、有的口味好、有的口味差。其次,长期以来存在一个共同的问题是外表为黑褐色(血黑色),在不认识猪血豆腐丸的地区,黑褐色给人的感觉是脏,是人们不喜欢并难接受的一种颜色,甚至让人们在购买时产生一种心理障碍,严重影响了本商品的销售功能。因此改进猪血豆腐丸的配方与制法,生产出人人喜爱、美味可口的猪血豆腐丸,改变猪血豆腐丸的外观形象,激发人们的食欲,增强其商品的销售功能,成为人们最喜爱的一种美味佳肴,十分必要。

### 发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是,改进猪血豆腐丸的制法与配方,改变猪血豆腐丸的外观颜色,不仅食用时口味更好,而且成为人人喜爱的一种,提供一种新的猪血豆腐丸及制作方法。

[0004] 本发明的目的是采用以下技术方案实现的:猪血豆腐丸,由以下重量份的原料制备而成:鲜豆腐 65-75 份,猪肉 14-17 份,鲜猪血 15-18 份,食盐 0.8-1.1 份,味精少量,植物香料 0.4-0.7 份;植物香料包括胡椒粉、花椒粉、橙皮粉、五香粉或茴香粉。

[0005] 本发明的制备方法是:第一步、制作新鲜豆腐:将大豆洗净浸泡 8 小时磨浆,加水稀释过滤后形成豆浆,将豆浆煮熟用酸点卤,压滤后形成豆腐。第二步、将鲜肉剁或绞成肉糜,将打成浆状的豆腐按比例加入肉糜、食盐、植物香料混合充分搅拌成豆腐肉泥;第三步、将豆腐肉泥的 80% 按 50:1 的比例加入新鲜猪血并搅拌均匀,然后将其揉成丸状或压成块状,每个重量 150g 左右;第四步、将第二步剩余 20% 的豆腐肉泥均匀地涂抹在第三步制成的丸状或块状物表面,厚度约 2mm,同时在表面抹上植物油进行拍打或压制;或在第三步制成的丸状或块状物上涂抹食用色素进行拍打;第五步、将第四步制成的产品放在高温炉房内烘烤、烘干,温度 60-85℃ 烘烤 5-6 小时,再在 90-100℃ 高温下杀菌 0.5-1.0 小时;第六步、检验包装入库。

[0006] 本发明具有以下积极效果和特点:由于改进了配方和制法,鲜豆腐(大豆蛋白)、猪肉、猪血、食盐、植物香料的巧妙搭配,生产的猪血豆腐丸香嫩可口,不松散也不偏硬,是各种营养物质的大集合,含有丰富的人体必需氨基酸与微量元素,同时食用方便,蒸、煮、炒、煎均可;更重要的是完全改变了它的外观黑色形象,提高了人们的购买欲望,在食品领域中完全可以成为人们喜爱的美味佳肴;可以象豆奶、火腿肠、方便面、饮料等一样被人们普遍接受而畅销各地。

## 附图说明

[0007] 图 1 是本发明生产工艺路线图。

## 具体实施方式

[0008] 为了更清楚地说明本发明内容,下面结合附图对本发明作详细说明。

[0009] 猪血豆腐丸,由以下重量份的原料制备而成:鲜豆腐 65-75 份,猪肉 14-17 份,鲜猪血 15-18 份,食盐 0.8-1.1 份,植物香料 0.4-0.7 份;植物香料包括八角粉、茴香粉、胡椒粉、味精。

[0010] 优选配方是:鲜豆腐 69 份,猪肉 15 份,鲜猪血 15 份,食盐 1 份,植物香料 0.6 份。  
本发明的制备方法是:

第一步、制作新鲜豆腐:将大豆洗净浸泡 8 小时磨浆,加水稀释过滤后形成豆浆,将豆浆煮熟用酸点卤,压滤后形成豆腐。

[0011] 第二步、将鲜肉垛或绞成肉糜,将打成浆状的豆腐按比例加入肉糜、食盐、植物香料混合充分搅拌成豆腐肉泥;

第三步、将豆腐肉泥的 80% 按 50 : 1 的比例加入新鲜猪血,并搅拌均匀,然后将其揉成丸状或压成块状,每个重量 145-155g ;

第四步、将第二步剩余 20% 的豆腐肉泥均匀地涂抹在第三步制成的丸状或块状物表面,厚度约 2mm,同时在表面抹上植物油进行拍打或压制;或在第三步制成的丸状或块状物上涂抹食用色素再进行拍打;

第五步、将第四步制成的产品放在高温炉房内烘烤,烘干,烘烤温度 60-85℃,烘烤时间 5-6 小时,再在 90-100℃ 高温杀菌 0.5-1.0 小时;

第六步、检验、包装入库。

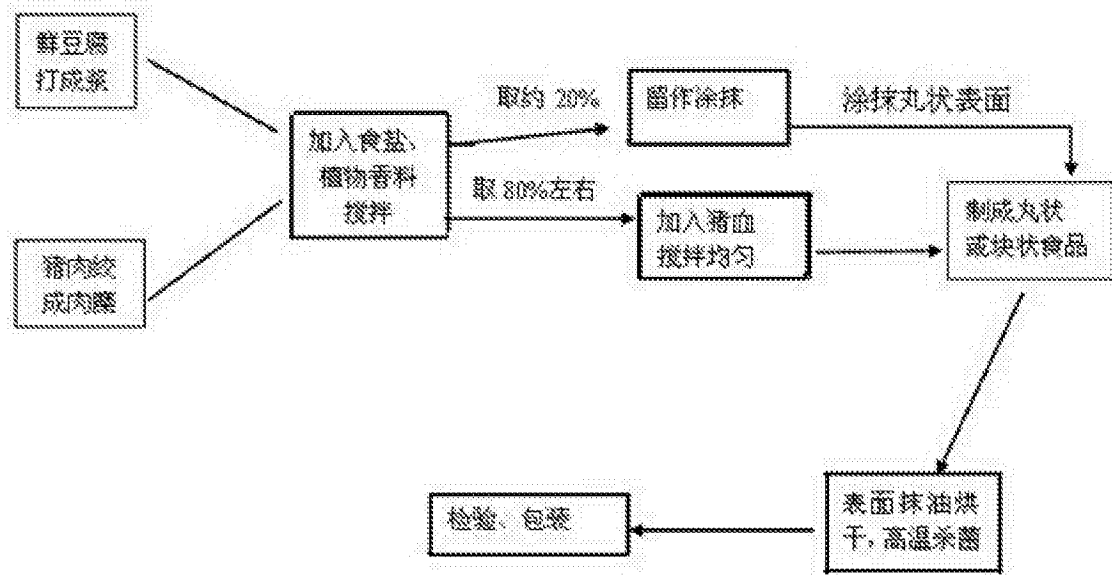


图 1