

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810197486.7

[51] Int. Cl.

A23L 1/311 (2006.01)

A23L 1/176 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

[43] 公开日 2009年3月18日

[11] 公开号 CN 101385544A

[22] 申请日 2008.10.31

[21] 申请号 200810197486.7

[71] 申请人 华中农业大学

地址 430070 湖北省武汉市武昌区南湖狮子山街一号

[72] 发明人 孙智达 谢碧秀 谢笔钧 杨尔宁
潘思轶

[74] 专利代理机构 武汉宇晨专利事务所

代理人 王敏锋

权利要求书3页 说明书5页

[54] 发明名称

一种粉蒸肉及其制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种粉蒸肉及其制备方法，将800-1200g猪五花肉、17-29g酱油、2.4-3.6g黄酒、3.0-5.0g白糖、95-135g大米粉、0.8-1.3g胡椒粉、1.4-2.2g桂皮、2.4-3.6g八角、1.4-2.2g丁香、1.1-1.9姜粉、5.0-7.5g盐、3.5-5.5g味精、140-209g水、0.32-0.48g红曲色素，按此比例配比，制备步骤为：A. 将猪五花肉洗净、沥水后切成长3.5-4.3cm、宽2.2-2.7cm、厚0.8-1.2cm的片；B. 在猪肉中加入酱油、黄酒、白糖、大米粉、胡椒粉、桂皮、八角、丁香、姜粉、盐、味精、水、红曲色素拌匀，腌制30-70min；C. 把腌制好的猪肉整齐地码在碗内，用1000电炉蒸煮，从锅内沸腾(100℃)时开始计时30-60min后，包装即为成品。其生产本产品的原料充足、制作工艺简单、食用方便，是一种原料搭配极为符合

膳食营养标准、营养全面、消化吸收率极高的蒸菜佳品。

1. 一种粉蒸肉，它按下述重量份原料制成：

原料	重量份	原料	重量份
猪五花肉	800-1200g	酱油	17-29g
黄酒	2.4-3.6g	白糖	3.0-5.0g
大米粉	95-135g	胡椒粉	0.9-1.3g
桂皮	1.4-2.2g	八角	2.4-3.6g
丁香	1.4-2.2g	姜粉	1.1-1.9g
盐	5.0-7.5g	味精	3.5-5.5g
水	140-209g	红曲色素	0.32-0.48g。

2. 根据权利要求1所述的一种粉蒸肉，它按下述重量份原料制成：

原料	重量份	原料	重量份
猪五花肉	850-1150g	酱油	21.5-27.5g
黄酒	2.55-3.45g	白糖	3.25-4.75g
大米粉	100-130g	胡椒粉	0.85-1.25g
桂皮	1.5-2.1g	八角	2.55-3.45g
丁香	1.5-2.1g	姜粉	1.2-1.8g
盐	5.25-7.25g	味精	3.75-5.25g
水	148-201g	红曲色素	0.34-0.46g。

3. 根据权利要求1所述的一种粉蒸肉，它按下述重量份原料制成：

原料	重量份	原料	重量份
猪五花肉	900-1100g	酱油	20-26g
黄酒	2.7-3.3g	白糖	3.5-4.5g
大米粉	105-125g	胡椒粉	0.9-1.2g,
桂皮	1.6-2.0g	八角	2.7-3.3g
丁香	1.6-2.0g	姜粉	1.3-1.7g

盐	5.5-7.0g	味精	4-5g
水	157-192g	红曲色素	0.36-0.44g。

4. 根据权利要求 1 所述的一种粉蒸肉，它按下述重量份原料制成：

原料	重量份	原料	重量份
猪五花肉	950-1150g	酱油	21.5-24.5g
黄酒	2.85-3.15g	白糖	3.75-4.25g
大米粉	110-120g	胡椒粉	0.95-1.15g
桂皮	1.7-1.9g	八角	2.85-3.15g
丁香	1.7-1.9g	姜粉	1.4-1.6g
盐	5.75-6.75g	味精	4.25-4.75g
水	165-184g	红曲色素	0.38-0.42g。

5. 根据权利要求 1 所述的一种粉蒸肉，它按下述重量份原料制成：

原料	重量份	原料	重量份
猪五花肉	1000g	酱油	23g
黄酒	3g	白糖	4g
大米粉	115g	胡椒粉	1.1g
桂皮	1.8g	八角	3g
丁香	1.8g	姜粉	1.5g
盐	6g	味精	4.5g
水	175g	红曲色素	0.40g。

