



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106578984 A

(43)申请公布日 2017.04.26

(21)申请号 201611266790.3

(22)申请日 2016.12.31

(71)申请人 安徽省银百益食品有限公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县仲兴乡
沱河村沱河街

(72)发明人 王勇

(51)Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 5/20(2016.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种五香驴肉干的加工制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种五香驴肉干的加工制备方法,属于食品加工技术领域,具体包括如下步骤:(1)原料肉预处理、(2)原料肉腌制、(3)预煮处理、(4)复煮处理、(5)成形处理、(6)杀菌检验。本发明制得的五香驴肉干具有营养价值高、食用口感佳、嚼劲适中、老少咸宜的特点,同时又对高血压症状有显著的调节作用,长期食用有很好的保健效果。

1. 一种五香驴肉干的加工制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 原料肉预处理:

a. 选取非疫区的、色泽呈暗红色、无异常气味的新鲜驴肉作为原料肉备用;

b. 去除操作a原料肉上多余的脂肪、淤血、淋巴、血管、毛发等杂物,用清水充分清洗处理后备用;

c. 对操作b处理后的原料肉进行切块处理,每块的重量控制为350~400g,完成后沥去表面多余水分后备用;

(2) 原料肉腌制:

a. 先按重量份称取下列物质:40~45份食盐、0.5~1份八角、0.5~1份肉桂、0.2~0.4份橘皮,混合后放入砂锅中,加热保持砂锅内的温度为65~70℃,不断翻炒处理20~25min后取出,粉碎后过40目得炒盐备用;

b. 将步骤(1)处理后的原料肉放入不锈钢罐内,同时将操作a制得的炒盐撒放在原料肉的表面,每放置一层肉对应撒放一层炒盐,完成后保持不锈钢罐内的温度为3~5℃,腌制处理8~10h后取出备用;

(3) 预煮处理:

a. 将步骤(2)处理后的原料肉取出放入事先烧好的沸水中旺火沸煮处理7~8min后捞出;

b. 将操作a捞出后的原料肉立即投放入温度为10~12℃的凉开水中,浸泡处理15~20min后捞出;

c. 将操作b捞出后的原料肉放入真空滚揉机内,持续滚揉处理14~18min后取出备用;

(4) 复煮处理:

将步骤(3)处理后的原料肉放入锅内,再加入原料肉总重0.8~1.3%的混合料粉,同时加入清水将原料肉浸没,然后先旺火加热煮沸,再持续用文火加热保持沸腾状态煮1.2~1.5h后,将原料肉捞出自然冷却至常温后得半成品备用;所述混合料粉由如下重量份的物质组成:22~25份茴香、16~18份花椒、13~16份八角、14~17份桂皮、6~9份丁香、8~10份陈皮、1~2份山楂、1.5~2.5份红茶叶、0.5~1份柿蒂、0.3~0.5份三七、0.4~0.6份蓍草、0.2~0.4份蒺藜、0.5~1份板蓝根、0.1~0.3份鸡血藤;

(5) 成形处理:

对步骤(4)处理后的半成品进行切段处理后,再将其放入模具中压制成形,最后再将其放入温度为53~57℃的烘箱内干燥处理;

(6) 杀菌检验:

对步骤(5)处理后的半成品进行常规杀菌处理后,经检验合格后即得成品。

2. 根据权利要求1所述的一种五香驴肉干的加工制备方法,其特征在于,步骤(2)操作b中所述的炒盐使用量是原料肉总重的11~13%。

3. 根据权利要求1所述的一种五香驴肉干的加工制备方法,其特征在于,步骤(2)操作b中所述的腌制处理时每隔2h翻动一次。

4. 根据权利要求1所述的一种五香驴肉干的加工制备方法,其特征在于,步骤(4)中所述的清水添加时浸没原料肉高出8~10cm。

5. 根据权利要求1所述的一种五香驴肉干的加工制备方法,其特征在于,步骤(4)中所

述的清水添加时,还加入了原料肉总重0.5%的黄酒。

6. 根据权利要求1所述的一种五香驴肉干的加工制备方法,其特征在于,步骤(4)中所述的混合料粉是将对应重量份的物质混合后,进行干燥粉碎处理,最后过40目而成,在复煮处理时,事先用纱布将混合料粉包裹成袋状。

一种五香驴肉干的加工制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种五香驴肉干的加工制备方法。

背景技术

[0002] 驴是人们比较熟悉的畜种之一,具有肉、皮、药、乳等多种经济用途,目前全世界约有毛驴4000万头,其中47%分布在亚洲,我国有四千多年的养驴历史,是世界上养驴最多的国家。

