



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106723093 A

(43)申请公布日 2017.05.31

(21)申请号 201611194989.X

(22)申请日 2016.12.20

(71)申请人 吕良合

地址 535037 广西壮族自治区钦州市钦南区大番坡镇辣椒槌村委细基村2号

(72)发明人 吕良合

(74)专利代理机构 北京同辉知识产权代理事务所(普通合伙) 11357

代理人 魏忠晖

(51)Int.Cl.

A23L 35/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种干豆角红烧肉的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种干豆角红烧肉的制作方法,包括以下步骤:干豆角用温水浸泡1小时,泡软后切成小段,将五花肉切成的方块,冷水下锅煮开,水中放入啤酒、葱白、姜、花椒,水开时撇清浮沫,两分钟后将猪肉盛出控水,冷却后将五花肉改刀至小块,将冰糖放入油中炒至焦糖色,倒入切好的小块五花肉,加入葱白、姜、八角、桂皮、香叶、草果、白芷煸炒,再加入啤酒、生抽、醋,翻炒均匀后加入煮肉的汤,大火烧开后转小火炖1-1.5小时,将干豆角放入,翻炒,继续炖0.5小时,以上步骤完成后,放盐拌匀、收汁、冷却、真空包装;本发明制作方法简单,成品荤素搭配营养丰富而不油腻,开袋即食。

1. 一种干豆角红烧肉的制作方法,其特征在于,所述制作方法包括以下步骤:

(1) 干豆角用温水浸泡1小时,泡软后切成小段;

(2) 将五花肉切成15\*15cm的方块,冷水下锅煮开,水中放入啤酒、葱白、姜、花椒,水开两分钟后撇清浮沫将猪肉盛出控水,冷却后将五花肉改刀至3\*3\*3cm小块;

(3) 将冰糖放入油中炒至焦糖色,倒入步骤(2)中切成3\*3\*3cm的五花肉,加入葱白、姜、八角、桂皮、香叶、草果、白芷煸炒,再加入啤酒、生抽、醋,翻炒均匀后加入步骤(1)中煮肉的汤,大火烧开后转小火炖1-1.5小时;

(4) 放入干豆角,翻炒,继续炖0.5小时;

(5) 以上步骤完成后,放盐拌匀、收汁、冷却、真空包装。

2. 根据权利要求1所述的干豆角红烧肉的制作方法,其特征在于,步骤(2)中的五花肉:啤酒:葱白:姜:花椒的质量比为100:10:5:5:5。

3. 根据权利要求1所述的干豆角红烧肉的制作方法,其特征在于,步骤(3)中的五花肉:油:冰糖的质量比为100:10:10,五花肉:葱白:姜:八角:桂皮:香叶:草果:白芷的质量比为100:2:2:1:1:0.5:0.5:0.5,五花肉:啤酒:生抽:醋的质量比为100:15:8:5,五花肉:汤的质量比为100:60。

4. 根据权利要求1所述的干豆角红烧肉的制作方法,其特征在于,步骤(4)中的五花肉:干豆角的质量比为100:20。

5. 根据权利要求1所述的干豆角红烧肉的制作方法,其特征在于,步骤(5)中的五花肉:盐的质量比为100:8。

6. 根据权利要求1所述的干豆角红烧肉的制作方法,其特征在于,在步骤(3)中煸炒时还加入干辣椒。

## 一种干豆角红烧肉的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,特别涉及一种干豆角红烧肉的制作方法。

### 背景技术

[0002] 红烧肉,中国八大菜系中就有这道经典菜肴,制作各异味道多样。是一道美味常见的汉族名菜,备受家庭宴席的青睐。选用优质带皮五花肉,其做法简单,味美独特。但是现有方法做出来的红烧肉大多油腻。

### 发明内容

[0003] 针对现有技术的不足,本发明提供一种干豆角红烧肉的制作方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

[0005] 一种干豆角红烧肉的制作方法,所述制作方法包括以下步骤:

[0006] (1) 干豆角用温水浸泡1小时,泡软后切成小段;

[0007] (2) 将五花肉切成15\*15cm的方块,冷水下锅煮开,水中放入啤酒、葱白、姜、花椒,水开两分钟后撇清浮沫将猪肉盛出控水,冷却后将五花肉改刀至3\*3\*3cm小块;

