



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104432148 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410621309. 2

(22) 申请日 2014. 11. 05

(71) 申请人 安徽省百益食品有限公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县全民创业
园

(72) 发明人 黄国有

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 娄尔玉

(51) Int. Cl.

A23L 1/312(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种泡椒猪脚的制作方法

(57) 摘要

一种泡椒猪脚的制作方法, 涉及食品加工技术领域, 通过 a、选用新鲜的猪脚, 将其进行剃毛, 清洗干净, 然后将其放入开水中浸烫, 取出, 沥干, 备用 ;b、按照猪脚总量 10% 取食盐和 15% 取陈醋, 将食盐和陈醋混合, 加入调味组合物猪脚总量的 5%, 倒入铁锅中煮沸, 得到调味液备用 ;c、再选用一蒸煮锅, 将步骤 a 处理后的猪蹄 10 份放入锅中, 加入酱油 1 份、黄酒 3 份和水 20 份, 将猪脚进行蒸煮, 沥出汤汁 ;d、将步骤 b 中的调味液取出 10 份放入步骤 c 中的锅中, 继续文火蒸煮 30min 后, 加入五香油 5 份, 拌匀后, 出锅 ;e、将上述步骤 d 中的猪蹄冷却后直接采用真空灭菌包装即可。本发明的有益效果是 : 采用科学调配和现代化技术进行加工制作, 入味更加充分。

1. 一种泡椒猪脚的制作方法,其特征在于:方法步骤如下:

a、选用新鲜的猪脚,将其进行剃毛,清洗干净,然后将其放入开水中浸烫,取出,沥干,备用;

b、按照猪脚总量 10%取食盐和 15%取陈醋,将食盐和陈醋混合,待食盐全部溶解后,加入调味组合物猪脚总量的 5%,倒入铁锅中煮沸,得到调味液备用;

所述的调味组合物为八角 3-4 份、花椒 4-5 份、茴香 5-6 份、胡椒粉 2-3 份、生姜 1-2 份、大蒜 3-4 份;

c、再选用一蒸煮锅,将步骤 a 处理后的猪蹄 10 份放入锅中,加入酱油 1 份、黄酒 3 份和水 20 份,将猪脚进行蒸煮,待猪脚用筷子可以戳开时,沥出汤汁;

d、将步骤 b 中的调味液取出 10 份放入步骤 c 中的锅中,继续文火蒸煮 30min 后,加入五香油 5 份,翻拌均匀后,出锅;

所述的五香油的制备方法为:取 10g 素油、5g 橄榄油、8g 豆油放入锅中烧热,加入五香粉和氨基丙酸搅拌均匀即可;

e、将上述步骤 d 中的猪蹄冷却后直接采用真空灭菌包装即可。

一种泡椒猪脚的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种泡椒猪脚的制作方法。

背景技术

[0002] 猪蹄营养丰富,味道可口。它不仅是常用菜肴,而且还是滋补佳品,据食品营养专家分析,每 100 克猪蹄中含蛋白质 15.8 克、脂肪 26.3 克、碳水化合物 1.7 克,猪蹄中还含有维生素 A、B、C 及钙、磷、铁等营养物质,尤其是猪蹄中的蛋白质水解后,所产生的胱氨酸、精氨酸等 11 种氨基酸之含量均与熊掌不相上下;从医学的角度来看,猪蹄又是多用途的良药,猪蹄中含有丰富的胶原蛋白,这是一种由生物大分子组成的胶类物质,是构成肌腱、韧带及结缔组织中最主要的蛋白质成分,在人体内,胶原蛋白约占蛋白质的三分之一。目前市面猪脚的制作方式也多种多样,猪脚是比较受消费者亲睐的食品,但是此类猪脚只是经过普通的方法制成,并没有其他深加工的方式出现,更没有即食的泡椒猪脚制备方式出现。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种无毒,无副作用,食用安全可靠的泡椒猪脚的制作方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0005] 一种泡椒猪脚的制作方法,其特征在于:方法步骤如下:

[0006] a、选用新鲜的猪脚,将其进行剃毛,清洗干净,然后将其放入开水中浸烫,取出,沥干,备用;

[0007] b、按照猪脚总量 10%取食盐和 15%取陈醋,将食盐和陈醋混合,待食盐全部溶解后,加入猪脚总量 5%的调味液,倒入铁锅中煮沸,得到物料 A 备用;

