



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105211670 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201510786428. 8

(22) 申请日 2015. 11. 15

(71) 申请人 莫镇威

地址 523000 广东省东莞市中堂镇槎滘西头  
村民小组二巷 56 号

(72) 发明人 莫镇威

(51) Int. Cl.

A23L 1/01(2006. 01)

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/03(2006. 01)

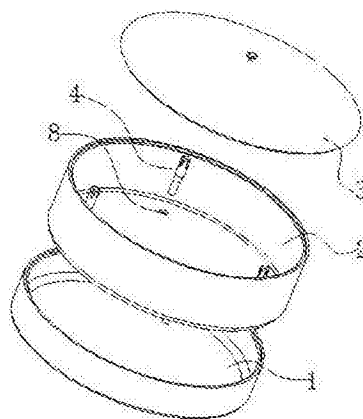
权利要求书2页 说明书6页 附图2页

### (54) 发明名称

一种蒸煮装置、肉食蒸制方法及其制品

### (57) 摘要

本发明公开了一种蒸煮装置,包括第一锅体,盖设在第一锅体上的第二锅体,及盖设在第二锅体上的锅盖,其特征在于,所述第二锅体与第一锅体之间设有碳条吸取装置,该碳条吸取装置包括固定套件及碳条,所述固定套件的内部中空,顶部密封,且在侧部开设有通孔,该通孔对应设在第二锅体的腔体内,所述碳条上段嵌设在固定套件的中空部,下段对应在第一锅体的腔体内。本发明还公开了一种肉食蒸制方法,充分利用上述蒸煮装置以及优良的配方,再加上特制的配方以及自家酿制的酸甜料酒,获得干爽而不干涩的三宝粉蒸肉,蒸制出来的三宝(糯米、玉米、芝麻)蒸肉,味道鲜香,没有一丝传统蒸肉所带来的软腻感。



1. 一种蒸煮装置,包括第一锅体,盖设在第一锅体上的第二锅体,及盖设在第二锅体上的锅盖,其特征在于,所述第二锅体与第一锅体之间设有碳条吸取装置,该碳条吸取装置包括固定套件及碳条,所述固定套件的内部中空,顶部密封,且在侧部开设有通孔,该通孔对应设在第二锅体的腔体内,所述碳条上段嵌设在固定套件的中空部,下段对应设在第一锅体的腔体内。

2. 根据权利要求1所述的蒸煮装置,其特征在于,所述碳条为实心活性炭条或烧制木炭,其上段将固定套件的中空部堵塞密实,下段在第一锅体的腔体内垂直延伸,且与第一锅体的底部保持有适当距离,所述适当距离为1~3cm。

3. 根据权利要求1所述的蒸煮装置,其特征在于,所述第二锅体底部开设有固定孔,所述固定套件设置在该固定孔上。

4. 根据权利要求1所述的蒸煮装置,其特征在于,所述碳条吸取装置包括四组,分别位于第二锅体腔体的前、后、左、右侧。

5. 一种采用权利要求1至4之一所述蒸煮装置的肉食蒸制方法,其特征在于,其包括如下步骤:

1) 肉料的配备:将肉切成厚度在0.5~1.5cm之间的块状,然后对肉块的上下两面进行拍打处理,使肉质均匀,备用;

2) 咸汤的配备:

2.1) 准备以下重量份数的材料:食盐1~2;酸甜料酒4~6;胡椒0.3~0.5;猪骨:20~30;纯净水40~60;

2.2) 将食盐、料酒、胡椒、猪骨、纯净水放入汤锅中,熬制后放凉,形成咸汤,备用;

其中,酸甜料酒通过如下步骤制备:

