



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104757581 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 08

(21) 申请号 201510064184. 2

(22) 申请日 2015. 02. 09

(71) 申请人 旌德县饱过岗食品有限公司

地址 242000 安徽省宣城市旌德县蔡桥镇高
溪村桥南区 2 号

(72) 发明人 方光平

(51) Int. Cl.

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香肠的腌制方法

(57) 摘要

本发明涉及一种香肠的腌制方法,包括以下步骤,取新鲜猪后腿肉切成 2 寸宽薄片,其中猪后腿肉肥瘦比为 0.34 ~ 0.46,放入开水浸泡 3 ~ 5 分钟;取出猪后腿肉,倒入存储框内,冲洗干净,晾干 50 分钟 ~ 70 分钟,放入容器;往容器内加入生姜粉,八角粉,酱油,白糖,白酒,十三香,黄酒,搅拌均匀,腌制 12 小时;将腌制后的肉灌肠,晾晒 6 ~ 9 个有太阳的工作日,然后放仓库发酵储存 20 天,发酵时加入桂花或茉莉花粉,发酵好真空包装,本发明在猪肉晾干后加入相对应的作料,经晾晒后发酵,本发明在发酵时加入桂花或茉莉花粉,在冬天香肠后食用时起到祛风湿,散寒的作用。

1. 一种香肠的腌制方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 取新鲜猪后腿肉切成 2 寸宽薄片,其中猪后腿肉肥瘦比为 0.34 ~ 0.46,放入开水浸泡 3 ~ 5 分钟;

(2) 取出猪后腿肉,倒入存储框内,冲洗干净,晾干 50 分钟 ~ 70 分钟,放入容器;

(3) 往容器内加入生姜粉,八角粉,酱油,白糖,白酒,十三香,黄酒,搅拌均匀,腌制 12 小时;

(4) 将腌制后的肉灌肠,晾晒 6 ~ 9 个有太阳的工作日,然后放仓库发酵储存 20 天,发酵好真空包装。

2. 根据权利要求 1 所述一种香肠的腌制方法,其特征在于,在发酵时加入桂花或茉莉花粉发酵。

3. 根据权利要求 1 所述一种香肠的腌制方法,其特征在于,所述白酒自酿,酿造的原料取自皖南山区大米,并且采用生料发酵工艺酿造。

4. 根据权利要求 1 所述一种香肠的腌制方法,其特征在于,所述猪后腿肉与配料比为:

猪后腿肉	1kg
白糖	8 勺
白酒	5 勺
黄酒	4 勺
酱油	7 勺

其中,1 勺为 6 ~ 10 克。

一种香肠的腌制方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工方法,具体是一种香肠的腌制方法。

背景技术

[0002] 香肠是一种利用非常古老的食物生产和肉食保存技术,将动物的肉绞碎成泥状,再灌入肠衣制成的长圆柱体管状食品。中国的香肠有着悠久的历史,香肠的类型也有很多,我国南北各地都有香肠制作,风味各异。结合皖南山区特有的地理特征以及动植物,结合特质的自酿白酒腌制香肠,口味好。

发明内容

[0003] 本发明目的是提供一种香肠的腌制方法,加工方法简单,采用原料独特,口味好。

[0004] 本发明的目的可以通过以下技术方案实现:

一种香肠的腌制方法,包括以下步骤:

(1) 取新鲜猪后腿肉切成 2 寸宽薄片,其中猪后腿肉肥瘦比为 0.34 ~ 0.46,放入开水浸泡 3 ~ 5 分钟;

(2) 取出猪后腿肉,倒入存储框内,冲洗干净,晾干 50 分钟 ~ 70 分钟,放入容器;

(3) 往容器内加入生姜粉,八角粉,酱油,白糖,白酒,十三香,黄酒,搅拌均匀,腌制 12 小时;

(4) 将腌制后的肉灌肠,晾晒 6 ~ 9 个有太阳的工作日,然后放仓库发酵储存 20 天,发酵好真空包装。

[0005] 进一步的,在发酵时加入桂花或茉莉花粉发酵。

[0006] 进一步的,所述白酒自酿,酿造的原料取自皖南山区大米,并且采用生料发酵工艺酿造。

[0007] 进一步的,所述猪后腿肉与配料比为:

猪后腿肉	1kg
白糖	8 勺
白酒	5 勺
黄酒	4 勺
酱油	7 勺

其中,1 勺为 6 ~ 10 克。

[0008] 与现有技术相比,猪肉的原材料要求严格,原材料的处理为在开水中浸泡 3 ~ 5 分钟,在猪肉晾干后加入相对应的作料,经晾晒后发酵,本发明在发酵时加入桂花或茉莉花粉,发现意想不到的效果,其中,加入桂花尤其是桂花的根部,在冬天腌制香肠后食用时起到祛风湿,散寒的作用;加入茉莉花粉,在冬天食用时有去寒气的作

具体实施方式

[0009] 以下结合本发明的实施例进行详细说明,但是本发明可以由权利要求限定和覆盖的多种不同方式实施。

[0010] 实施例 1,一种香肠的腌制方法,包括以下步骤:

(1)取新鲜猪后腿肉 5kg 切成 2 寸宽薄片,其中猪后腿肉肥瘦比为 0.38,放入开水浸泡 3 分钟;

(2)取出猪后腿肉,倒入存储框内,冲洗干净,晾干 1 小时,放入容器;

(3)往容器内加入生姜粉,八角粉,酱油,白糖,白酒,十三香,黄酒,搅拌均匀,腌制 12 小时,其中,白糖 60g, 白酒 40g, 黄酒 32g, 酱油 56g;

(4)将腌制后的肉灌肠,晾晒 7 个有太阳的工作日,然后放仓库发酵储存 20 天,发酵好真空包装,在发酵时加入桂花或茉莉花粉发酵。

[0011] 腌制时用的白酒自酿,酿造的原料取自皖南山区大米,并且采用生料发酵工艺酿造。

[0012] 实施例 2,一种香肠的腌制方法,包括以下步骤:

(1)取新鲜猪后腿肉 5kg 切成 2 寸宽薄片,其中猪后腿肉肥瘦比为 0.42,放入开水浸泡 3 分钟;

(2)取出猪后腿肉,倒入存储框内,冲洗干净,晾干 1 小时,放入容器;

(3)往容器内加入生姜粉,八角粉,酱油,白糖,白酒,十三香,黄酒,搅拌均匀,腌制 12 小时,其中,白糖 50g, 白酒 40g, 黄酒 32g, 酱油 50g;

(4)将腌制后的肉灌肠,晾晒 7 个有太阳的工作日,然后放仓库发酵储存 20 天,发酵好真空包装,在发酵时加入桂花或茉莉花粉发酵。

[0013] 腌制时用的白酒自酿,酿造的原料取自皖南山区大米,并且采用生料发酵工艺酿造。

[0014] 以上内容仅仅是对本发明结构所作的举例和说明,所属本技术领域的技术人员对所描述的具体实施例做各种各样的修改或补充或采用类似的方式替代,只要不偏离发明的结构或者超越本权利要求书所定义的范围,均应属于本发明的保护范围。