



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106213228 A

(43)申请公布日 2016.12.14

(21)申请号 201610579604.5

(22)申请日 2016.07.21

(71)申请人 马鞍山中安食品科技有限公司

地址 243000 安徽省马鞍山市马鞍山经济
技术开发区梅山路399号科创中心内
A521

(72)发明人 吴冬季

(74)专利代理机构 蚌埠鼎力专利商标事务所有
限公司 34102

代理人 王琪

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种梅菜扣肉及其加工方法

(57)摘要

一种梅菜扣肉的加工方法,包括以下步骤:
取200-250重量份五花肉与20-30重量份生姜和
20-30重量份葱花置于锅中加200-250重量份水
保持微沸30min;将肉沥干水分置锅中油炸1min
后立即放入冷水中冷却,取出切成肉块;取80-
100重量份梅菜浸泡8-12h并切成长段;将煮肉
的水中加入20-30重量份盐、25-35重量份酱油、15-
25重量份糖煮沸制成汤料;用密封饭盒进行包
装,将包装好的梅菜扣肉采用气压杀菌法进行杀
菌,并在37℃的环境下进行保温贮藏即可。本梅
菜扣肉,其口感独特,味道好,能够开盖即食,保
质期也有所延长。该梅菜扣肉的加工方法,本方
法步骤简单,加工成本低廉,适合批量生产。

1. 一种梅菜扣肉的加工方法,包括以下步骤:

(1)取200-250重量份的冷冻五花肉进行自然解冻;

(2)将肉与20-30重量份的生姜和20-30重量份的葱花一起置于锅中加200-250重量份的水煮沸并保持微沸30min;

(3)将肉沥干水分,并将其置于油温为190-210℃的锅中油炸1min;

(4)将油炸后的肉立即放入冷水中冷却2-3min,然后取出沥干水分并切成长9-10cm、宽4-6cm、厚0.8-1.2cm的肉块;

(5)取80-100重量份的梅菜置于清水中浸泡8-12h,水温低于30℃;

(6)将浸泡好的梅菜切成7-8cm的长段并放入清水中漂洗,然后置于脱水机中甩干水分;

(7)将步骤(2)中煮肉的水中加入20-30重量份的盐、25-35重量份的酱油、15-25重量份的糖煮沸制成汤料;

(8)用密封饭盒进行包装,将梅菜垫在底层肉块铺在上层,再将汤料浇在肉块上。

(9)将包装好的梅菜扣肉采用气压杀菌法进行杀菌,环境温度120.5-121.5℃,反压0.19MPa-0.21MPa,杀菌15-25min;

(10)对杀菌后的梅菜扣肉进行冷却,并在37℃的环境下进行保温贮藏即可。

2. 根据权利要求1所述的一种梅菜扣肉的加工方法加工所得一种梅菜扣肉。

3. 根据权利要求1所述的一种梅菜扣肉的加工方法,其特征在于:所述的步骤(1)中采用225重量份的五花肉,步骤(2)中采用25重量份的生姜、25重量份的葱花、225重量份的水,步骤(5)中采用90重量份的梅菜,步骤(7)中采用25重量份的盐、30重量份的酱油、20重量份的糖。

一种梅菜扣肉及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种梅菜扣肉,本发明还涉及该种梅菜扣肉的加工方法。

背景技术

[0002] 梅菜扣肉是中国注明的传统美食,其风味独特且营养丰富,广受好评,目前的梅菜扣肉大多是现做现吃,加工过程较为费时而且口味也较为单一,加工好的梅菜扣肉保质期也较短,这种传统的梅菜扣肉的加工方式已经不能满足现代社会的需求了。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种梅菜扣肉,其口感独特,味道好,能够开盖即食,保质期也有所延长。

[0004] 本发明要解决的另一个技术问题是提供该梅菜扣肉的加工方法,本方法步骤简单,加工成本低廉,适合批量生产。

[0005] 本发明提供了一种梅菜扣肉,该梅菜扣肉是由下述方法加工所得:

[0006] (1)取200-250重量份的冷冻五花肉进行自然解冻;

[0007] (2)将肉与20-30重量份的生姜和20-30重量份的葱花一起置于锅中加200-250重量份的水煮沸并保持微沸30min;

[0008] (3)将肉沥干水分,并将其置于油温为190-210℃的锅中油炸1min;

[0009] (4)将油炸后的肉立即放入冷水中冷却2-3min,然后取出沥干水分并切成长9-10cm、宽4-6cm、厚0.8-1.2cm的肉块;

[0010] (5)取80-100重量份的梅菜置于清水中浸泡8-12h,水温低于30℃;

[0011] (6)将浸泡好的梅菜切成7-8cm的长段并放入清水中漂洗,然后置于脱水机中甩干水分;

[0012] (7)将步骤(2)中煮肉的水中加入20-30重量份的盐、25-35重量份的酱油、15-25重量份的糖煮沸制成汤料;

[0013] (8)用密封饭盒进行包装,将梅菜垫在底层肉块铺在上层,再将汤料浇在肉块上。

[0014] (9)将包装好的梅菜扣肉采用气压杀菌法进行杀菌,环境温度120.5-121.5℃,反压0.19MPa-0.21MPa,杀菌15-25min;

[0015] (10)对杀菌后的梅菜扣肉进行冷却,并在37℃的环境下进行保温贮藏即可。

[0016] 本发明还提供了一种梅菜扣肉的加工方法,该方法包括以下步骤:

[0017] (1)取200-250重量份的冷冻五花肉进行自然解冻;

[0018] (2)将肉与20-30重量份的生姜和20-30重量份的葱花一起置于锅中加200-250重量份的水煮沸并保持微沸30min;

[0019] (3)将肉沥干水分,并将其置于油温为190-210℃的锅中油炸1min;