A. 预备如下重量份数的组分:鲜木薯500,酒曲60,花椒1,茴香籽1;竹叶1;

B. 将鲜木薯放在锅中煮熟;将煮熟的木薯倒入缸内,搅成泥状,然后将花椒、茴香籽、竹叶,兑水200份,熬制1小时后冷却,再与酒曲相混合,一起倒入装有木薯泥的缸内,搅成稀糊状;

C. 将装好料的缸盖上塑料布,并将缸口封严,然后置于温度为25~28℃的室内发酵6~8天,期间,每隔2天搅动一次;搅动时,薯浆在发酵中有气泡不断溢出,当气泡消失时,继续反复搅拌,直至搅到有浓厚的酒味,缸的上部出现清澈的酒汁;

D. 把发酵好的料过滤去渣,然后将滤液在5~10℃的低温环境下澄清2~3天,吸取上层清液,在70~80℃的高温环境下保温20~30分钟,自然冷却后,吸取上层清液,加入柠檬汁,装入坛中封存,陈酿1年,得到酸甜料酒;其中,柠檬汁与清液的重量份数比为1:50;

3) 裹料的配备:将干糯米和干玉米打成直径在1~2mm之间的碎粒,然后和白芝麻,按重量比1:1:1的比例混合均匀,形成裹料,备用;

4) 将步骤1)中配备好的肉块放入咸汤中浸泡5~10分钟,取出后,粘取裹料,让混合糯米碎粒、玉米碎粒与白芝麻将肉块包裹均匀;

5) 将步骤4)中包裹裹料后的肉块放入铺设有荷叶的盘内,然后放入蒸煮装置中,蒸煮30~40分钟。

6. 根据权利要求5所述的肉食蒸制方法,其特征在于,步骤5)中,所述蒸煮装置的第一锅体内加入水的量为淹过碳条1~2mm。

7. 根据权利要求 5 所述的肉食蒸制方法,其特征在于,步骤 1) 中,所述肉块为猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉或鱼肉。

8. 根据权利要求 5 所述的肉食蒸制方法,其特征在于,步骤 3)、4) 中,所述裹料还包括直径在 1 ~ 2mm 之间的鲜生姜碎粒,其中,鲜生姜碎粒与糯米碎粒、玉米碎粒、白芝麻之间的重量比例为 0.5 :1 :1 :1。

9. 根据权利要求 5 所述的肉食蒸制方法,其特征在于,步骤 2. 2) 中,所述咸汤的熬制时间为 3 ~ 4 小时。

10. 一种权利要求 5 至 9 之一所述方法蒸制出来的肉食。

## 一种蒸煮装置、肉食蒸制方法及其制品

### 技术领域

[0001] 本发明涉及肉食的烹饪制作,具体涉及一种蒸煮装置、肉食蒸制方法及其制品。

### 背景技术

[0002] 传统的蒸煮装置主要是蒸锅,大概包括如下两种类型,一种是湿蒸式,即,锅体内的下部放水,中间一层网孔件隔开,被蒸的食物盛在碟子然后放在网孔件上方进行蒸煮,这种湿蒸式的蒸锅水分较多,食物快熟,但蒸煮后水分充足而且软绵。另一种是干蒸式,即,有两层相互隔开且不透气的锅体,下层放水,上层放要蒸煮的食物,这种干蒸式的蒸锅,上层锅体内除了食物本身的水分外没有其他水分,食物蒸煮后水分蒸发减少,比较干硬。然而,对于某些食物,却需要在一种不湿不干的环境下进行蒸煮,效果才能更好,如蒸肉,特别是类似于粉蒸肉的食物,如果蒸煮环境过湿过干,都不甚好。

### 发明内容

[0003] 针对现有技术的上述不足,本发明的目的在于,提供一种蒸煮装置,能够形成不湿不干的蒸煮环境,更利于某些特殊食物的制作。对应地,本发明的目的还在于,提供一种肉食蒸制方法,充分利用上述蒸煮装置以及优良的配方,获得干爽而不干涩的三宝粉蒸肉。

[0004] 本发明为实现上述目的所采用的技术方案是:一种蒸煮装置,包括第一锅体,盖设在第一锅体上的第二锅体,及盖设在第二锅体上的锅盖,其特征在于,所述第二锅体与第一锅体之间设有碳条吸取装置,该碳条吸取装置包括固定套件及碳条,所述固定套件的内部中空,顶部密封,且在侧部开设有通孔,该通孔对应第二锅体的腔体内,所述碳条上段嵌设在固定套件的中空部,下段对应在第一锅体的腔体内。