[0003] “天上龙肉,地上驴肉”,是人们对驴肉的最高褒扬。鲁西、鲁东南、皖北、皖西、豫西北、晋东南、晋西北、陕北、河南,河北一带许多地方形成了独具特色的传统食品和地方名吃。驴肉因其良好的营养价值而被人们普遍推崇,对于驴肉的加工方法也颇为多样,其中将其制成干品,因便于携带等特点而受多数人的喜爱。但目前多数的驴肉干存在着味道、口感不佳的问题,且也鲜少见有着重改善驴肉干的食用价值、针对性的改善其对于人体某些方面功效的食品。

发明内容

[0004] 本发明旨在提供一种五香驴肉干的加工制备方法,所制的驴肉干口感好、价值高。

[0005] 本发明通过以下技术方案来实现:

一种五香驴肉干的加工制备方法,包括如下步骤:

(1) 原料肉预处理:

- a. 选取非疫区的、色泽呈暗红色、无异常气味的新鲜驴肉作为原料肉备用;
- b. 去除操作a原料肉上多余的脂肪、淤血、淋巴、血管、毛发等杂物,用清水充分清洗处理后备用;
- c. 对操作b处理后的原料肉进行切块处理,每块的重量控制为350~400g,完成后沥去表面多余水分后备用;

(2) 原料肉腌制:

a. 先按重量份称取下列物质:40~45份食盐、0.5~1份八角、0.5~1份肉桂、0.2~0.4份橘皮,混合后放入砂锅中,加热保持砂锅内的温度为65~70℃,不断翻炒处理20~25min后取出,粉碎后过40目得炒盐备用;

b. 将步骤(1)处理后的原料肉放入不锈钢罐内,同时将操作a制得的炒盐撒放在原料肉的表面,每放置一层肉对应撒放一层炒盐,完成后保持不锈钢罐内的温度为3~5℃,腌制处理8~10h后取出备用;

(3) 预煮处理:

a. 将步骤(2)处理后的原料肉取出放入事先烧好的沸水中旺火沸煮处理7~8min后捞出;

b. 将操作a捞出后的原料肉立即投放入温度为10~12℃的凉开水中,浸泡处理15~20min后捞出;

c. 将操作b捞出后的原料肉放入真空滚揉机内,持续滚揉处理14~18min后取出备用;

(4) 复煮处理:

将步骤(3)处理后的原料肉放入锅内,再加入原料肉总重0.8~1.3%的混合料粉,同时加入清水将原料肉浸没,然后先旺火加热煮沸,再持续用文火加热保持沸腾状态煮1.2~1.5h后,将原料肉捞出自然冷却至常温后得半成品备用;所述混合料粉由如下重量份的物质组成:22~25份茴香、16~18份花椒、13~16份八角、14~17份桂皮、6~9份丁香、8~10份陈皮、1~2份山楂、1.5~2.5份红茶叶、0.5~1份柿蒂、0.3~0.5份三七、0.4~0.6份蓍草、0.2~0.4份蒺藜、0.5~1份板蓝根、0.1~0.3份鸡血藤;

(5) 成形处理:

对步骤(4)处理后的半成品进行切段处理后,再将其放入模具中压制成形,最后再将其放入温度为53~57℃的烘箱内干燥处理;

(6) 杀菌检验:

对步骤(5)处理后的半成品进行常规杀菌处理后,经检验合格后即得成品。

[0006] 进一步的,步骤(2)操作b中所述的炒盐使用量是原料肉总重的11~13%。

[0007] 进一步的,步骤(2)操作b中所述的腌制处理时每隔2h翻动一次。

[0008] 进一步的,步骤(4)中所述的清水添加时浸没原料肉高出8~10cm。

[0009] 进一步的,步骤(4)中所述的清水添加时,还加入了原料肉总重0.5%的黄酒。

[0010] 进一步的,步骤(4)中所述的混合料粉是将对应重量份的物质混合后,进行干燥粉碎处理,最后过40目而成,在复煮处理时,事先用纱布将混合料粉包裹成袋状。

[0011] 本发明具有如下有益效果:

本发明方法对驴肉干加工的工艺进行了合理的调整和改善,有效提升了驴肉干的整体食用口感和风味,先用独特配制的炒盐对其进行腌制处理,可有效改善驴肉的腥、涩等品质,然后对其进行了预煮处理,经过沸水蒸煮、凉水冷拔和真空滚揉处理,有效改善了驴肉的肉质结构,保证其嚼劲的基础上又提升了肉质的松嫩度,使得更多的人易于接受,之后进行的复煮处理操作,在传统的五香原料等成分中又添加了山楂、红茶叶、柿蒂、三七、蓍草、蒺藜、板蓝根、鸡血藤成分,不仅能有效增强驴肉的使用价值,同时还能增强香辛料的味感提升效果,进一步改善了整体的风味。本发明制得的五香驴肉干具有营养价值高、食用口感佳、嚼劲适中、老少咸宜的特点,同时又对高血压症状有显著的调节作用,长期食用有很好的保健效果。

