



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104366519 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 25

(21) 申请号 201410533486. 5

(22) 申请日 2014. 10. 11

(71) 申请人 合肥寿保农副产品有限公司

地址 230088 安徽省合肥市高新区望江西路
502 号西蜀大厦 707 室

(72) 发明人 不公告发明人

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

麻辣腊味猪肉干及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种麻辣腊味猪肉干及其加工方法,其由以下重量份的原料制成:猪腿肉 400-500、红椒粉 10-15、花椒粉 5-8、酒糟 20-30、烟熏液 5-10、精盐 8-15、萎叶 1-2、鼠尾草 1-2、葛缕子 1-3、鸡蛋花 1-2、酸枣根 2-3、柚子皮 2-3、芥末油 0.5-1、营养保健液适量。本发明制得的麻辣腊味猪肉干,香醇鲜辣,美味可口,风味独特,保健价值高,能够促进消化吸收,增强机体免疫功能,滋养五脏,恢复机体平衡,达到强身健体的效果,有益人体健康。

1. 一种麻辣腊味猪肉干，其特征在于，是由以下重量份的原料组成：

猪腿肉 400-500、红椒粉 10-15、花椒粉 5-8、酒糟 20-30、烟熏液 5-10、精盐 8-15、萎叶 1-2、鼠尾草 1-2、葛缕子 1-3、鸡蛋花 1-2、酸枣根 2-3、柚子皮 2-3、芥末油 0.5-1、营养保健液适量；

所述的营养保健液由以下重量份的原料组成：马黛茶 10-20、洋菊花 8-10、菟丝子 3-5、灵芝孢子粉 3-5、党参 4-6、五味子 6-8、香蜂花 5-8、沙棘油 20-30、香菇多糖 1-2、蜂王浆 10-15、益生菌 1-2、米酒 200-250；

所述的营养保健液的的制备方法为：

a、将洋菊花、菟丝子、党参、五味子、香蜂花除杂洗净后烘干，超微粉碎，与灵芝孢子粉一并倒入米酒中，搅拌均匀，密封静置 7-10 天，液渣分离，滤渣加 3-5 倍水煎煮，过滤去渣，滤液浓缩至膏状，与浸泡液混合均匀，得药酒；

b、将马黛茶加 2-3 次水浸提，每次加水量为茶重的 8-12 倍，在 85-92℃ 下浸提 5-10 分钟，过滤合并滤液，得马黛茶汁；

c、将药酒、马黛茶汁与其他剩余原料搅拌均匀，即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的麻辣腊味猪肉干的加工方法，其特征在于包括以下步骤：

(1)、将萎叶、鼠尾草、葛缕子、鸡蛋花、酸枣根、柚子皮加水煎煮，过滤去渣，得煎煮液；

(2)、将猪腿肉去皮去除脂肪、筋膜切块洗净，与精盐、酒糟、烟熏液滚揉均匀，腌制 7-10 天，取出肉块切成片状，放入煎煮液中浸润均匀，将新竹切割成 0.5-1 米长状，打通一端竹节，将浸润肉片倒入竹节中，同时加入肉片重量的 10-20% 营养保健液，压制封住端口，放入阴凉通风处，腌制 10-20 天，倒出腌肉，冲洗晾干；

(3)、将红椒粉、花椒粉和芥末油放入锅内煸炒出香，加入晾干肉片，以及适量水焖蒸至熟香，捞出肉片，烘干即可。

麻辣腊味猪肉干及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种麻辣腊味猪肉干及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 肉类制品是人们日常生活中必须的食品,肉的种类很多,现在我们大家普遍食用的有猪肉、羊肉、牛肉等,品种比较单调,而且新鲜的肉类保存时间比较短。肉干是将肉类腌制加工得到,因其易保存、食用方便,深受人们的喜爱,但传统肉干,由于原料单一,不能满足人们对肉干食品的风味性、特色性、营养性的综合要求,一种营养物质丰富、保健价值高、口感好、风味独特的肉干制品,急需开发生产,满足市场需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种营养物质丰富、保健价值高、口感好、风味独特的麻辣腊味猪肉干及其加工方法,迎合更多消费者的需要。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种麻辣腊味猪肉干,是由以下重量份的原料组成:

猪腿肉 400-500、红椒粉 10-15、花椒粉 5-8、酒糟 20-30、烟熏液 5-10、精盐 8-15、萎叶 1-2、鼠尾草 1-2、葛缕子 1-3、鸡蛋花 1-2、酸枣根 2-3、柚子皮 2-3、芥末油 0.5-1、营养保健液适量;

所述的营养保健液由以下重量份的原料组成:马黛茶 10-20、洋菊花 8-10、菟丝子 3-5、灵芝孢子粉 3-5、党参 4-6、五味子 6-8、香蜂花 5-8、沙棘油 20-30、香菇多糖 1-2、蜂王浆 10-15、益生菌 1-2、米酒 200-250;

