



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102450664 B

(45) 授权公告日 2013.01.23

(21) 申请号 201010527988.9

CN 201379055 Y, 2010.01.13, 权利要求书.

(22) 申请日 2010.11.02

审查员 邱红

(73) 专利权人 山东新希望六和集团有限公司

地址 266061 山东省青岛市香港东路 362 号  
弄海园商务楼 3 楼

(72) 发明人 不公告发明人

(51) Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/318 (2006.01)

A23L 1/218 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 101095499 A, 2008.01.02, 全文.

权利要求书 1 页 说明书 6 页

(54) 发明名称

一种川香骨肉相连生肉串及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种川香骨肉相连生肉串及其制备方法。制备方法包括以下步骤:a. 原料切块:将鸡腿碎肉切成碎肉小块;将鸡脆骨肉切脆骨小块;b. 原料称重:称重 800~200 重量份的碎肉小块;称重 200~800 重量份的脆骨小块;确保称重的碎肉小块与脆骨小块的重量比为 4:1~1:2;c. 原料腌制:在称重后的碎肉小块和脆骨小块中加入 10~30 重量份腌制料,搅拌 2~5 分钟,静置 1~4 个小时;d. 原料串签:将腌制后的碎肉小块和脆骨小块串入竹签;e. 消毒包装。本发明川香骨肉相连生肉串烤熟之后使用,具有独特的口感和风味。并且食用之后“不上火”,兼有对食用者调理身体,理气健脾、补脾肺肾、补中益气 and 升阳的功效。

1. 一种川香骨肉相连生肉串的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

a. 原料切块:将鸡腿碎肉切成  $1\text{cm}\times 1\text{cm}\times 1\text{cm}\sim 2\text{cm}\times 2\text{cm}\times 2\text{cm}$  的碎肉小块;将鸡脆骨肉切成  $1\text{cm}\times 1\text{cm}\times 1\text{cm}\sim 2\text{cm}\times 2\text{cm}\times 2\text{cm}$  的脆骨小块;

b. 原料称重:称重 800 ~ 200 重量份的碎肉小块;称重 200 ~ 800 重量份的脆骨小块;确保称重的碎肉小块与脆骨小块的重量比为 4 : 1 ~ 1 : 2;

c. 原料腌制:在称重后的碎肉小块和脆骨小块中加入 100 ~ 300 重量份腌制料,搅拌 2 ~ 5 分钟,静置 1 ~ 4 个小时;

d. 原料串签:将腌制后的碎肉小块和脆骨小块串入竹签;

e. 消毒包装:将串好的肉串放入消毒室中,紫外线照射杀菌消毒,照射时间为 1-2 小时;将杀菌消毒后的肉串直接放入真空包装机中,将每 5 - 10 个肉串塑封在一个食品袋中;

所述腌制料进一步包括:番茄酱、酱油,盐、料酒、泡椒、中药粉和水;

所述中药粉,进一步包括:白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白和焦三仙。

2. 根据权利要求 1 所述川香骨肉相连生肉串的制备方法,其特征在于,所述泡椒,为采用下述方法制得:取鲜红辣椒 10 ~ 20 重量份清洗干净,用淡盐水浸泡 5 ~ 10 分钟,再清洗干净备用,取鲜生姜 3 ~ 4 重量份和大蒜 3 ~ 4 重量份去皮清洗干净备用,将洗净的鲜红辣椒、鲜生姜和大蒜混合用食品粉碎机绞成  $0.02\text{cm}\sim 1\text{cm}$  的块状,加入食盐 2 ~ 3 重量份、米酒 0.5 ~ 2 重量份和冰糖 0.3 ~ 0.6 重量份,搅拌均匀装坛密封发酵 10 ~ 20 天即得泡椒备用。

3. 根据权利要求 1 所述川香骨肉相连生肉串的制备方法,其特征在于,所述腌制料的制备方法为:取白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白、焦三仙各 1 ~ 2 重量份,将其用粉碎机打成细粉;然后将上述中药细粉 2 ~ 5 重量份分别与 1 ~ 2 重量份番茄酱、1 ~ 2 重量份酱油,1 ~ 2 重量份盐、1 ~ 2 重量份料酒、3 ~ 6 重量份泡椒和 10 重量份水混合即得。