具体实施方式

[0012] 实施例1

一种五香驴肉干的加工制备方法,包括如下步骤:

(1) 原料肉预处理:

a. 选取非疫区的、色泽呈暗红色、无异常气味的新鲜驴肉作为原料肉备用;

b. 去除操作a原料肉上多余的脂肪、淤血、淋巴、血管、毛发等杂物,用清水充分清洗处理后备用;

c. 对操作b处理后的原料肉进行切块处理,每块的重量控制为350~400g,完成后沥去表面多余水分后备用;

(2) 原料肉腌制:

a. 先按重量份称取下列物质:40份食盐、0.5份八角、0.5份肉桂、0.2份橘皮,混合后放入砂锅中,加热保持砂锅内的温度为65~70℃,不断翻炒处理20min后取出,粉碎后过40目得炒盐备用;

b. 将步骤(1)处理后的原料肉放入不锈钢罐内,同时将操作a制得的炒盐撒放在原料肉的表面,每放置一层肉对应撒放一层炒盐,完成后保持不锈钢罐内的温度为3℃,腌制处理8h后取出备用;

(3) 预煮处理:

a. 将步骤(2)处理后的原料肉取出放入事先烧好的沸水中旺火沸煮处理7min后捞出;

b. 将操作a捞出后的原料肉立即投放入温度为10℃的凉开水中,浸泡处理15min后捞出;

c. 将操作b捞出后的原料肉放入真空滚揉机内,持续滚揉处理14min后取出备用;

(4) 复煮处理:

将步骤(3)处理后的原料肉放入锅内,再加入原料肉总重0.8%的混合料粉,同时加入清水将原料肉浸没,然后先旺火加热煮沸,再持续用文火加热保持沸腾状态煮1.2h后,将原料肉捞出自然冷却至常温后得半成品备用;所述混合料粉由如下重量份的物质组成:22份茴香、16份花椒、13份八角、14份桂皮、6份丁香、8份陈皮、1份山楂、1.5份红茶叶、0.5份柿蒂、0.3份三七、0.4份蓍草、0.2份蒺藜、0.5份板蓝根、0.1份鸡血藤;

(5) 成形处理:

对步骤(4)处理后的半成品进行切段处理后,再将其放入模具中压制成形,最后再将其放入温度为53~55℃的烘箱内干燥处理;

(6) 杀菌检验:

对步骤(5)处理后的半成品进行常规杀菌处理后,经检验合格后即得成品。

[0013] 进一步的,步骤(2)操作b中所述的炒盐使用量是原料肉总重的11%。

[0014] 进一步的,步骤(2)操作b中所述的腌制处理时每隔2h翻动一次。

[0015] 进一步的,步骤(4)中所述的清水添加时浸没原料肉高出8~10cm。

[0016] 进一步的,步骤(4)中所述的清水添加时,还加入了原料肉总重0.5%的黄酒。

[0017] 进一步的,步骤(4)中所述的混合料粉是对应重量份的物质混合后,进行干燥粉碎处理,最后过40目而成,在复煮处理时,事先用纱布将混合料粉包裹成袋状。

[0018] 实施例2

一种五香驴肉干的加工制备方法,包括如下步骤:

(1) 原料肉预处理:

a. 选取非疫区的、色泽呈暗红色、无异常气味的新鲜驴肉作为原料肉备用;

b. 去除操作a原料肉上多余的脂肪、淤血、淋巴、血管、毛发等杂物,用清水充分清洗处理后备用;

c. 对操作b处理后的原料肉进行切块处理,每块的重量控制为350~400g,完成后沥去表面多余水分后备用;

(2) 原料肉腌制:

a. 先按重量份称取下列物质:45份食盐、1份八角、1份肉桂、0.4份橘皮,混合后放入砂

锅中,加热保持砂锅内的温度为65~70℃,不断翻炒处理25min后取出,粉碎后过40目得炒盐备用;

b.将步骤(1)处理后的原料肉放入不锈钢罐内,同时将操作a制得的炒盐撒放在原料肉的表面,每放置一层肉对应撒放一层炒盐,完成后保持不锈钢罐内的温度为5℃,腌制处理10h后取出备用;

