



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102987170 A

(43) 申请公布日 2013. 03. 27

(21) 申请号 201210594288. 0

(22) 申请日 2012. 12. 31

(71) 申请人 杨建民

地址 266003 山东省青岛市市南区莱芜二路
32 号一单元 203 室

(72) 发明人 杨建民

(74) 专利代理机构 青岛海昊知识产权事务所有
限公司 37201

代理人 曾庆国

(51) Int. Cl.

A23K 1/18(2006. 01)

A23K 1/16(2006. 01)

A23K 1/14(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种制备猪肉食品的调料

(57) 摘要

本发明涉及一种制作猪肉制品用的调料。它由以下原料组成：八角 60 克，丁香 12 克，山柰 60 克，白胡椒 12 克，白芷 45 克，砂仁 12 克，良姜 50 克，草果 40 克，花椒 12 克，桂皮 40 克，陈皮 50 克，肉蔻 50 克，经粉碎、混匀即可。采用本调料加工猪肉，有效除腥去杂，提香增色，穿透力强，降低油腻性，使猪肉口感鲜美，营养容易吸收，富有多种保健功效，既养生又养颜，有益健康。

1. 一种制备猪肉食品的调料,其特征在于所述的调料由以下重量份数的原料组成:八角 1-2 份,丁香 0.2-0.4 份,山柰 1-3 份,白胡椒 0.2-0.4 份,白芷 0.5-2 份,砂仁 0.2-0.4 份,良姜 1-3 份,草果 0.5-1.5 份,花椒 0.2-0.4 份,桂皮 0.5-1.5 份,陈皮 0.5-1.5 份,肉蔻 0.5-1.5 份。

2. 如权利要求 1 所述的调料,其特征在于所述的调料的组成如下:八角 1.5 份,丁香 0.3 份,山柰 1.5 份,白胡椒 0.3 份,白芷 1 份,砂仁 0.3 份,良姜 1.5 份,草果 1 份,花椒 0.3 份,桂皮 1 份,陈皮 1 份,肉蔻 1 份。

3. 权利要求 1 或 2 所述的调料在制备猪肉制品中的应用。

4. 一种猪肉制品,所述的猪肉制品是用权利要求 1 或 2 所述的调料制备的。

5. 如权利要求 3 或 4 所述的猪肉制品为猪蹄、排骨。

一种制备猪肉食品的调料

技术领域

[0001] 本发明属于食品配料技术领域，具体涉及一种制作猪肉食品用的复合调料。

背景技术

[0002] 目前烹饪猪肉的常用调料为葱、姜、蒜、花椒面等，市面上的调料多为单一的干料调料，人们使用时很难把握材料的种类和数量。而且调料入味慢，脱骨肉烂效果不明显，口感不好，保健效果也不明显。而且市场销售的混合调料并没有针对猪肉的特点进行特殊的配制，不能体现出猪肉自身的特点。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种含有多种中药材、具有保健效果、口味佳的猪肉加工调料。

[0004] 本发明的调料，由以下重量份数的原料组成：八角 1-2 份，丁香 0.2-0.4 份，山柰 1-3 份，白胡椒 0.2-0.4 份，白芷 0.5-2 份，砂仁 0.2-0.4 份，良姜 1-3 份，草果 0.5-1.5 份，花椒 0.2-0.4 份，桂皮 0.5-1.5 份，陈皮 0.5-1.5 份，肉蔻 0.5-1.5 份。

[0005] 上述调料的一种具体组分如下：八角 1.5 份，丁香 0.3 份，山柰 1.5 份，白胡椒 0.3 份，白芷 1 份，砂仁 0.3 份，良姜 1.5 份，草果 1 份，花椒 0.3 份，桂皮 1 份，陈皮 1 份，肉蔻 1 份。