4. 一种如权利要求 1 ~ 3 中任一项所述制备方法制得的川香骨肉相连生肉串。

5. 一种川香骨肉相连生肉串使用的腌制料,其特征在于,包括:番茄酱、酱油,盐、料酒、泡椒、中药粉和水;

所述中药粉,进一步包括:白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白和焦三仙。

6. 根据权利要求 5 所述腌制料,其特征在于,所述泡椒,为采用下述方法制得:取鲜红辣椒 10 ~ 20 重量份清洗干净,用淡盐水浸泡 5 ~ 10 分钟,再清洗干净备用,取鲜生姜 3 ~ 4 重量份和大蒜 3 ~ 4 重量份去皮清洗干净备用,将洗净的鲜红辣椒、鲜生姜和大蒜混合用食品粉碎机绞成  $0.02\text{cm}\sim 1\text{cm}$  的块状,加入食盐 2 ~ 3 重量份、米酒 0.5 ~ 2 重量份和冰糖 0.3 ~ 0.6 重量份,搅拌均匀装坛密封发酵 10 ~ 20 天即得泡椒备用。

7. 根据权利要求 5 或 6 所述腌制料,其特征在于,所述腌制料的制备方法为:取白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白、焦三仙各 1 ~ 2 重量份,将其用粉碎机打成细粉;然后将上述中药细粉 2 ~ 5 重量份分别与 1 ~ 2 重量份番茄酱、1 ~ 2 重量份酱油,1 ~ 2 重量份盐、1 ~ 2 重量份料酒、3 ~ 6 重量份泡椒和 10 重量份水混合即得。

## 一种川香骨肉相连生肉串及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种半成品食品及其制备方法,特别涉及一种口味独特的川香骨肉相连生肉串及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 骨肉相连,是一种老百姓喜爱的传统小吃,风味独特,是很受欢迎的一种特色小吃。骨肉相连生肉串是将新鲜的鸡腿肉加上鸡胸部的脆嫩软骨用香辣调料腌制而成的。一串上有多块软骨、和鸡肉块,滚揉后串上竹签,再用真空包装或冷藏保存。

[0003] 顾客可以购买这些骨肉相连生肉串,然后在家中使用烤箱或微波炉,上架直接烤成可食的熟肉串。

[0004] 烤好的骨肉相连熟肉串味道有些辣,还有淡淡的甜味。这款家庭烧烤比起路边的烧烤最大的卖点是卫生,既有烧烤味,又不会污染环境。骨肉相连,产品风味也十分诱人。

[0005] 目前市面上常见的骨肉相连生肉串产品,多年来一直是沿袭传统的加工方法,都存在一些不可避免的缺陷,如传统制品加工过程中使用的腌制配料主要为:番茄酱、辣椒粉、小茴香粉、生抽、鱼露、酱油,盐、酒、鸡精、胡椒粉、孜然粉等传统配料。其腌制的骨肉相连生肉串的口感和风味差,产品适口性差。

[0006] 现有技术中骨肉相连生肉串的加工方法或多或少存在一定的缺陷,这将使骨肉相连加工后风味丧失、口感差、营养损失多且存在很多食品的安全隐患,食用者食用后容易“上火”。随着人们自我保健意识的提高,市场迫切需求一种营养丰富、能有效保留鸡肉产品活性物质且食用方便的加工工艺及产品,以满足消费者不同的食用需求。

### 发明内容

[0007] 本发明所要解决的技术问题在于,提供了一种川香骨肉相连生肉串及其制备方法。本发明川香骨肉相连生肉串,针对现有技术中存在的:风味丧失、口感差、营养损失多且存在很多食品的安全隐患,食用者食用后容易“上火”等问题,提供了一种营养丰富、能有效保留鸡肉产品活性物质,煮熟后食用“不上火”,且制作熟肉串方便的生肉串产品。

[0008] 为解决上述技术问题,本发明提供了一种川香骨肉相连生肉串的制备方法,包括以下步骤:

[0009] a. 原料切块:将鸡腿碎肉切成 $1\text{cm}\times 1\text{cm}\times 1\text{cm}\sim 2\text{cm}\times 2\text{cm}\times 2\text{cm}$ 的碎肉小块;将鸡脆骨肉切成 $1\text{cm}\times 1\text{cm}\times 1\text{cm}\sim 2\text{cm}\times 2\text{cm}\times 2\text{cm}$ 的脆骨小块;