6. 一种实现权利要求 1 所述的粉蒸肉的制备方法，其步骤如下：

A. 将猪五花肉洗净、沥水后切成长 3.5-4.3cm、宽 2.2-2.7cm，厚 0.8-1.2cm 的片；

B. 在猪肉中加入酱油、黄酒、白糖、大米粉、胡椒粉、桂皮、八角、丁香、姜粉、盐、味精、水、红曲色素拌匀，腌制 30-70min；

C. 把腌制好的猪肉整齐地码在碗内，用 1000 电炉蒸煮，从锅内沸腾时开始计时 30-60min；

所述的酱油为生抽；

所述的大米经淘洗、沥水后，在炒锅中焙炒 25-30min，至呈柿黄色，出香味，粉碎，过 20 目分样筛备用；

所述的姜粉是将生姜切成厚约 0.5cm 的薄片，放入电热恒温鼓风干燥箱中，在 60-65℃下烘 6-8h，使含水量降为 12%以下后粉碎为粉末状备用；

所述的胡椒粉、桂皮、八角、丁香，粉碎为粉末状备用。

一种粉蒸肉及其制备方法

技术领域

本发明涉及一种粉蒸肉，同时还涉及一种粉蒸肉的制备方法。

背景技术

粉蒸肉在不同的地方有不同的制作方法，比较有名的菜肴有浙江的荷叶粉蒸肉、湖北的沔阳三蒸、徽州卷筒粉蒸肉等。沔阳三蒸，是指位于江汉平原的古城沔阳（包括天门、洪湖、潜江、沔阳）一带的“蒸肉、蒸鱼、蒸蔬菜”三蒸菜肴的总称。所用物料皆为本地土特产如禽畜原料，鸡鸭鱼鳖、蚌蛤螺虾、时鲜蔬菜、季节野味等，可说是“无菜不可蒸，无蒸不成席”，而尤以粉蒸肉最具特色。

粉蒸肉的原料搭配极为符合膳食营养标准，米粉中含大量的植物蛋白、糖及维生素类物质、肉中富含动物蛋白、脂肪及灰分等营养成分，二者搭配成菜巧妙的实现了营养互补作用，使蒸肉菜肴整体营养成分含量提高。同时，在加热过程中，蛋白质受热变性增加了酶水解性能，从而提高了人体消化率。另一方面，加热使蛋白质中的类卵粘蛋白、胰蛋白酶抑制剂、抗生物素蛋白及具有凝固红血球作用的血细胞凝集素等有害物质失去活性，从而大大提高了蛋白质的生物价。肉中脂肪的部分水解物、二酸甘油酯和一酸甘油酯等物质，由于分子的一端具有亲水性基团，因而可使脂肪乳化分散于水相中，从而有利于脂肪的消化和吸收。这些因素使得粉蒸肉成为无毒、无害、营养全面、消化吸收率极高的蒸菜佳品。

随着现代生活节奏的加快，人们越来越期盼厨房劳动简单化，从而能从繁重的家务劳动中解放出来。然而湖北的传统名菜粉蒸肉虽深受当地人的喜爱，可是其制作工序复杂、费时，且没有具体的操作标准，成品特性不一，一直没有开发出工业化的产品。

发明内容

本发明的目的在于提供了一种粉蒸肉，配方合理，肉香味浓，五香味柔和、咸鲜适宜、色泽粉红，肥而不腻，软硬适中，其不仅保持了湖北的特色，而且味道也更为和谐、鲜美。

本发明的另一个目的是在于提供了一种粉蒸肉的制备方法，方法简单，操作方便，既可家庭烹饪，也适合工业化生产。

本发明提供的一种粉蒸肉，它按下述重量份原料进行配比：

配比一：

猪五花肉 800-1200g	酱油 17-29g	黄酒 2.4-3.6g
白糖 3.0-5.0g	大米粉 95-135g	胡椒粉 0.9-1.3g
桂皮 1.4-2.2g	八角 2.4-3.6g	丁香 1.4-2.2g
姜粉 1.1-1.9g	盐 5.0-7.5g	味精 3.5-5.5g
水 140-209g	红曲色素 0.32-0.48g	

配比二：

猪五花肉 850-1150g	酱油 21.5-27.5g	黄酒 2.55-3.45g
白糖 3.25-4.75g	大米粉 100-130g	胡椒粉 0.85-1.25g
桂皮 1.5-2.1g	八角 2.55-3.45g	丁香 1.5-2.1g
姜粉 1.2-1.8g	盐 5.25-7.25g	味精 3.75-5.25g
水 148-201g	红曲色素 0.34-0.46g	

配比三：

猪五花肉 900-1100g	酱油 20-26g	黄酒 2.7-3.3g
白糖 3.5-4.5g	大米粉 105-125g	胡椒粉 0.9-1.2g,
桂皮 1.6-2.0g	八角 2.7-3.3g	丁香 1.6-2.0g
姜粉 1.3-1.7g	盐 5.5-7.0g	味精 4-5g
水 157-192g	红曲色素 0.36-0.44g	