[0020] (4)将油炸后的肉立即放入冷水中冷却2-3min,然后取出沥干水分并切成长9-10cm、宽4-6cm、厚0.8-1.2cm的肉块;

- [0021] (5)取80-100重量份的梅菜置于清水中浸泡8-12h,水温低于30℃;
- [0022] (6)将浸泡好的梅菜切成7-8cm的长段并放入清水中漂洗,然后置于脱水机中甩干水分;
- [0023] (7)将步骤(2)中煮肉的水中加入20-30重量份的盐、25-35重量份的酱油、15-25重量份的糖煮沸制成汤料;
- [0024] (8)用密封饭盒进行包装,将梅菜垫在底层肉块铺在上层,再将汤料浇在肉块上。
- [0025] (9)将包装好的梅菜扣肉采用气压杀菌法进行杀菌,环境温度120.5-121.5℃,反压0.19MPa-0.21MPa,杀菌15-25min;
- [0026] (10)对杀菌后的梅菜扣肉进行冷却,并在37℃的环境下进行保温贮藏即可。
- [0027] 根据本发明所提供的一种梅菜扣肉的加工方法所加工的梅菜扣肉,其在37℃恒温下保质期为7天。
- [0028] 本发明的优点:本发明所提供的一种梅菜扣肉的加工方法,该方法步骤简单,加工成本低廉,适合批量生产。本发明所提供的一种梅菜扣肉,其口感独特,味道好,能够开盖即食,采用密封饭盒和气压杀菌法进行杀菌其保质期也有所延长。

具体实施方式

[0029] 实施例一:

[0030] 一种梅菜扣肉的加工方法,包括以下步骤:

[0031] (1)取200重量份的冷冻五花肉进行自然解冻;

[0032] (2)将肉与20重量份的生姜和20重量份的葱花一起置于锅中加200重量份的水煮沸并保持微沸30min;

[0033] (3)将肉沥干水分,并将其置于油温为190℃的锅中油炸1min;

[0034] (4)将油炸后的肉立即放入冷水中冷却2min,然后取出沥干水分并切成长9cm、宽4cm、厚0.8cm的肉块;

[0035] (5)取80重量份的梅菜置于清水中浸泡8h,水温低于30℃;

[0036] (6)将浸泡好的梅菜切成7cm的长段并放入清水中漂洗,然后置于脱水机中甩干水分;

[0037] (7)将步骤(2)中煮肉的水中加入20重量份的盐、25重量份的酱油、15重量份的糖煮沸制成汤料;

[0038] (8)用密封饭盒进行包装,将梅菜垫在底层肉块铺在上层,再将汤料浇在肉块上。

[0039] (9)将包装好的梅菜扣肉采用气压杀菌法进行杀菌,环境温度120.5℃,反压0.19MPa,杀菌15min;

[0040] (10)对杀菌后的梅菜扣肉进行冷却,并在37℃的环境下进行保温贮藏即可。

[0041] 实施例二:

[0042] 一种梅菜扣肉的加工方法,包括以下步骤:

[0043] (1)取225重量份的冷冻五花肉进行自然解冻;

[0044] (2)将肉与25重量份的生姜和25重量份的葱花一起置于锅中加225重量份的水煮沸并保持微沸30min;

[0045] (3)将肉沥干水分,并将其置于油温为200℃的锅中油炸1min;

[0046] (4)将油炸后的肉立即放入冷水中冷却2.5min,然后取出沥干水分并切成长9.5cm、宽2cm、厚1cm的肉块;

[0047] (5)取90重量份的梅菜置于清水中浸泡10h,水温低于30℃;

[0048] (6)将浸泡好的梅菜切成7.5cm的长段并放入清水中漂洗,然后置于脱水机中甩干水分;

[0049] (7)将步骤(2)中煮肉的水中加入25重量份的盐、30重量份的酱油、20重量份的糖煮沸制成汤料;

[0050] (8)用密封饭盒进行包装,将梅菜垫在底层肉块铺在上层,再将汤料浇在肉块上。

[0051] (9)将包装好的梅菜扣肉采用气压杀菌法进行杀菌,环境温度121℃,反压0.20MPa,杀菌20min;

[0052] (10)对杀菌后的梅菜扣肉进行冷却,并在37℃的环境下进行保温贮藏即可。

[0053] 实施例三:

[0054] 一种梅菜扣肉的加工方法,包括以下步骤:

[0055] (1)取250重量份的冷冻五花肉进行自然解冻;

[0056] (2)将肉与30重量份的生姜和30重量份的葱花一起置于锅中加250重量份的水煮沸并保持微沸30min;

[0057] (3)将肉沥干水分,并将其置于油温为210℃的锅中油炸1min;

[0058] (4)将油炸后的肉立即放入冷水中冷却3min,然后取出沥干水分并切成长10cm、宽6cm、厚1.2cm的肉块;

[0059] (5)取100重量份的梅菜置于清水中浸泡12h,水温低于30℃;

[0060] (6)将浸泡好的梅菜切成8cm的长段并放入清水中漂洗,然后置于脱水机中甩干水分;

[0061] (7)将步骤(2)中煮肉的水中加入30重量份的盐、35重量份的酱油、25重量份的糖煮沸制成汤料;

[0062] (8)用密封饭盒进行包装,将梅菜垫在底层肉块铺在上层,再将汤料浇在肉块上。

[0063] (9)将包装好的梅菜扣肉采用气压杀菌法进行杀菌,环境温度121.5℃,反压0.21MPa,杀菌25min;

[0064] (10)对杀菌后的梅菜扣肉进行冷却,并在37℃的环境下进行保温贮藏即可。

[0065] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照上述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对上述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换,凡在本发明技术方案的基础上,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。