[0010] b. 原料称重:称重 $800\sim 200$ 重量份的碎肉小块;称重 $200\sim 800$ 重量份的脆骨小块;确保称重的碎肉小块与脆骨小块的重量比为 $4:1\sim 1:2$ ;

[0011] c. 原料腌制:在称重后的碎肉小块和脆骨小块中加入 $100\sim 300$ 重量份腌制料,搅拌 $2\sim 5$ 分钟,静置 $1\sim 4$ 个小时;

[0012] d. 原料串签:将腌制后的碎肉小块和脆骨小块串入竹签;

[0013] e. 消毒包装:将串好的肉串放入消毒室中,紫外线照射杀菌消毒,照射时间为

1-2 小时;将杀菌消毒后的肉串直接放入真空包装机中,将每 5—10 个肉串塑封在一个食品袋中。

[0014] 所述腌制料可以进一步包括:番茄酱、酱油、盐、料酒、泡椒、中药粉和水。

[0015] 所述泡椒,优选为采用下述方法制得:取鲜红辣椒 10~20 重量份清洗干净,用淡盐水浸泡 5~10 分钟,再清洗干净备用,取鲜生姜 3~4 重量份和大蒜 3~4 重量份去皮清洗干净备用,将洗净的鲜红辣椒、鲜生姜和大蒜混合用食品粉碎机绞成 0.02cm~1cm 的块状,加入食盐 2~3 重量份、米酒 0.5~2 重量份和冰糖 0.3~0.6 重量份,搅拌均匀装坛密封发酵 10~20 天即得泡椒备用。

[0016] 所述中药粉,可以进一步包括:白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白和焦三仙。

[0017] 所述腌制料的制备方法可以为:取白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白、焦三仙各 1~2 重量份,将其用粉碎机打成细粉;然后将上述中药细粉 2~5 重量份分别与 1~2 重量份番茄酱、1~2 重量份酱油,1~2 重量份盐、1~2 重量份料酒、3~6 重量份泡椒和 10 重量份水混合即得。

[0018] 为解决上述技术问题,本发明还提供了一种如上述任一项所述制备方法制得的川香骨肉相连生肉串。

[0019] 为解决上述技术问题,本发明又提供了一种川香骨肉相连生肉串使用的腌制料,包括:番茄酱、酱油、盐、料酒、泡椒、中药粉和水。

[0020] 所述泡椒,优选为采用下述方法制得:取鲜红辣椒 10~20 重量份清洗干净,用淡盐水浸泡 5~10 分钟,再清洗干净备用,取鲜生姜 3~4 重量份和大蒜 3~4 重量份去皮清洗干净备用,将洗净的鲜红辣椒、鲜生姜和大蒜混合用食品粉碎机绞成 0.02cm~1cm 的块状,加入食盐 2~3 重量份、米酒 0.5~2 重量份和冰糖 0.3~0.6 重量份,搅拌均匀装坛密封发酵 10~20 天即得泡椒备用。

[0021] 所述中药粉,可以进一步包括:白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白和焦三仙。

[0022] 所述腌制料的制备方法可以为:取白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白、焦三仙各 1~2 重量份,将其用粉碎机打成细粉;然后将上述中药细粉 2~5 重量份分别与 1~2 重量份番茄酱、1~2 重量份酱油,1~2 重量份盐、1~2 重量份料酒、3~6 重量份泡椒和 10 重量份水混合即得。

[0023] 本发明有益的技术效果在于:本发明川香骨肉相连生肉串烤熟之后使用,具有独特的口感和风味。并且食用之后“不上火”,兼有对食用者调理身体,理气健脾、补脾肺肾、补中益气 and 升阳的功效。

[0024] 本发明川香骨肉相连生肉串,针对现有技术中存在的:风味丧失、口感差、营养损失多且存在很多食品的安全隐患,食用者食用后容易“上火”等问题,提供了一种营养丰富、能有效保留鸡肉产品活性物质,烤熟后食用“不上火”,且制作熟肉串方便的生肉串产品。

