



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105746994 A

(43) 申请公布日 2016. 07. 13

(21) 申请号 201410766802. 3

A23L 1/30(2006. 01)

(22) 申请日 2014. 12. 15

(71) 申请人 梓潼锦诚商贸有限公司

地址 622150 四川省绵阳市梓潼县长卿镇幸福路

(72) 发明人 罗岗

(74) 专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理有限公司 51214

代理人 卿诚

(51) Int. Cl.

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/312(2006. 01)

A23L 1/315(2006. 01)

权利要求书2页 说明书4页

(54) 发明名称

一种酱肉的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种酱肉的制备方法,目的在于解决目前在工业化生产中,为了保证酱肉的新鲜,通常需要使用防腐剂,而过量食用防腐剂会严重影响人体健康的问题。本发明以原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生为原料,通过对原料肉的处理,使制备的酱肉具有较长的保质期。同时,本发明中还含有丰富的维生素和营养成分,对人体具有较好的益处。本发明通过食物的相互配合,有效实现酱肉的长期保存至6~8个月以上,有效减少了酱肉变质的可能。本发明通过食物的相互配合,有效实现酱肉的长期保存,有效减少了酱肉变质的可能。同时,本发明制备的酱肉具有较好的保健功效,值得大规模推广、应用。

1. 一种酱肉的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 分别称取原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生油,备用;

(2) 将柠檬的皮肉分离,得到柠檬皮、柠檬肉,备用;

(3) 将柠檬皮、薄荷、甘草放入反应器内,加水煎煮 10~50 分钟,过滤,取滤液,向滤液中计入白砂糖,得到组分一;

(4) 将原料肉置于组分一中,浸泡 0.5~5h,得到预处理肉;

(5) 将柠檬肉进行压榨,得到柠檬汁,再将柠檬汁、调味料与花生油混合,得到酱料,将酱料均匀涂抹于预处理肉表面,烘干,即得产品;

所述步骤 1 中,各组分的重量份数比如下:

原料肉	80-120 份,
柠檬	3~5 份,
薄荷	5~8 份,
甘草	2~4 份,
白砂糖	1~3 份,
调味料	8~15 份,
花生油	10~15 份。

2. 根据权利要求 1 所述酱肉的制备方法,其特征在于,所述调味料包括如下组分:花椒粉、胡椒粉、海椒粉、盐、芝麻,所述花椒粉:胡椒粉:海椒粉:盐:芝麻(重量份数比)=0.01~0.2:0.02~0.12:0.1~0.6:0.3~2.0:0.05~0.2。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述酱肉的制备方法,其特征在于,所述步骤 1 中,各组分的重量份数比如下:

原料肉	100 份,
柠檬	5 份,
薄荷	6 份,
甘草	3 份,
白砂糖	2.5 份,
调味料	10 份,
花生油	12 份。

4. 根据权利要求 1-3 任一项所述酱肉的制备方法,其特征在于,所述调味料中,各组分的重量份数比如下:

花椒粉	0.05~0.1 份,
胡椒粉	0.05~0.1 份,
海椒粉	0.1~0.15 份,
盐	0.6~0.8 份,
芝麻	0.08~0.12 份。

5. 根据权利要求 1-4 任一项所述酱肉的制备方法,其特征在于,所述步骤 3 中,将柠檬皮、薄荷、甘草放入反应器内,加水煎煮 2~5 次,每次 2~8 分钟,过滤,合并滤液,向滤液中计入白砂糖,得到组分一。

6. 根据权利要求 1-5 任一项所述酱肉的制备方法,其特征在于,所述步骤 4 中,将原料

肉置于组分一中,浸泡两次,每次 0.2~1.5h,得到预处理肉。

一种酱肉的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体为一种酱肉的制备方法。

背景技术

[0002] 目前,酱制品作为一种日常生活食品,日益频繁的出现在餐桌上,其种类多样化例如:酱卤猪蹄、猪肝、猪肚、鸭肉、兔肉等,味种也很丰富如:五香,麻辣、酱香、烧烤等,酱肉食材,口味丰富多样化,被很多人喜欢。