[0005] 进一步,所述碳条为实心活性炭条或烧制木炭,其上段将固定套件的中空部填塞密实,下段在第一锅体的腔体内垂直延伸,且与第一锅体的底部保持有适当距离,所述适当距离为1~3cm。注意,此处的实心活性炭条或烧制木炭是相对的,意思是没有开设通孔,但炭本身的膨化多孔特性是具有的,因为此处的碳条应该具有一定的吸附性能,至于膨化多孔的程度如何,可根据实际情况选择。经过尝试,发现烧制木炭的效果会更加。当然,也曾使用海绵条来替代,发现海绵条的吸水效果过好而且蒸煮过程中容易产生异味,不能适用,最后只有碳条是可以使得蒸锅达到相应的效果。

[0006] 进一步,所述第二锅体底部开设有固定孔,所述固定套件设置在该固定孔上。

[0007] 进一步,所述碳条吸取装置包括四组,分别位于第二锅体腔体的前、后、左、右侧。

[0008] 一种采用所述蒸煮装置的肉食蒸制方法,其特征在于,其包括如下步骤:

[0009] 1) 肉料的配备:将肉切成厚度在0.5~1.5cm之间的块状,然后对肉块的上下两面进行拍打处理,使肉质均匀,备用;所述肉块为猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉或鱼肉,优选猪肉;拍打的力度可以根据肉质适当调整,个人掌握即可,如:大概按常规的烹饪中对肉的揉搓力度进行拍打。拍打的工具可以是人手,也可以是小木板,甚至可以上下翻转,在台面或砧板上甩打。

[0010] 2) 咸汤的配备：

[0011] 2.1) 准备以下重量份数的材料：食盐 1 ~ 2；酸甜料酒 4 ~ 6；胡椒 0.3 ~ 0.5；猪骨：20 ~ 30；纯净水 40 ~ 60；

[0012] 2.2) 将食盐、料酒、胡椒、猪骨、纯净水放入汤锅中，熬制后放凉，形成咸汤，备用；所述咸汤的熬制时间为 3 ~ 4 小时；

[0013] 其中，酸甜料酒通过如下步骤制备：

[0014] A. 预备如下重量份数的组分：鲜木薯 500，酒曲 60，花椒 1，茴香籽 1；竹叶 1；

[0015] B. 将鲜木薯放在锅中煮熟；将煮熟的木薯倒入缸内，搅成泥状，然后将花椒、茴香籽、竹叶，兑水 200 份，熬制 1 小时后冷却，再与酒曲相混合，一起倒入装有木薯泥的缸内，搅成稀糊状；

[0016] C. 将装好料的缸盖上塑料布，并将缸口封严，然后置于温度为 25 ~ 28℃ 的室内发酵 6 ~ 8 天，期间，每隔 2 天搅动一次；搅动时，薯浆在发酵中有气泡不断溢出，当气泡消失时，继续反复搅拌，直至搅到有浓厚的酒味，缸的上部出现清澈的酒汁；

[0017] D. 把发酵好的料过滤去渣，然后将滤液在 5 ~ 10℃ 的低温环境下澄清 2 ~ 3 天，吸取上层清液，在 70 ~ 80℃ 的高温环境下保温 20 ~ 30 分钟，自然冷却后，吸取上层清液，加入柠檬汁，装入坛中封存，陈酿 1 年，得到酸甜料酒；其中，柠檬汁与清液的重量份数比为 1 : 50；

[0018] 3) 裹料的配备：将干糯米和干玉米打成直径在 1 ~ 2mm 之间的碎粒，然后和白芝麻，按重量比 1 : 1 : 1 的比例混合均匀，形成裹料，备用；

[0019] 4) 将步骤 1) 中配备好的肉块放入咸汤中浸泡 5 ~ 10 分钟，取出后，粘取裹料，让混合糯米碎粒、玉米碎粒与白芝麻将肉块包裹均匀；

[0020] 5) 将步骤 4) 中包裹裹料后的肉块放入铺设有荷叶的盘内，然后放入蒸煮装置中，蒸煮 30 ~ 40 分钟；其中，所述蒸煮装置的第一锅体内加入水的量为淹过碳条 1 ~ 2mm。