[0025] 中医认为胃肠虚弱的病机是由于脾肾阳虚,脾胃虚弱,肝气犯胃,饮食无度和寒湿暑热外邪伤脾等,因此应平肝止痛、理气健脾、补脾肺肾、补中益气 and 升阳止泻,方能治愈此类疾病。中医学认为肠鸣腹泻系肝气郁结,脾失健运所致。肝主疏泄,喜条达,脾胃素虚,复因心情不遂,忧思恼怒,精神紧张,以致肝气郁结,气机不畅,失其条达,横逆乘脾,而致运化

传导失常,呈现腹痛泄泻等症。《景岳全书》引刘草窗方,方由白术、白芍、陈皮和防风四味组成;《金匱要略》中也提供了用白术、白芍、陈皮和防风四味药物治疗“痛泻症”的方案。四药相配,可以补脾土而泻肝木,调气机以止痛泻。用于治疗肠鸣腹泻,大便泻泄,泻后腹痛诸症。但是以上古方的药物均采用炮制过的熟药,特别是白术、白芍、陈皮均为“炙”品。

[0026] 本发明川香骨肉相连生肉串制备原料中所使用的中药原材料价廉质优易得,没有毒副作用。白术能补气健脾和燥湿利水,用于脾胃虚寒之腹满泄泻;白芍能平肝止痛和敛阴止汗,用于肝脾不调、腹痛泄泻等;茯苓能利水渗湿和健脾安神,用于脾虚泄泻;山药能益气养阴和补脾肺肾。用于脾胃虚弱和止泻等;陈皮能理气健脾,用于肝气乘脾,腹痛泄泻等;芡实能敛肺滋肾和涩精止泻,用于久泻不止;葛根能生津止渴和升阳止泻;诸药配伍,共奏清热解毒、疏散风热、利咽消肿和滋阴润肺之效。白术滋阴润燥、清热除烦;茯苓,补脾益肾,载药上行,薤白使药力上行,可行气血,使诸药滋而不腻,补不留瘀;陈皮开胃消食,葛根清热消烦,焦三仙健脾消食,是治疗厌食,积食的良药。

[0027] 白术味苦、甘,温。归脾、胃经。主治健脾益气,燥湿利水,止汗,安胎。用于脾虚食少,腹胀泄泻,痰饮眩悸,水肿,自汗,胎动不安。《药性论》载其:君,味甘,辛,无毒。能主大风痹,多年气痢,心腹胀痛,破消宿食,开胃,去痰涎,除寒热,止下泄。主面光悦,驻颜,去黑。治水肿胀满,吐呕逆,腹内冷痛,吐泻不住,及胃气虚冷痢。

[0028] 白芍入肝、脾经,养血柔肝,缓中止痛,敛阴收汗。治胸腹胁肋疼痛,泻痢腹痛,自汗盗汗,阴虚发热,月经不调,崩漏,带下,妇人血闭不通,消瘀血,能蚀脓,益女子血。《日华子本草》:治风、补劳,主女人一切病,并产前后诸疾,通月水,退热,除烦,益气,天行热疾,瘟瘴,惊狂,妇人血运,及肠风,泻血,痔瘻。发背,疮疥,头痛,明目,目赤努肉。赤色者多补气,白者治血。

[0029] 陈皮温;辛、苦;归脾、肺经陈皮的苦味物质是以柠檬苷和苦味素为代表的“类柠檬苦素”,这种类柠檬苦素味平和,易溶解于水,有助于食物的消化。陈皮用于烹制菜肴时。其苦味与其他味道相互调和,可形成独具一格的风味。陈皮含有挥发油、橙皮甙、维生素B、C等成分,它所含的挥发油对胃肠道有温和刺激作用,可促进消化液的分泌,排除肠管内积气,增加食欲。陈皮也是一味常用中药,具有通气的健脾、燥湿化痰、解腻留香、降逆止呕的功效。