(3)预煮处理:

a.将步骤(2)处理后的原料肉取出放入事先烧好的沸水中旺火煮沸处理8min后捞出;

b.将操作a捞出后的原料肉立即投放入温度为12℃的凉开水中,浸泡处理20min后捞出;

c.将操作b捞出后的原料肉放入真空滚揉机内,持续滚揉处理18min后取出备用;

(4)复煮处理:

将步骤(3)处理后的原料肉放入锅内,再加入原料肉总重1.3%的混合料粉,同时加入清水将原料肉浸没,然后先旺火加热煮沸,再持续用文火加热保持沸腾状态煮1.5h后,将原料肉捞出自然冷却至常温后得半成品备用;所述混合料粉由如下重量份的物质组成:25份茴香、18份花椒、16份八角、17份桂皮、9份丁香、10份陈皮、2份山楂、2.5份红茶叶、1份柿蒂、0.5份三七、0.6份蓍草、0.4份蒺藜、1份板蓝根、0.3份鸡血藤;

(5)成形处理:

对步骤(4)处理后的半成品进行切段处理后,再将其放入模具中压制成形,最后再将其放入温度为55~57℃的烘箱内干燥处理;

(6)杀菌检验:

对步骤(5)处理后的半成品进行常规杀菌处理后,经检验合格后即得成品。

[0019] 进一步的,步骤(2)操作b中所述的炒盐使用量是原料肉总重的13%。

[0020] 进一步的,步骤(2)操作b中所述的腌制处理时每隔2h翻动一次。

[0021] 进一步的,步骤(4)中所述的清水添加时浸没原料肉高出8~10cm。

[0022] 进一步的,步骤(4)中所述的清水添加时,还加入了原料肉总重0.5%的黄酒。

[0023] 进一步的,步骤(4)中所述的混合料粉是对应重量份的物质混合后,进行干燥粉碎处理,最后过40目而成,在复煮处理时,事先用纱布将混合料粉包裹成袋状。

[0024] 对比实施例1

本对比实施例1与实施例1相比,省去步骤(3)预煮处理操作,除此外的方法步骤均相同。

[0025] 对比实施例2

本对比实施例2与实施例2相比,在步骤(4)复煮处理中混合料粉的制备时,不添加山楂、红茶叶、柿蒂、三七、蓍草、蒺藜、板蓝根和鸡血藤成分,除此外的方法步骤均相同。

[0026] 对照组

现有市售的驴肉干。

[0027] 为了对比本发明效果,先对上述几种方式制得的驴肉干进行口感风味品质测定,具体是用经过针对性培训后的志愿者对驴肉干的试吃评价,具体对比数据如下表1所示:

表1

	腥味评价(评分)	质地评价(评分)

实施例1	0	4
实施例2	0	4
对比实施例1	2	2
对比实施例2	4	3
对照组	5	1

注：上表1中所述的腥味评价中的评分对应的标准为：0分表示为基本无腥味；1分表示为略有腥味；2分表示为腥味较弱；3分表示为有腥味；4分表示为腥味一般；5分表示为腥味偏重；6分表示为腥味较重；所述的质地评价评分对应的标准为：1分表示为软硬度一般，口感偏干或偏软，有混合不均匀感；2分表示为结实且软硬度较好，质地较均匀；3分表示为结实且软硬度适中，质地均匀；4分表示为结实且软硬度适中，质地均匀。

[0028] 由上表1可以看出，本发明制得的驴肉干整体口感、风味较好，有较好的市场竞争力。

[0029] 为了进一步对比本发明效果，以1月龄高血压小白鼠作为实验对象，选取此类小白鼠60只，随机均分为六组，其中五组作为实验组，另一组作为空白对照组，实验组的五组分别灌胃上述五种方法对应的物质，其中驴肉干事先进行粉碎成糜处理，每100g小白鼠体重对应每天灌胃3~4g(糜状驴肉干物质)，空白对照组灌胃等重量的生理盐水，连续喂食30天，除此外的生长条件、管理方法等相同且适宜，具体实验结果如下表2所示：

表2

	初始血压 (mmHg)	喂食30天后的血压 (mmHg)
实施例1	200 ± 3.3	126 ± 2.5
实施例2	205 ± 3.6	124 ± 2.2
对比实施例1	208 ± 3.9	133 ± 2.7
对比实施例2	204 ± 3.5	179 ± 3.1
对照组	206 ± 3.8	181 ± 2.8
空白对照组	203 ± 3.6	205 ± 3.8

由上表2可以看出，本发明制得的驴肉干对高血压症状有很好的降低改善作用，食用价值较高。