[0006] 上述原料经粉碎、混匀即可。可用于猪肉的炖、煮、红烧、涮火锅、腌制等制作。

[0007] 本发明针对猪肉纤维较为细软，结缔组织较少，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪的特点，提供一种含有多种香料药材成分的猪肉加工调料。本发明的调料烹饪能除腥去杂，穿透力强，内外入味，色泽自然健康，入味增香，肉烂脱骨，形状好，因此能够使制成的猪肉制品更好吃，色、香、味、形俱全。

具体实施方式

[0008] 本发明调料中用到的八角具有温阳散寒，理气止痛的功效。丁香能温中降逆，补肾助阳。山柰行气温中，能消食，止痛。白胡椒温中止痛，下气，消痰。白芷能散风除湿，通窍止痛，消肿排脓。砂仁具有化湿开胃，温脾止泻，理气安胎的作用。良姜能温胃散寒，消食止痛。草果具有燥湿温中，除痰截疟的功效。花椒温中止痛，能杀虫止痒。桂皮补火助阳，引火归源，散寒止痛，活血通经。陈皮具有理气健脾，燥湿化痰的功能。肉蔻温中行气，能涩肠止泻。以上药材的搭配使用，具有止痛、健脾消食、化痰祛湿、养胃散寒等多种保健功效。丁香气芳香浓烈，具有香辣味。山柰气香特异。肉蔻气香浓烈。良姜具有增色作用，使肉质自然增色，砂仁使肉质表面固缩成型，桂皮可使肉质起泡暄嫩，陈皮具有脱骨肉烂功能。上述组分发挥协同作用，降低油腻性，使猪肉口感鲜美，营养容易吸收，有益健康。

[0009] 申请人在对调料组分的选择和配比进行了长期的研究，最终确定了上述的组份和配比，从而促成了本发明。

[0010] 下面结合具体实施例对本发明的调料作进一步的详细描述。

[0011] 实施例 1

[0012] 取八角 60 克,丁香 12 克,山柰 60 克,白胡椒 12 克,白芷 45 克,砂仁 12 克,良姜 50 克,草果 40 克,花椒 12 克,桂皮 40 克,陈皮 50 克,肉蔻 50 克。研磨粉碎后制成调料。

[0013] 实施例 2

[0014] 取八角 40 克,丁香 8 克,山柰 40 克,白胡椒 8 克,白芷 40 克,砂仁 8 克,良姜 40 克,草果 20 克,花椒 8 克,桂皮 20 克,陈皮 40 克,肉蔻 25 克。粉碎、混匀即可。

[0015] 实施例 3

[0016] 取八角 60 克,丁香 12 克,山柰 80 克,白胡椒 12 克,白芷 50 克,砂仁 12 克,良姜 80 克,草果 45 克,花椒 12 克,桂皮 45 克,陈皮 40 克,肉蔻 40 克。粉碎、混匀即可。

[0017] 实施例 4

[0018] 八角 150 克,丁香 30 克,山柰 200 克,白胡椒 300 克,白芷 150 克,砂仁 30 克,良姜 200 克,草果 150 克,花椒 30 克,桂皮 100 克,陈皮 150 克,肉蔻 120 克。粉碎、混匀即可。

[0019] 实施例 5

[0020] 八角 100 克,丁香 40 克,山柰 100 克,白胡椒 200 克,白芷 100 克,砂仁 40 克,良姜 150 克,草果 140 克,花椒 40 克,桂皮 150 克,陈皮 50 克,肉蔻 100 克。粉碎、混匀即可。

[0021] 利用实施例 1 的调料熬制猪蹄,取 300g 的猪蹄,放入 500ml 水中,煮 2 分钟后加入 30g 调料继续水煮。结果制成的猪蹄肥而不腻,而且香味浓郁,多人试吃都给予很高的评价。利用实施例 2 的调料炖的猪排骨,需时短,脱骨效果好,肉嫩而不松弛,不肥不腻,肉香浓厚。利用实施例 4 的调料腌制猪五花肉制作的腊肉,色泽光亮,肉味丰香,肉质不变,长期保持香味,久放不坏。