[0030] 山药味甘、性平,入肺、脾、肾经;不燥不腻,有健脾补肺、益胃补肾、固肾益精、聪耳明目、助五脏、强筋骨、长志安神、延年益寿的功效;主治脾胃虚弱、倦怠无力、食欲不振、久泄久痢、肺气虚燥、痰喘咳嗽、肾气亏耗、腰膝酸软、下肢痿弱、消渴尿频、遗精早泄、带下白浊、皮肤赤肿、肥胖等病症。《本草纲目》概括五大功用“益肾气,健脾胃,止泄痢,化痰涎,润皮”。山药煮粥或者用冰糖煨熟后服用,对身体差、肠炎、肾亏等慢性病均有疗效。补益脾胃:治疗脾胃虚弱、泄泻、体倦、食少、虚汗。益肺滋肾:本品不寒不燥,味甘质润,可治疗肺肾虚损的消渴、遗精、带下等病证。被誉为神仙药。

[0031] 葛根解表退热,生津,透疹,升阳止泻。用于外感发热头痛、高血压颈项强痛、口渴、消渴、麻疹不透、热痢、泄泻。《本草纲目》载:葛根,性凉、气平、味甘,具清热、降火、排毒诸功效。现代医学研究表明:葛根中的异黄酮类化合物葛根素对高血压、高血脂、高血糖和心脑血管疾病有一定疗效。升举阳气,止渴止泻葛根轻清升散,药性升发,柳举阳气,鼓舞机体正气上升,津液布行。升发脾胃清阳空气而止渴,止泻痢。故常用于治疗内热消渴,麻疹透发

不畅,腹泻、痢疾等病症。

[0032] 茯苓甘、淡,平。归心、肺、脾、肾经。功能利水渗湿,健脾宁心。用于水肿尿少,痰饮眩悸,脾虚食少,便溏泄泻,心神不安,惊悸失眠。渗湿利水,益脾和胃,宁心安神。治小便不利,水肿胀满,痰饮咳逆,呕哕,泄泻,遗精,淋浊,惊悸,健忘。《本经》载其:“主胸胁逆气,忧恚惊邪恐悸,心下结痛,寒热烦满,咳逆,口焦舌干,利小便。”《别录》:“止消渴,好睡,大腹,淋漓,膈中痰水,水肿淋结。开胸腑,调脏气,伐肾邪,长阴,益气力,保神守中。”《药性论》:“开胃,止呕逆,善安心神。主肺痿痰壅。治小儿惊痫,心腹胀满,妇人热淋。”

[0033] 薤白辛、苦,温。归肺、胃、大肠经。理气,宽胸,通阳,散结。治胸痹心痛彻背,脘痞不舒,干呕,泻痢后重,疮疖。通阳散结,行气导滞。用于胸痹疼痛,痰饮咳喘,泄痢后重。《本草拾遗》载其:调中,主久利不瘥,大腹内常恶者,但多煮食之。

[0034] 炒芡实固肾涩精,补脾止泄。治遗精,淋浊,带下,小便不禁,大便泄泻。健脾止泻:用于脾虚泄泻,常配山药、白术补中益气,为滋养强壮性食物,和莲子有些相似,但芡实的收敛固精作用比莲子强,适用于慢性泄泻和小便频数,梦遗滑精,妇女带多腰酸等。慢性泄泻,包括慢性肠结核,五更泄泻等。《本草从新》:补脾固肾,助气涩精。

[0035] 焦三仙是三味药,即焦麦芽、焦山楂、焦神曲。这三味药均有良好的消化化滞功能,但又有各自不同的特点。焦麦芽有很好的消化淀粉类食物的作用;焦山楂善于治疗肉类或油腻过多所致的食滞;焦神曲则利于消化米面食物。三药合用,能明显地增强消化功能。因此,临床上医生常将三药合用并称为“焦三仙”。

[0036] 麦芽,经大麦发芽而成,将麦芽置锅内微炒至黄色,喷洒清水,取出晒干,即为焦麦芽。焦麦芽具有健脾和胃、舒肝化滞之功,用于治疗食积不消、脘腹胀满、食欲不振、呕吐泄泻等症。现代研究认为,麦芽中富含淀粉分解酶、转化糖酶、脂化酶、维生素 B 等,有良好的助消化作用。