配比四：

猪五花肉 950-1150g	酱油 21.5-24.5g	黄酒 2.85-3.15g
----------------	---------------	---------------

白糖 3.75-4.25g	大米粉 110-120g	胡椒粉 0.95-1.15g
桂皮 1.7-1.9g	八角 2.85-3.15g	丁香 1.7-1.9g
姜粉 1.4-1.6g	盐 5.75-6.75g	味精 4.25-4.75g
水 165-184g	红曲色素 0.38-0.42g	

其最佳配方比:

猪五花肉 1000g	酱油 23g	黄酒 3g
白糖 4g	炒大粉 115g	胡椒粉 1.1g
桂皮 1.8g	八角 3g	丁香 1.8g
姜粉 1.5g	盐 6g	味精 4.5g
水 175g	红曲色素 0.40g。	

在本发明中可以加入土豆或芋头或藕。

本发明提供的一种粉蒸肉的制备其步骤如下:

- A. 将猪五花肉洗净、沥水后切成长 3.5-4.3cm、宽 2.2-2.7cm、厚 0.8-1.2cm 的片;
- B. 在猪肉中加入酱油、黄酒、白糖、大米粉、胡椒粉、桂皮、八角、丁香、姜粉、盐、味精、水、红曲色素拌匀, 腌制 30-70min;
- C. 把腌制好的猪肉整齐地码在碗内, 用 1000 电炉蒸煮, 从锅内沸腾 (100℃) 时开始计时 30-60min。

所述的酱油为生抽;

所述的大米粉是将 0.5Kg 大米经淘洗、沥水后, 在炒锅中焙炒 25-30min, 至呈柿黄色, 出香味, 粉碎, 过 20 目分样筛备用;

所述的姜粉是将生姜切成厚约 0.5cm 的薄片, 放入电热恒温鼓风干燥箱中, 在 60-65℃下烘 6-8h, 使含水量降为 12%以下后粉碎为粉末状备用;

所述的胡椒粉、桂皮、八角、丁香, 粉碎为粉末状备用。

该发明的特点肉香味浓、五香味柔和、咸鲜适宜、色泽粉红, 肥而不腻, 软硬适中。生产本产品的原料充足、制作工艺简单、食用方便, 其为一种原料搭配极为符合膳食营养标准、营养全面、消化吸收率极高的蒸菜佳品, 既可作为饭店

的菜肴，又可加工包装后销售。

具体实施方式

一种粉蒸肉的重份配比如下表：

实施例 原料/g	1	2	3	4	5
猪五花肉	800	900	1000	1100	1200
酱油	17	20	23	26	29
黄酒	2.4	2.7	3.0	3.3	3.6
白糖	3.0	3.5	4.0	4.5	5.0
大米粉	95	105	115	125	135
胡椒粉	0.8	0.9	1.1	1.2	1.3
桂皮	1.4	1.6	1.8	2.0	2.2
八角	2.4	2.7	3.0	3.3	3.6
丁香	1.4	1.6	1.8	2.0	2.2
姜粉	1.1	1.3	1.5	1.7	1.9
盐	5.0	5.5	6.0	7.0	7.5
味精	3.5	4	4.5	5	5.5
水	140	157	175	192	209
色素	0.32	0.36	0.40	0.44	0.48

一种制备粉蒸肉的步骤如下：

- A. 将猪五花肉洗净、沥水后切成长 3.5 或 3.9 或 4 或 4.1 或 4.3cm、宽 2.2 或 2.3 或 2.5 或 2.7 cm，厚 0.8 或 0.9 或 1.1 或 1.2cm；
- B. 在猪肉中加入酱油、黄酒、白糖、大米粉、胡椒粉、桂皮、八角、丁香、姜粉、盐、味精、水、红曲色素拌匀，腌制 30 或 40 或 45 或 55 或 60 或 65 或 70min；

C. 把腌制好的猪肉整齐地码在碗内，用 1000 电炉蒸煮，从锅内沸腾（100℃）时开始计时 40 或 45 或 50 或 55 或 60min。

所述的酱油为生抽；

所述的大米粉是将 0.5Kg 大米经淘洗、沥水后，在炒锅中焙炒 25 或 27 或 29 或 30min，至呈柿黄色，出香味，粉碎，过 20 目分样筛备用；

所述的姜粉是将生姜切成厚约 0.5cm 的薄片，放入电热恒温鼓风干燥箱中，在 60 或 62 或 64 或 65℃下烘 6-8h，使含水量降为 12%以下后粉碎为粉末状备用；所述的胡椒粉、桂皮、八角、丁香，粉碎为粉末状备用。