[0021] 作为一种变化，所述裹料还包括直径在 1 ~ 2mm 之间的鲜生姜碎粒，其中，鲜生姜碎粒与糯米碎粒、玉米碎粒、白芝麻之间的重量比例为 0.5 : 1 : 1 : 1。

[0022] 一种所述方法蒸制出来的肉食。

[0023] 本发明的优点在于：通过设置碳条吸取装置，形成不湿不干的蒸煮环境，更利于某些特殊食物的制作。在第一锅体加水的时候，有如下几种选择，第一种，加少量水，碳条吸取装置的碳条下端不与水接触，这样的蒸煮环境是不干不湿（略偏干），第二种，加多点水，碳条吸取装置的碳条下端始终与水接触，这样的蒸煮环境是不干不湿（略偏湿），第三种，加适量水，一开始碳条吸取装置的碳条下端与水接触，但随着水分的减少，碳条吸取装置的碳条下端不与水接触，这的蒸煮环境最佳，先不干不湿（略偏湿），有利于食物快熟，后不干不湿（略偏干）有利于避免水分过多，整出来的食物干爽却不干涩。本采用所述蒸煮装置的肉食蒸制方法，采用的则是第三种形式，水量没过碳条 2mm 左右，大伙蒸煮的，在不干不湿（略偏湿）的蒸煮环境中，肉块快熟，随着时间推移，第一锅体内水量渐少，最后离开碳条（不与碳条接触），使得肉质后续在后不干不湿（略偏干）的蒸煮环境中，获得干爽而不干涩、口感极佳的肉食。再加上特制的配方以及自家酿制的酸甜料酒，蒸制出来的三宝（糯米、玉米、芝麻）蒸肉，味道鲜香，没有一丝传统蒸肉所带来的软腻感。广东人喜欢鲜香，原汁原味，但有些人则喜欢去一下肉的鲜腥，可以适当使三宝变成四宝（糯米、玉米、芝麻、生姜），添加

姜香,别有风味。

### 附图说明

[0024] 图 1 为本实施例的爆炸结构示意图 ;

[0025] 图 2 为图 1 的另一视角结构示意图 ;

[0026] 图 3 为碳条吸取装置的结构示意图 ;

[0027] 图中 :第一锅体 1 上的 ;第二锅体 2 ;锅盖 3 ;碳条吸取装置 4 ;固定套件 5 ;碳条 6 ;通孔 7 ;固定孔 8。

### 具体实施方式

[0028] 实施例 1

[0029] 参见图 1 至 3,本实施例提供的蒸煮装置,包括第一锅体 1,盖设在第一锅体 1 上的第二锅体 2,及盖设在第二锅体 2 上的锅盖 3,所述第二锅体 2 与第一锅体 1 之间设有碳条吸取装置 4,该碳条吸取装置 4 包括固定套件 5 及碳条 6,所述固定套件 5 的内部中空,顶部密封,且在侧部开设有通孔 7,该通孔 7 对应在第二锅体 2 的腔体内,所述碳条 6 上段嵌设在固定套件 5 的中空部,下段对应在第一锅体 1 的腔体内。

[0030] 具体地,所述碳条 6 为实心活性炭条,其上段将固定套件 5 的中空部堵塞密实,下段在第一锅体 1 的腔体内垂直延伸,且与第一锅体 1 的底部保持有适当距离。所述适当距离为 1 ~ 3cm。

[0031] 具体地,所述第二锅体 2 底部开设有固定孔 8,所述固定套件 5 设置在该固定孔 8 上。

[0032] 具体地,所述碳条吸取装置 4 包括四组,分别位于第二锅体 2 腔体的前、后、左、右侧。

[0033] 另外一些辅助结构,如盖设部位的阶梯状配合等,在此不赘述。

[0034] 采用所述蒸煮装置的肉食蒸制方法,其包括如下步骤 :