[0003] 酱肉调料很受人们的欢迎,特别是在过年的时候,人们喜欢买回调料腌制酱肉,方法简单,腌制出的酱肉味道好。但是目前市面上的酱肉调料基本上都是用调味品和一些烹饪香料配制而成,只能满足基本的调味功能。

[0004] 目前,在工业化生产中为了使产品具有华丽的外体包装不惜花大力以吸引消费者的眼球,不仅如此,其保存保鲜也和传统腌制也有不同,原因在需要对酱肉进行包装,包装中通常还要使用防腐剂对酱肉起到保鲜作用。防腐剂作为化工试剂,过量使用会严重影响人体健康。防腐剂对人体有危害的,能造成胃炎,诱发癌细胞突变,造成抵抗力下降,诱发各种疾病的。

[0005] 因此,目前迫切需要一种新的酱肉制备方法,以有效解决现有酱油通过防腐剂进行长期保存的目的。

发明内容

[0006] 本发明的发明目的在于:针对目前在工业化生产中,为了保证酱肉的新鲜,通常需要使用防腐剂,而过量食用防腐剂会严重影响人体健康的问题,提供一种酱肉的制备方法。本发明以原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生为原料,通过对原料肉的处理,使制备的酱肉具有较长的保质期。同时,本发明中还含有丰富的维生素和营养成分,对人体具有较好的益处。本发明通过食物的相互配合,有效实现酱肉的长期保存至6~8个月以上,有效减少了酱肉变质的可能。

[0007] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种酱肉的制备方法,包括如下步骤:

- (1) 分别称取原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生油,备用;
- (2) 将柠檬的皮肉分离,得到柠檬皮、柠檬肉,备用;
- (3) 将柠檬皮、薄荷、甘草放入反应器内,加水煎煮10~50分钟,过滤,取滤液,向滤液中计入白砂糖,得到组分一;
- (4) 将原料肉置于组分一中,浸泡0.5~5h,得到预处理肉;
- (5) 将柠檬肉进行压榨,得到柠檬汁,再将柠檬汁、调味料与花生油混合,得到酱料,将酱料均匀涂抹于预处理肉表面,烘干,即得产品;

所述步骤1中,各组分的重量份数比如下:

原料肉 80-120份,

柠檬	3~5 份,
薄荷	5~8 份,
甘草	2~4 份,
白砂糖	1~3 份,
调味料	8~15 份,
花生油	10~15 份。

[0008] 所述调味料包括如下组分:花椒粉、胡椒粉、海椒粉、盐、芝麻,所述花椒粉:胡椒粉:海椒粉:盐:芝麻(重量份数比)=0.01~0.2:0.02~0.12:0.1~0.6:0.3~2.0:0.05~0.2。

[0009] 进一步,所述步骤 1 中,各组分的重量份数比如下:

原料肉	100 份,
柠檬	5 份,
薄荷	6 份,
甘草	3 份,
白砂糖	2.5 份,
调味料	10 份,
花生油	12 份。

[0010] 进一步,所述调味料中,各组分的重量份数比如下:

花椒粉	0.05~0.1 份,
胡椒粉	0.05~0.1 份,
海椒粉	0.1~0.15 份,
盐	0.6~0.8 份,
芝麻	0.08~0.12 份。

[0011] 所述步骤 3 中,将柠檬皮、薄荷、甘草放入反应器内,加水煎煮 2~5 次,每次 2~8 分钟,过滤,合并滤液,向滤液中计入白砂糖,得到组分一。

[0012] 所述步骤 4 中,将原料肉置于组分一中,浸泡两次,每次 0.2~1.5h,得到预处理肉。

[0013] 在工业化生产过程中,为了防止酱肉变质,通常需要使用防腐剂,以达到前述效果,针对这一问题,本发明提供一种酱肉的制备方法。本发明的申请人希望通过对酱肉制备过程的控制及改变,达到防止酱肉变质的目的。