[0008] 所述的调味液为泡椒提取液 3-4 份、辣椒提取液 4-5 份、生姜水提取物 5-6 份、胡椒粉 2-3 份、大蒜 3-4 份;

[0009] c、再选用一蒸煮锅,将步骤 a 处理后的猪蹄 10 份放入锅中,加入黄酒 3 份和水 20 份,将猪脚进行蒸煮,待猪脚用筷子可以戳开时,沥出汤汁;

[0010] d、将步骤 b 中的物料 A 取出 10 份放入步骤 c 中的锅中,继续文火蒸煮 30min 后,加入香素油 5 份,翻拌均匀后,出锅;

[0011] 所述的香素油的制备方法为:取 10g 素油、5g 橄榄油、8g 豆油、2g 菜籽油放入锅中烧热,加入柠檬酸 0.2 份和核苷酸二钠 0.3 份搅拌均匀即可;

[0012] e、将上述步骤 d 中的猪蹄冷却后直接采用真空灭菌包装即可。

[0013] 本发明的有益效果是:本发明采用的都是天然的调味原料,对人体没有危害,无副作用,采用科学调配和现代化技术进行加工制作,入味更加充分,长期食用,能够提高人们的免疫能力。

具体实施方式

[0014] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0015] 实施例 1

[0016] 一种泡椒猪脚的制作方法,方法步骤如下:

[0017] a、选用新鲜的猪脚,将其进行剃毛,清洗干净,然后将其放入开水中浸烫,取出,沥干,备用;

[0018] b、按照猪脚总量 10%取食盐和 15%取陈醋,将食盐和陈醋混合,待食盐全部溶解后,加入猪脚总量 5%的调味液,倒入铁锅中煮沸,得到物料 A 备用;

[0019] 所述的调味液为泡椒提取液 3 份、辣椒提取液 4 份、生姜水提物 5 份、胡椒粉 2 份、大蒜 3 份;

[0020] c、再选用一蒸煮锅,将步骤 a 处理后的猪蹄 10 份放入锅中,加入黄酒 3 份和水 20 份,将猪脚进行蒸煮,待猪脚用筷子可以戳开时,沥出汤汁;

[0021] d、将步骤 b 中的物料 A 取出 10 份放入步骤 c 中的锅中,继续文火蒸煮 30min 后,加入香素油 5 份,翻拌均匀后,出锅;

[0022] 所述的香素油的制备方法为:取 10g 素油、5g 橄榄油、8g 豆油、2g 菜籽油放入锅中烧热,加入柠檬酸 0.2 份和核苷酸二钠 0.3 份搅拌均匀即可;

[0023] e、将上述步骤 d 中的猪蹄冷却后直接采用真空灭菌包装即可。

[0024] 实施例 2

[0025] 一种泡椒猪脚的制作方法,其特征在于:方法步骤如下:

[0026] a、选用新鲜的猪脚,将其进行剃毛,清洗干净,然后将其放入开水中浸烫,取出,沥干,备用;

[0027] b、按照猪脚总量 10%取食盐和 15%取陈醋,将食盐和陈醋混合,待食盐全部溶解后,加入猪脚总量 5%的调味液,倒入铁锅中煮沸,得到物料 A 备用;

[0028] 所述的调味液为泡椒提取液 4 份、辣椒提取液 5 份、生姜水提物 6 份、胡椒粉 3 份、大蒜 4 份;

[0029] c、再选用一蒸煮锅,将步骤 a 处理后的猪蹄 10 份放入锅中,加入黄酒 3 份和水 20 份,将猪脚进行蒸煮,待猪脚用筷子可以戳开时,沥出汤汁;

[0030] d、将步骤 b 中的物料 A 取出 10 份放入步骤 c 中的锅中,继续文火蒸煮 30min 后,加入香素油 5 份,翻拌均匀后,出锅;

[0031] 所述的香素油的制备方法为:取 10g 素油、5g 橄榄油、8g 豆油、2g 菜籽油放入锅中烧热,加入柠檬酸 0.2 份和核苷酸二钠 0.3 份搅拌均匀即可;

[0032] e、将上述步骤 d 中的猪蹄冷却后直接采用真空灭菌包装即可。

[0033] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。