[0035] 1) 肉料的配备 :将肉切成厚度在 0.5 ~ 1.5cm 之间的块状,然后对肉块的上下两面进行拍打处理,使肉质均匀,备用 ;所述肉块为猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉或鱼肉,优选猪肉 ;拍打的力度可以根据肉质适当调整,个人掌握即可,如 :大概按常规的烹饪中对肉的揉搓力度进行拍打。拍打的工具可以是人手,也可以是小木板,甚至可以上下翻转,在台面或砧板上甩打。

[0036] 2) 咸汤的配备 :

[0037] 2.1) 准备以下重量份数的材料 :食盐 1 ~ 2 ;酸甜料酒 4 ~ 6 ;胡椒 0.3 ~ 0.5 ;猪骨 :20 ~ 30 ;纯净水 40 ~ 60 ;

[0038] 2.2) 将食盐、料酒、胡椒、猪骨、纯净水放入汤锅中,熬制后放凉,形成咸汤,备用 ;所述咸汤的熬制时间为 3 ~ 4 小时 ;

[0039] 其中,酸甜料酒通过如下步骤制备 :

[0040] A. 预备如下重量份数的组分 :鲜木薯 500,酒曲 60,花椒 1,茴香籽 1 ;竹叶 1 ;

[0041] B. 将鲜木薯放在锅中煮熟 ;将煮熟的木薯倒入缸内,搅成泥状,然后将花椒、茴香籽、竹叶,兑水 200 份,熬制 1 小时后冷却,再与酒曲相混合,一起倒入装有木薯泥的缸内,搅

成稀糊状；

[0042] C. 将装好料的缸盖上塑料布,并将缸口封严,然后置于温度为 25 ~ 28℃ 的室内发酵 6 ~ 8 天,期间,每隔 2 天搅动一次;搅动时,薯浆在发酵中有气泡不断溢出,当气泡消失时,继续反复搅拌,直至搅到有浓厚的酒味,缸的上部出现清澈的酒汁;

[0043] D. 把发酵好的料过滤去渣,然后将滤液在 5 ~ 10℃ 的低温环境下澄清 2 ~ 3 天,吸取上层清液,在 70 ~ 80℃ 的高温环境下保温 20 ~ 30 分钟,自然冷却后,吸取上层清液,加入柠檬汁,装入坛中封存,陈酿 1 年,得到酸甜料酒;其中,柠檬汁与清液的重量份数比为 1 : 50。

[0044] 3) 裹料的配备:将干糯米和干玉米打成直径在 1 ~ 2mm 之间的碎粒,然后和白芝麻,按重量比 1 : 1 : 1 的比例混合均匀,形成裹料,备用。

[0045] 4) 将步骤 1) 中配备好的肉块放入咸汤中浸泡 5 ~ 10 分钟,取出后,粘取裹料,让混合糯米碎粒、玉米碎粒与白芝麻将肉块包裹均匀。

[0046] 5) 将步骤 4) 中包裹裹料后的肉块放入铺设有荷叶的盘内,然后放入蒸煮装置中,蒸煮 30 ~ 40 分钟;其中,所述蒸煮装置的第一锅体内加入水的量为淹过碳条 1 ~ 2mm。

[0047] 作为一种变化,所述裹料还包括直径在 1 ~ 2mm 之间的鲜生姜碎粒,其中,鲜生姜碎粒与糯米碎粒、玉米碎粒、白芝麻之间的重量比例为 0.5 : 1 : 1 : 1。

[0048] 一种所述方法蒸制出来的肉食。

[0049] 实施例 2

[0050] 本实施例与实施例 1 基本相同,其不同之处在于:

[0051] 采用所述蒸煮装置的肉食蒸制方法,其包括如下步骤:

[0052] 1) 肉料的配备:将肉切成厚度在 0.5cm 的块状,然后对肉块的上下两面进行拍打处理,使肉质均匀,备用;所述肉块为猪肉;拍打的力度大概按常规的烹饪中对肉的揉搓力度进行拍打。

[0053] 2) 咸汤的配备:

