



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101904512 A

(43) 申请公布日 2010. 12. 08

(21) 申请号 201010177600. 7

(22) 申请日 2010. 05. 11

(71) 申请人 广东真美食品集团有限公司

地址 515637 广东省潮安县江东中横路真美
工业区

(72) 发明人 陈楚锐 庄沛锐 邢彦纯

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种猪肉纸的加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种猪肉纸的加工工艺,是通过以下技术方案实现的:挑选检验合格的新鲜猪后腿肉,剔除筋膜和油脂;将上述猪肉通过绞肉机绞碎,然后加入辅料拌匀腌制成为猪肉馅;将腌制后的猪肉馅装模冷冻直至肉中心变硬;将冷冻好的猪肉馅用自动切片机切成厚度为0.2~1.5mm的薄片,制成猪肉纸;将切好的猪肉纸放入烤炉烘干;将烘干完的猪肉纸放进烤箱焙烤熟化;包装,制成本发明的产品。本发明的猪肉纸是一种全新的肉脯生产方法,产品厚度控制在0.2~1.5mm,薄如纸片。满足了时代发展的需求,将肉类与坚果类有机结合在一起,既时尚又营养健康,满足了现代人对多种营养的追求,其独特美味也是时下年轻人、儿童喜欢购买的高档休闲零食。

1. 一种猪肉纸的加工工艺,其特征在于,包括以下工艺步骤:

(1) 挑选检验合格的新鲜猪后腿肉,剔除筋膜和油脂;

(2) 将上述猪肉通过绞肉机绞碎,然后加入辅料拌匀腌制成猪肉馅;

所述辅料为白砂糖、动植物油、食用盐、味精、酱油、杏仁、芝麻、淀粉、蛋白粉、酒、香辛料的一种或多种;

(3) 将腌制后的猪肉馅装模冷冻直至肉中心变硬;

(4) 将冷冻好的猪肉馅用自动切片机切成厚度为 0.2 ~ 1.5mm 的薄片,制成猪肉纸;

(5) 将切好的猪肉纸放入烤炉烘干;

(6) 将烘干完的猪肉纸放进烤箱焙烤熟化;

(7) 包装,制成本发明的产品。

2. 根据权利要求 1 所述的猪肉纸的加工工艺,其特征在于,步骤(2)中所述绞碎是将猪肉通过孔径 2 ~ 10mm 筛板绞成肉馅。

3. 根据权利要求 1 所述的猪肉纸的加工工艺,其特征在于,步骤(3)中所述装模冷冻是将猪肉馅装入模具中冷冻至产品变硬,肉中心温度为 -1℃ 以下。

4. 根据权利要求 1 所述的猪肉纸的加工工艺,其特征在于,步骤(5)中所述烘干是将猪肉纸放进温度为 50 ~ 100℃ 的烤炉中,烘干时间为 10 ~ 60min。

5. 根据权利要求 1 所述的猪肉纸的加工工艺,其特征在于,步骤(6)中所述焙烤熟化是将猪肉纸放进温度为 100 ~ 250℃ 的烤箱中进行烘烤,烘烤时间为 20 ~ 120s。

一种猪肉纸的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体涉及一种猪肉纸的加工工艺。

背景技术

[0002] 近几年,休闲肉制品的种类越来越多,其多样化的口感受到消费者的青睐。特别是肉脯是人们最喜欢的休闲食品,受到各消费层人们的欢迎。传统的肉脯生产周期很长,摊筛费时,不适于大规模的工业生产,并且质地硬、韧,风味单一等缺点。

发明内容

[0003] 为满足人们所需,本发明提供了一种猪肉纸的加工工艺。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] (1) 挑选检验合格的新鲜猪后腿肉,剔除筋膜和油脂;

[0006] (2) 将上述猪肉通过绞肉机绞碎,然后加入辅料拌匀腌制成为猪肉馅;

[0007] 所述辅料为白砂糖、动植物油、食用盐、味精、酱油、杏仁、芝麻、淀粉、蛋白粉、酒、香辛料的一种或多种;

[0008] (3) 将腌制后的猪肉馅装模冷冻直至肉中心变硬;

[0009] (4) 将冷冻好的猪肉馅用自动切片机切成厚度为 0.2 ~ 1.5mm 的薄片,制成猪肉纸;

[0010] (5) 将切好的猪肉纸放入烤炉烘干;

[0011] (6) 将烘干完的猪肉纸放进烤箱焙烤熟化;

[0012] (7) 包装,制成本发明的产品。

[0013] 所述绞碎是将猪肉通过孔径 2 ~ 10mm 筛板绞成肉馅。

[0014] 所述装模冷冻是将猪肉馅装入模具中冷冻至产品变硬,肉中心温度为 -1℃ 以下,模具形状可以根据需要制作。

[0015] 所述烘干是将猪肉纸放进温度为 50 ~ 100℃ 的烤炉中,烘干时间为 10 ~ 60min。

[0016] 所述焙烤熟化是将猪肉纸放进温度为 100 ~ 250℃ 的烤箱中进行烘烤,烘烤时间为 20 ~ 120s。

[0017] 本发明的猪肉纸是一种全新的肉脯生产方法,产品厚度控制在 0.2 ~ 1.5mm,薄如纸片。满足了时代发展的需求,将肉类与坚果类有机结合在一起,既时尚又营养健康,满足了现代人对多种营养的追求,其独特美味也是时下年轻人、儿童喜欢购买的高档休闲零食。

具体实施方式

[0018] 以下通过实施例对本发明进行详细的说明。

[0019] (1) 挑选检验合格的新鲜的猪后腿肉,剔除筋膜和油脂;

[0020] (2) 将上述猪肉用孔径 2mm 筛板绞成肉馅,加入 10% 小麦淀粉、5% 白砂糖、4% 酱油、3% 杏仁、2% 植物油、1% 芝麻、1% 食用盐、0.5% 蒜粉、0.3% 味精、0.2% 胡椒粉拌匀,上

述辅料的加入量为肉馅重量的百分比,腌制 1 小时;

[0021] (3) 将腌制后的肉馅装入模具中,然后放进速冻库中冷冻直至肉中心变硬,温度在 -4°C ;

[0022] (4) 将冷冻好的猪肉馅切成厚度为 0.3mm 的薄片,制成猪肉纸;

[0023] (5) 将切好的猪肉纸放入烤炉烘干,温度为 60°C, 烘干时间为 30min ;

[0024] (6) 将烘干完的猪肉纸放进烤箱中烘烤,温度为 150°C, 烘烤时间为 30s ;

[0025] (7) 将猪肉纸冷却后放在托盘上,用塑料袋封口包装,内放 1 包干燥剂,制成本发明的产品。