[0014] 本发明中,以原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生作为原料。首先将柠檬的皮肉进行分离,得到柠檬皮和柠檬肉。柠檬皮具有较强的去腥、去膻作用。本发明中,将柠檬皮、薄荷、甘草放入反应器内进行煎煮,得到滤液。薄荷叶性凉味辛,解热消暑、清头目,祛邪毒,除劳气,解困乏,使人口气香洁,兼具医用和食用双重功能。甘草性平,味甘,具有补脾益气、滋咳润肺、缓急解毒、调和百药的特点。而白砂糖与柠檬皮、薄荷、甘草相配,能够起到调酸、和中的作用,其与原料肉相互作用,能够使细菌中的蛋白质质变,进而使细菌失活。通过浸泡处理,有效实现产品的长期保存。

[0015] 本发明中,柠檬、薄荷、甘草、白砂糖为食品原料,其兼具医用和食用双重特点,同时是较好的调味料,而在本发明中,通过组分之间的相互配合,能够有效对原料肉进行浸泡,从而起到对其杀菌的作用,从而为后续长期保存奠定基础。

[0016] 经浸泡后,再将柠檬肉榨汁,并用柠檬汁、调味料与花生油混合,得到酱料,将酱料

均匀涂抹于预处理肉表面,烘干,即得产品。柠檬汁含有糖类、维生素 c、维生素 B1、B2,烟酸、钙、磷、铁等营养成分,常作为饮品,而本发明中作为上等的调味品,同时其内含有烟酸和丰富的有机酸,其味极酸,有很强的杀菌作用,能够有效起到抑菌的目的。采用该过程,花生油与柠檬汁、调味料有机结合,使得调味料充入渗入肉中,有效改善肉的口感和风味,同时花生油在肉的表面形成薄薄的油状膜层。油状膜层能够有效阻隔细菌对肉的作用,从而实现酱肉的长期保存,使酱肉具有较长的货架期,为酱肉的生产奠定坚实的基础。

[0017] 本发明中,均为可食用组分,除具有保质期长的特点外,还对人体具有较好的益处。以采用的柠檬汁为例,其能促进胃中蛋白分解酶的分泌,增加胃肠蠕动,帮助食物消化,同时其所含有极为丰富的维生素,能防止和消除皮肤色素沉着,促进肌肤美白效果。

[0018] 本发明设计合理,操作简单,色泽美观,营养丰富,无需采用防腐剂,保质期长达 6~8 个月,最长达一年以上。本发明通过食物的相互配合,有效实现酱肉的长期保存,有效减少了酱肉变质的可能。同时,本发明制备的酱肉具有较好的保健功效,值得大规模推广、应用。

具体实施方式

[0019] 本说明书中公开的所有特征,或公开的所有方法或过程中的步骤,除了互相排斥的特征和/或步骤以外,均可以以任何方式组合。

[0020] 本说明书中公开的任一特征,除非特别叙述,均可被其他等效或具有类似目的的替代特征加以替换。即,除非特别叙述,每个特征只是一系列等效或类似特征中的一个例子而已。

[0021] 实施例 1

按配比称取各组分,备用。其中,原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生油的质量依次为 100kg、5kg、6kg、3kg、2.5kg、10kg、12kg。

[0022] 其中,调味料中各组分的质量比为:花椒粉:胡椒粉:海椒粉:盐:芝麻 =0.05~0.1:0.05~0.1:0.1~0.15:0.6~0.8:0.08~0.12。

[0023] 取柠檬,将柠檬的皮肉分离,得到柠檬皮、柠檬肉。将柠檬皮、薄荷、甘草分别放入反应器内,加水煎煮 20 分钟,过滤,取滤液,向滤液中计入白砂糖,得到组分一。将原料肉置于组分一中,浸泡 1.5h,得到预处理肉。将柠檬肉进行压榨,得到柠檬汁,再将柠檬汁、调味料与花生油混合,得到酱料,将酱料均匀涂抹于预处理肉表面,烘干,即得产品。

[0024] 将酱肉用真空袋进行保存,经测定,保存 8.5 月后,产品未发生质变现象。同时,制备的酱羊肉口感好,有劲道。

[0025] 实施例 2

按配比称取各组分,备用。其中,原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生油的质量依次为 80kg、3kg、5.5kg、2.5kg、1kg、8kg、10kg。