[0054] 2.1) 准备以下重量份数的材料:食盐 1;酸甜料酒 4;胡椒 0.3;猪骨:20;纯净水 40;

[0055] 2.2) 将食盐、料酒、胡椒、猪骨、纯净水放入汤锅中,熬制后放凉,形成咸汤,备用;所述咸汤的熬制时间为 3 小时;

[0056] 其中,酸甜料酒通过如下步骤制备:

[0057] A. 预备如下重量份数的组分:鲜木薯 500,酒曲 60,花椒 1,茴香籽 1;竹叶 1;

[0058] B. 将鲜木薯放在锅中煮熟;将煮熟的木薯倒入缸内,搅成泥状,然后将花椒、茴香籽、竹叶,兑水 200 份,熬制 1 小时后冷却,再与酒曲相混合,一起倒入装有木薯泥的缸内,搅成稀糊状;

[0059] C. 将装好料的缸盖上塑料布,并将缸口封严,然后置于温度为 25 ~ 28℃ 的室内发酵 6 天,期间,每隔 2 天搅动一次;搅动时,薯浆在发酵中有气泡不断溢出,当气泡消失时,继续反复搅拌,直至搅到有浓厚的酒味,缸的上部出现清澈的酒汁;

[0060] D. 把发酵好的料过滤去渣,然后将滤液在 5℃ 的低温环境下澄清 2 天,吸取上层清液,在 70℃ 的高温环境下保温 20 分钟,自然冷却后,吸取上层清液,加入柠檬汁,装入坛中封存,陈酿 1 年,得到酸甜料酒;其中,柠檬汁与清液的重量份数比为 1 : 50。

[0061] 3) 裹料的配备:将干糯米和干玉米打成直径在 1mm 的碎粒,然后和白芝麻,按重量比 1:1:1 的比例混合均匀,形成裹料,备用。

[0062] 4) 将步骤 1) 中配备好的肉块放入咸汤中浸泡 5 分钟,取出后,粘取裹料,让混合糯米碎粒、玉米碎粒与白芝麻将肉块包裹均匀。

[0063] 5) 将步骤 4) 中包裹裹料后的肉块放入铺设有荷叶的盘内(选择竹子编制的蒸笼盘),然后放入蒸煮装置中,蒸煮 30 分钟;其中,所述蒸煮装置的第一锅体内加入水的量为淹过碳条 1mm。

[0064] 所述方法蒸制出来的肉食。

[0065] 实施例 3

[0066] 本实施例与实施例 1 基本相同,其不同之处在于:

[0067] 采用所述蒸煮装置的肉食蒸制方法,其包括如下步骤:

[0068] 1) 肉料的配备:将肉切成厚度在 1.5cm 块状,然后对肉块的上下两面进行拍打处理,使肉质均匀,备用;所述肉块为猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉或鱼肉,优选猪肉;拍打的力度可以根据肉质适当调整,个人掌握即可,如:大概按常规的烹饪中对肉的揉搓力度进行拍打。拍打的工具可以是人手,也可以是小木板,甚至可以上下翻转,在台面或砧板上甩打。

[0069] 2) 咸汤的配备:

[0070] 2.1) 准备以下重量份数的材料:食盐 2;酸甜料酒 6;胡椒 0.5;猪骨:30;纯净水 60;

[0071] 2.2) 将食盐、料酒、胡椒、猪骨、纯净水放入汤锅中,熬制后放凉,形成咸汤,备用;所述咸汤的熬制时间为 4 小时;

[0072] 其中,酸甜料酒通过如下步骤制备:

[0073] A. 预备如下重量份数的组分:鲜木薯 500,酒曲 60,花椒 1,茴香籽 1;竹叶 1;

[0074] B. 将鲜木薯放在锅中煮熟;将煮熟的木薯倒入缸内,搅成泥状,然后将花椒、茴香籽、竹叶,兑水 200 份,熬制 1 小时后冷却,再与酒曲相混合,一起倒入装有木薯泥的缸内,搅成稀糊状;