[0037] 山楂,切片晒干,置锅内用武火炒至外面焦褐色、内部黄褐色为度、喷洒清水,取出晒干,即为焦山楂。口服山楂能增加消化酶,促进脂肪的分解和消化,对因吃肉类或油腻过多所致脘腹胀满、嗝气、不思饮食、腹痛、腹泻者,疗效尤佳。此外,现代药物试验表明,山楂有缓慢而持久的降低血压的功效,还可降低胆固醇和甘油三酯,防止动脉粥样硬化,而且还可舒张冠状动脉,增加心肌收缩力,对抗心律失常。因此,有利于防治高血压、高血脂、动脉硬化及冠心病。

[0038] 神曲,为全麦粉和其他药物(青蒿、苍耳,辣蓼、杏仁、赤小豆等芽)混合后经发酵而成的加工品。取神曲置锅内炒至外表呈焦黑色、内部焦黄色,取出,喷洒些清水,放凉,即为焦神曲。神曲经发酵而成,凡发酵之品都有健脾胃助消化的作用,因此,对于饮食内伤所致的消化的不良、胸痞腹胀颇有效验。

[0039] 实施例 1:川香骨肉相连生肉串的制备方法,包括以下步骤:

[0040] a. 原料切块:将鸡腿碎肉切成 1cm×2cm×1cm 的碎肉小块;将鸡脆骨肉切成 1cm×2cm×1cm 的脆骨小块。

[0041] b. 原料称重:称重 800g 的碎肉小块;称重 200g 重量份的脆骨小块。

[0042] 腌制料的制备方法为:取白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白、焦三仙各 10g,将其用粉碎机打成细粉;然后将上述中药细粉 50g 分别与 10g 番茄酱、10g 重量份酱油,10g 重量份盐、10g 重量份料酒、60g 泡椒和 100g 水混合即得。

[0043] 泡椒的制备方法为：取鲜红辣椒 200g 清洗干净，用淡盐水浸泡 10 分钟，再清洗干净备用，取鲜生姜 40g 和大蒜 40g 重量份去皮清洗干净备用，将洗净的鲜红辣椒、鲜生姜和大蒜混合用食品粉碎机绞成 0.3cm 的块状，加入食盐 30g、米酒 10g 和冰糖 5g，搅拌均匀装坛密封发酵 15 天即得泡椒备用。

[0044] c. 原料腌制：在称重后的碎肉小块和脆骨小块中加入 100g 腌制料，搅拌 5 分钟，静置 2 个小时；

[0045] d. 原料串签：将腌制后的碎肉小块和脆骨小块串入竹签；

[0046] e. 消毒包装：将串好的肉串放入消毒室中，紫外线照射杀菌消毒，照射时间为 1-2 小时；将杀菌消毒后的肉串直接放入真空包装机中，将每 5 — 10 个肉串塑封在一个食品袋中。

[0047] 实施例 2：川香骨肉相连生肉串的制备方法，包括以下步骤：

[0048] a. 原料切块：将鸡腿碎肉切成 1cm×2cm×2cm 的碎肉小块；将鸡脆骨肉切成 1cm×2cm×2cm 的脆骨小块。

[0049] b. 原料称重：称重 700g 碎肉小块；称重 300g 脆骨小块。

[0050] 腌制料的制备方法为：取白术、白芍、陈皮、茯苓各 10g；山药、芡实、葛根、薤白、焦三仙各 15g，将其用粉碎机打成细粉；然后将上述中药细粉 40g 分别与 20g 番茄酱、20g 酱油，15g 盐、10g 料酒、50g 泡椒和 100g 水混合即得。

[0051] 泡椒的制备方法为：取鲜红辣椒 150g 清洗干净，用淡盐水浸泡 10 分钟，再清洗干净备用，取鲜生姜 30g 和大蒜 30g 去皮清洗干净备用，将洗净的鲜红辣椒、鲜生姜和大蒜混合用食品粉碎机绞成 0.5cm 的块状，加入食盐 25g、米酒 15g 和冰糖 4g，搅拌均匀装坛密封发酵 20 天即得泡椒备用。

[0052] c. 原料腌制：在称重后的碎肉小块和脆骨小块中加入 120g 重量份腌制料，搅拌 4 分钟，静置 3 个小时；

[0053] d. 原料串签：将腌制后的碎肉小块和脆骨小块串入竹签；

[0054] e. 消毒包装：将串好的肉串放入消毒室中，紫外线照射杀菌消毒，照射时间为 1-2 小时；将杀菌消毒后的肉串直接放入真空包装机中，将每 5 — 10 个肉串塑封在一个食品袋中。