[0008] (3) 将冰糖放入油中炒至焦糖色,倒入步骤(2)中切成3\*3\*3cm的五花肉,加入葱白、姜、八角、桂皮、香叶、草果、白芷煸炒,再加入啤酒、生抽、醋,翻炒均匀后加入步骤(1)中煮肉的汤,大火烧开后转小火炖1-1.5小时;

[0009] (4) 放入干豆角,翻炒,继续炖0.5小时;

[0010] (5) 以上步骤完成后,放盐拌匀、收汁、冷却、真空包装。

[0011] 优选的是,步骤(2)中的五花肉:啤酒:葱白:姜:花椒的质量比为100:10:5:5:5。

[0012] 优选的是,步骤(3)中的五花肉:油:冰糖的质量比为100:10:10,五花肉:葱白:姜:八角:桂皮:香叶:草果:白芷的质量比为100:2:2:1:1:0.5:0.5:0.5,五花肉:啤酒:生抽:醋的质量比为100:15:8:5,五花肉:汤的质量比为100:60。

[0013] 优选的是,步骤(4)中的五花肉:干豆角的质量比为100:20。

[0014] 优选的是,步骤(5)中的五花肉:盐的质量比为100:8。

[0015] 优选的是,在步骤(3)中煸炒时还加入干辣椒。

[0016] 本发明的有益效果是:本发明制作方法简单,制备的干豆角红烧肉荤素搭配,营养丰富,可口不腻,开袋即食。

### 具体实施方式

[0017] 下面通过具体实施例对本发明进行进一步说明,但不仅限于此。

[0018] 实施例1

[0019] 一种干豆角红烧肉的制备方法,步骤如下:

[0020] (1) 干豆角用温水浸泡1小时,泡软后切成小段。

[0021] (2) 将五花肉切成15\*15cm的方块,冷水下锅煮开,水中放入啤酒、葱白、姜、花椒,

水开两分钟后撇清浮沫将猪肉盛出控水,冷却后将五花肉改刀至3\*3\*3cm小块。所述的五花肉:啤酒:葱白:姜:花椒的质量比为100:10:5:5:5。

[0022] (3) 将冰糖放入油中炒至焦糖色,倒入步骤(2)中切成3\*3\*3cm的五花肉,加入葱白、姜、八角、桂皮、香叶、草果、白芷煸炒,再加入啤酒、生抽、醋,翻炒均匀后加入步骤(1)中煮肉的汤,大火烧开后转小火炖1-1.5小时。

[0023] 所述的五花肉:油:冰糖的质量比为100:10:10,五花肉:葱白:姜:八角:桂皮:香叶:草果:白芷的质量比为100:2:2:1:1:0.5:0.5:0.5,五花肉:啤酒:生抽:醋的质量比为100:15:8:5,五花肉:汤的质量比为100:60。

[0024] (4) 放入干豆角,翻炒,继续炖0.5小时。所述的五花肉:干豆角的质量比为100:20。

[0025] (5) 以上步骤完成后,放盐拌匀、收汁、冷却、真空包装。所述的五花肉:盐的质量比为100:8。

[0026] 实施例2

[0027] 一种干豆角红烧肉的制备方法,步骤如下:

[0028] (1) 干豆角用温水浸泡1小时,泡软后切成小段。

[0029] (2) 将五花肉切成15\*15cm的方块,冷水下锅煮开,水中放入啤酒、葱白、姜、花椒,水开两分钟后撇清浮沫将猪肉盛出控水,冷却后将五花肉改刀至3\*3\*3cm小块。所述的五花肉:啤酒:葱白:姜:花椒的质量比为100:10:5:5:5。

[0030] (3) 将冰糖放入油中炒至焦糖色,倒入步骤(2)中切成3\*3\*3cm的五花肉,加入葱白、姜、八角、桂皮、干辣椒、香叶、草果、白芷煸炒,再加入啤酒、生抽、醋,翻炒均匀后加入步骤(1)中煮肉的汤,大火烧开后转小火炖1-1.5小时。所述的五花肉:油:冰糖的质量比为100:10:10,五花肉:葱白:姜:八角:桂皮:干辣椒:香叶:草果:白芷的质量比为100:2:2:1:1:0.5:0.5:0.5:0.5,五花肉:啤酒:生抽:醋的质量比为100:15:8:5,五花肉:汤的质量比为100:60。

[0031] (4) 放入干豆角,翻炒,继续炖0.5小时。所述的五花肉:干豆角的质量比为100:20。

[0032] (5) 以上步骤完成后,放盐拌匀、收汁、冷却、真空包装。所述的五花肉:盐的质量比为100:8。