[0075] C. 将装好料的缸盖上塑料布,并将缸口封严,然后置于温度为 28℃ 的室内发酵 8 天,期间,每隔 2 天搅动一次;搅动时,薯浆在发酵中有气泡不断溢出,当气泡消失时,继续反复搅拌,直至搅到有浓厚的酒味,缸的上部出现清澈的酒汁;

[0076] D. 把发酵好的料过滤去渣,然后将滤液在 10℃ 的低温环境下澄清 3 天,吸取上层清液,在 80℃ 的高温环境下保温 30 分钟,自然冷却后,吸取上层清液,加入柠檬汁,装入坛中封存,陈酿 1 年,得到酸甜料酒;其中,柠檬汁与清液的重量份数比为 1:50。

[0077] 3) 裹料的配备:将干糯米和干玉米打成直径在 2mm 之间的碎粒,然后和白芝麻,按重量比 1:1:1 的比例混合均匀,形成裹料,备用。

[0078] 4) 将步骤 1) 中配备好的肉块放入咸汤中浸泡 10 分钟,取出后,粘取裹料,让混合糯米碎粒、玉米碎粒与白芝麻将肉块包裹均匀。

[0079] 5) 将步骤 4) 中包裹裹料后的肉块放入铺设有荷叶的盘内,然后放入蒸煮装置中,蒸煮 40 分钟;其中,所述蒸煮装置的第一锅体内加入水的量为淹过碳条 2mm。

[0080] 所述方法蒸制出来的肉食。



[0081] 实施例 4

[0082] 实施例与实施例 2 基本相同,其不同之处在于:采用的是牛肉。而且所述裹料还包括直径在 1mm 之间的鲜生姜碎粒,其中,鲜生姜碎粒与糯米碎粒、玉米碎粒、白芝麻之间的重量比例为 0.5 :1 :1 :1。

[0083] 一种所述方法蒸制出来的肉食。

[0084] 实施例 5

[0085] 实施例与实施例 3 基本相同,其不同之处在于:采用的是鱼肉。而且所述裹料还包括直径在 2mm 之间的鲜生姜碎粒,其中,鲜生姜碎粒与糯米碎粒、玉米碎粒、白芝麻之间的重量比例为 0.5 :1 :1 :1。

[0086] 一种所述方法蒸制出来的肉食。

[0087] 实施例 6

[0088] 实施例与实施例 2 基本相同,其不同之处在于:采用的是鸡胸肉。

[0089] 实施例 7

[0090] 实施例与实施例 3 基本相同,其不同之处在于:采用的是鸭肉。而且所述裹料还包括直径在 2mm 之间的鲜生姜碎粒,其中,鲜生姜碎粒与糯米碎粒、玉米碎粒、白芝麻之间的重量比例为 0.5 :1 :1 :1。