[0055] 实施例 3：川香骨肉相连生肉串的制备方法，包括以下步骤：

[0056] a. 原料切块：将鸡腿碎肉切成 1cm×2cm×1cm 的碎肉小块；将鸡脆骨肉切成 1cm×2cm×2cm 的脆骨小块。

[0057] b. 原料称重：称重 600g 的碎肉小块；称重 400g 的脆骨小块。

[0058] 腌制料的制备方法为：取白术、白芍、陈皮、茯苓各 15g；山药、芡实、葛根、薤白、焦三仙各 10g，将其用粉碎机打成细粉；然后将上述中药细粉 45g 分别与 15g 番茄酱、15g 酱油，15g 盐、20g 料酒、55g 泡椒和 100g 水混合即得。

[0059] 泡椒的制备方法为：取鲜红辣椒 100g 清洗干净，用淡盐水浸泡 8 分钟，再清洗干净备用，取鲜生姜 40g 和大蒜 30g 份去皮清洗干净备用，将洗净的鲜红辣椒、鲜生姜和大蒜混合用食品粉碎机绞成 0.6cm 的块状，加入食盐 25g、米酒 5g 和冰糖 3g，搅拌均匀装坛密封发酵 18 天即得泡椒备用。

[0060] c. 原料腌制：在称重后的碎肉小块和脆骨小块中加入 240g 腌制料，搅拌 3 分钟，

静置 2 个小时；

[0061] d. 原料串签：将腌制后的碎肉小块和脆骨小块串入竹签；

[0062] e. 消毒包装：将串好的肉串放入消毒室中，紫外线照射杀菌消毒，照射时间为 1-2 小时；将杀菌消毒后的肉串直接放入真空包装机中，将每 5 — 10 个肉串塑封在一个食品袋中。

[0063] 实施例 4：川香骨肉相连生肉串的制备方法，包括以下步骤：

[0064] a. 原料切块：将鸡腿碎肉切成 1cm×2cm×2cm 的碎肉小块；将鸡脆骨肉切成 1cm×2cm×1cm 的脆骨小块。

[0065] b. 原料称重：称重 650g 的碎肉小块；称重 350g 的脆骨小块。

[0066] 腌制料的制备方法为：取白术、白芍、陈皮、茯苓、山药、芡实、葛根、薤白、焦三仙各 10g，将其用粉碎机打成细粉；然后将上述中药细粉 50g 分别与 20g 番茄酱、20g 酱油，15g 盐、20g 料酒、60g 泡椒和 100g 水混合即得。

[0067] 泡椒的制备方法为：取鲜红辣椒 200g 清洗干净，用淡盐水浸泡 10 分钟，再清洗干净备用，取鲜生姜 30g 和大蒜 40g 去皮清洗干净备用，将洗净的鲜红辣椒、鲜生姜和大蒜混合用食品粉碎机绞成 0.02cm 的块状，加入食盐 30g、米酒 20g 和冰糖 4g，搅拌均匀装坛密封发酵 16 天即得泡椒备用。

[0068] c. 原料腌制：在称重后的碎肉小块和脆骨小块中加入 180g 腌制料，搅拌 3 分钟，静置 3 个小时；

[0069] d. 原料串签：将腌制后的碎肉小块和脆骨小块串入竹签；

[0070] e. 消毒包装：将串好的肉串放入消毒室中，紫外线照射杀菌消毒，照射时间为 1-2 小时；将杀菌消毒后的肉串直接放入真空包装机中，将每 5 — 10 个肉串塑封在一个食品袋中。

[0071] 所有上述的首要实施这一知识产权，并没有设定限制其他形式的实施这种新产品和 / 或新方法。本领域技术人员将利用这一重要信息，上述内容修改，以实现类似的执行情况。但是，所有修改或改造基于本发明新产品属于保留的权利。

[0072] 以上所述，仅是本发明的较佳实施例而已，并非是对本发明作其它形式的限制，任何熟悉本专业的技术人员可能利用上述揭示的技术内容加以变更或改型为等同变化的等效实施例。但是凡是未脱离本发明技术方案内容，依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与改型，仍属于本发明技术方案的保护范围。