所述的营养保健液的的制备方法为:

a、将洋菊花、菟丝子、党参、五味子、香蜂花除杂洗净后烘干,超微粉碎,与灵芝孢子粉一并倒入米酒中,搅拌均匀,密封静置 7-10 天,液渣分离,滤渣加 3-5 倍水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩至膏状,与浸泡液混合均匀,得药酒;

b、将马黛茶加 2-3 次水浸提,每次加水量为茶重的 8-12 倍,在 85-92℃下浸提 5-10 分钟,过滤合并滤液,得马黛茶汁;

c、将药酒、马黛茶汁与其他剩余原料搅拌均匀,即得。

[0005] 一种麻辣腊味猪肉干的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将萎叶、鼠尾草、葛缕子、鸡蛋花、酸枣根、柚子皮加水煎煮,过滤去渣,得煎煮液;

(2)、将猪腿肉去皮去除脂肪、筋膜切块洗净,与精盐、酒糟、烟熏液滚揉均匀,腌制 7-10 天,取出肉块切成片状,放入煎煮液中浸润均匀,将新竹切割成 0.5-1 米长状,打通一端竹节,将浸润肉片倒入竹节中,同时加入肉片重量的 10-20% 营养保健液,压制封住端口,放入阴凉通风处,腌制 10-20 天,倒出腌肉,冲洗晾干;

(3)、将红椒粉、花椒粉和芥末油放入锅内煸炒出香,加入晾干肉片,以及适量水焖蒸至熟香,捞出肉片,烘干即可。

[0006] 上述的营养保健液中,马黛茶富含 196 种活性元素,11 种多酚类物质,以及多种人体所需的氨基酸与不饱和脂肪酸,并独有绿源酸、芸香甙等营养成分,能松弛平滑肌、改善呼吸、保护心肌、增加胆汁分泌、利尿通便、清除胆固醇、改善血液循环、抗氧化、抗过敏、促进自身组织修复与内稳态调节;具有预防单纯性肥胖、高脂血症、慢性疲劳综合症、抑郁症、坏血病、胃溃疡、缺铁性贫血等多种用途;还添加多种有益中药成分,具有健脾补肾、养肝明目、补益肺气、健胃消食、抗菌、抗疲劳的功效,增强免疫系统的机能,促进机体新陈代谢;益生菌能够促进发酵,肉质更加鲜嫩,缩短腌制时间;以米酒、沙棘油为载体,丰富营养同时,容易浸润肉质中,提高肉质营养保健价值。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明制得的麻辣腊味猪肉干,香醇鲜辣,美味可口,风味独特,保健价值高,能够促进消化吸收,增强机体免疫功能,滋养五脏,恢复机体平衡,达到强身健体的效果,有益人体健康。

具体实施方式

[0008] 一种麻辣腊味猪肉干,是由以下重量(克)的原料组成:

猪腿肉 500、红椒粉 15、花椒粉 8、酒糟 30、烟熏液 8、精盐 15、萎叶 2、鼠尾草 2、葛缕子 3、鸡蛋花 2、酸枣根 3、柚子皮 3、芥末油 1、营养保健液适量;

所述的营养保健液由以下重量(克)的原料组成:马黛茶 20、洋菊花 10、菟丝子 5、灵芝孢子粉 5、党参 6、五味子 6、香蜂花 6、沙棘油 25、香菇多糖 2、蜂王浆 15、益生菌 2、米酒 250;

所述的营养调味剂的的制备方法为:

a、将洋菊花、菟丝子、党参、五味子、香蜂花除杂洗净后烘干,超微粉碎,与灵芝孢子粉一并倒入米酒中,搅拌均匀,密封静置 10 天,液渣分离,滤渣加 5 倍水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩至膏状,与浸泡液混合均匀,得药酒;

b、将马黛茶加 3 次水浸提,每次加水量为茶重的 9 倍,在 88℃ 下浸提 10 分钟,过滤合并滤液,得马黛茶汁;

c、将药酒、马黛茶汁与其他剩余原料搅拌均匀,即得。

[0009] 所述的麻辣腊味猪肉干的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将萎叶、鼠尾草、葛缕子、鸡蛋花、酸枣根、柚子皮加水煎煮,过滤去渣,得煎煮液;

(2)、将猪腿肉去皮去除脂肪、筋膜切块洗净,与精盐、酒糟、烟熏液滚揉均匀,腌制 10 天,取出肉块切制成片状,放入煎煮液中浸润均匀,将新竹切割成 1 米长状,打通一端竹节,将浸润肉片倒入竹节中,同时加入肉片重量的 20% 营养保健液,压制封住端口,放入阴凉通风处,腌制 20 天,倒出腌肉,冲洗晾干;

(3)、将红椒粉、花椒粉和芥末油放入锅内煸炒出香,加入晾干肉片,以及适量水焖蒸至熟香,捞出肉片,烘干即可。