[0091] 一种所述方法蒸制出来的肉食。

[0092] 本发明并不限于上述实施方式,采用与本发明上述实施例相同或近似的步骤,而得到的其他蒸煮装置、肉食蒸制方法及其制品,均在本发明的保护范围之内。

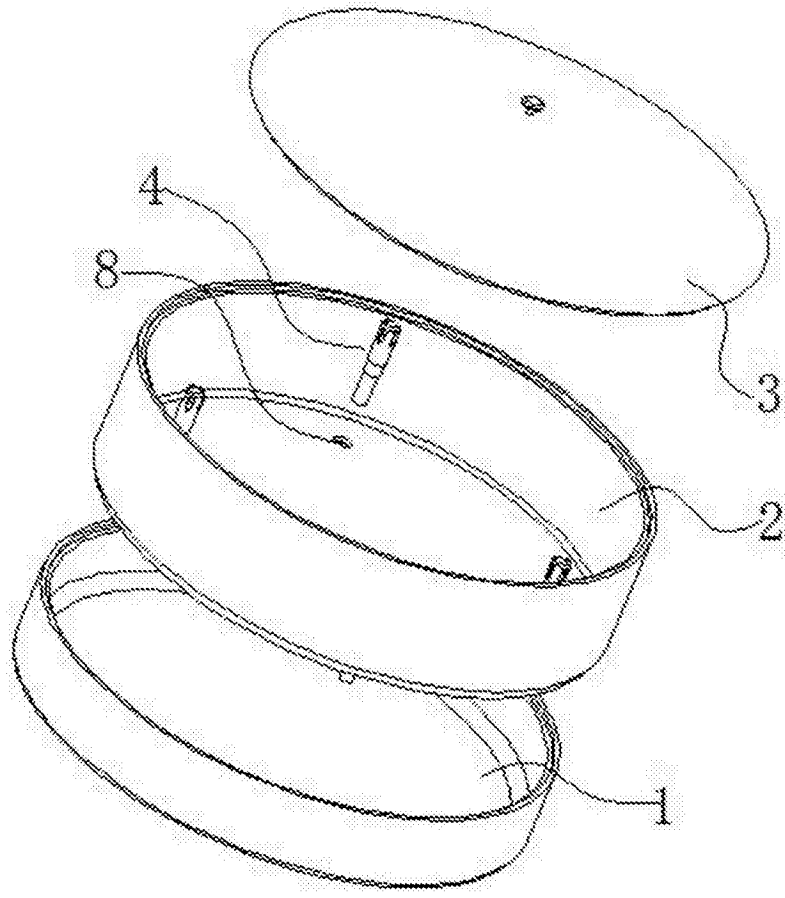


图 1

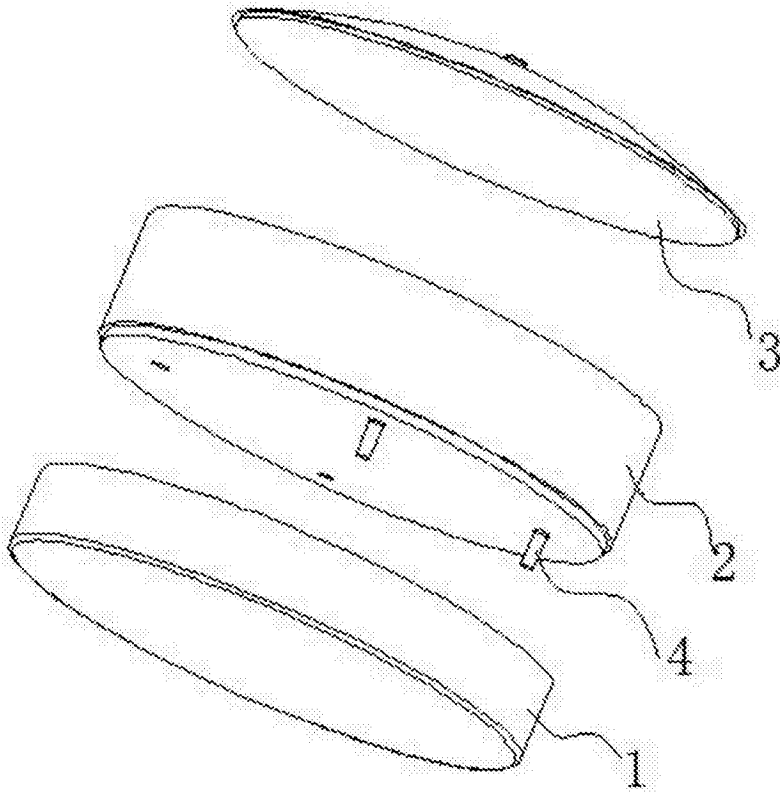


图 2

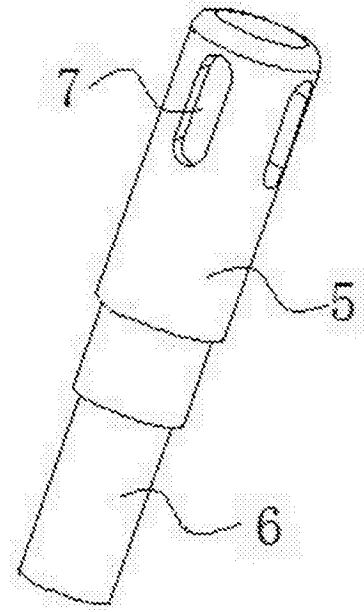


图 3