[0026] 其中,调味料中各组分的质量比为:花椒粉:胡椒粉:海椒粉:盐:芝麻 =0.03:0.05:0.25:0.5:0.06。

[0027] 取柠檬,将柠檬的皮肉分离,得到柠檬皮、柠檬肉。将柠檬皮、薄荷、甘草分别放入反应器内,加水煎煮 10 分钟,过滤,取滤液,向滤液中计入白砂糖,得到组分一。将原料肉置于组分一中,浸泡 1h,得到预处理肉。将柠檬肉进行压榨,得到柠檬汁,再将柠檬汁、调味料

与花生油混合,得到酱料,将酱料均匀涂抹于预处理肉表面,烘干,即得产品。

[0028] 本实施例制备的酱肉口感好、有劲道,用真空袋进行保存,保质期长达 6.5 个月以上。

[0029] 实施例 3

按配比称取各组分,备用。其中,原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生油的质量依次为 85kg、3.5kg、6kg、3kg、2kg、8.5kg、10kg。

[0030] 其中,调味料中各组分的质量比为:花椒粉:胡椒粉:海椒粉:盐:芝麻=0.05:0.06:0.1:0.6:0.08。

[0031] 取柠檬,将柠檬的皮肉分离,得到柠檬皮、柠檬肉。将柠檬皮、薄荷、甘草分别放入反应器内,加水煎煮 15 分钟,过滤,取滤液,向滤液中计入白砂糖,得到组分一。将原料肉置于组分一中,浸泡 2h,得到预处理肉。将柠檬肉进行压榨,得到柠檬汁,再将柠檬汁、调味料与花生油混合,得到酱料,将酱料均匀涂抹于预处理肉表面,烘干,即得产品。

[0032] 本实施例的酱肉保质期长达 7 个月以上,口感好、风味独特。

[0033] 实施例 4

按配比称取各组分,备用。其中,原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生油的质量依次为 110kg、4.5kg、7kg、4kg、2.5kg、12kg、13kg。

[0034] 其中,调味料中各组分的质量比为:花椒粉:胡椒粉:海椒粉:盐:芝麻=0.12:0.10:0.45:1.0:0.12。

[0035] 取柠檬,将柠檬的皮肉分离,得到柠檬皮、柠檬肉。将柠檬皮、薄荷、甘草分别放入反应器内,加水煎煮 30 分钟,过滤,取滤液,向滤液中计入白砂糖,得到组分一。将原料肉置于组分一中,浸泡 3.5h,得到预处理肉。将柠檬肉进行压榨,得到柠檬汁,再将柠檬汁、调味料与花生油混合,得到酱料,将酱料均匀涂抹于预处理肉表面,烘干,即得产品。

[0036] 将本实施例制备的酱肉在常温下,进行抽真空保存,保质期长达 7 个月以上。

[0037] 实施例 5

按配比称取各组分,备用。其中,原料肉、柠檬、薄荷、甘草、白砂糖、调味料、花生油的质量依次为 120kg、5kg、8kg、4kg、3kg、15kg、15kg。

[0038] 其中,调味料中各组分的质量比为:花椒粉:胡椒粉:海椒粉:盐:芝麻=0.15:0.10:0.5:1.3:0.15。

[0039] 取柠檬,将柠檬的皮肉分离,得到柠檬皮、柠檬肉。将柠檬皮、薄荷、甘草分别放入反应器内,加水煎煮 35 分钟,过滤,取滤液,向滤液中计入白砂糖,得到组分一。将原料肉置于组分一中,浸泡 5h,得到预处理肉。将柠檬肉进行压榨,得到柠檬汁,再将柠檬汁、调味料与花生油混合,得到酱料,将酱料均匀涂抹于预处理肉表面,烘干,即得产品。

[0040] 将本实施例制备的酱肉在常温下,进行抽真空保存。保存 8 个月,取出食用,未见质变现象发生。

[0041] 本发明并不局限于前述的具体实施方式。本发明扩展到任何在本说明书中披露的新特征或任何新的组合,以及披露的任一新的方法或过程的步骤或任何新的组合。