



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101380117 B

(45) 授权公告日 2011. 12. 07

(21) 申请号 200810304932. X

(22) 申请日 2008. 10. 15

(73) 专利权人 冉伟

地址 565207 贵州省德江县水塘中学冉启贵
老师转冉伟收

(72) 发明人 冉伟

(74) 专利代理机构 贵阳中新专利商标事务所
52100

代理人 吴无惧

(56) 对比文件

CN 1810164 A, 2006. 08. 02, 权利要求 6-7.

CN 1672528 A, 2005. 09. 28, 全文.

CN 101044906 A, 2007. 10. 03, 权利要求 1、
3-4.

CN 1853486 A, 2006. 11. 01, 权利要求 1.

闫文杰等. 添加酶对快速腌制腊肉风味的影响. 《食品与发酵工业》. 2008, 第 34 卷 (第 04 期), 175.

审查员 关健

(51) Int. Cl.

A23L 1/31 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

A23B 4/044 (2006. 01)

A23B 4/023 (2006. 01)

A23B 4/12 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种腊肉的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种腊肉的制作方法, 包括制原料肉坯、备香料、真空滚揉、腌制发酵、熏烤和真空包装, 在原料肉坯中加入酒曲发酵; 用于熏烤的柏树烟雾首先通过陶瓷、紫砂吸附, 用湿布层过滤, 再对腌制好的肉坯进行熏烤。传统的腊肉产生了特殊的香味和口感, 烟渍残留有害物质得到非常好的控制, 因此该腊肉干净卫生、健康、香味独特、食用方便。辅以豆豉或香茅等作为香料一起进行加工发酵, 使该产品又有了豆豉的微苦甘味和特有香味或者香茅的清新草香味。其特有的香味使人增加食欲, 促进吸收。香茅还可以净化并提情振绪, 纾解抑郁的心情。采用合理的原料和原料配比, 并且制作时各种原料的合理的添加顺序又使得所得产品更能体现香味。

1. 一种腊肉的制作方法,包括制原料肉坯、备香料、真空滚揉、腌制发酵、熏烤和真空包装,其特征在于:在原料肉坯中加入酒曲发酵;用于熏烤的柏树烟雾首先通过陶瓷、紫砂吸附,用湿布层过滤,再对腌制好的肉坯进行熏烤。

2. 根据权利要求1所述的腊肉的制作方法,其特征在于:所述的酒曲加入原料肉坯后,在真空滚揉设备中进行充分预混合处理,再加入香料用低温滚揉技术于4-10℃下滚揉搅拌混合1-2小时后码堆腌制发酵。

3. 根据权利要求2所述的腊肉的制作方法,其特征在于:码堆腌制发酵时的温度为15-25℃,肉坯的中心温度控制在28℃以下。

4. 根据权利要求2所述的腊肉的制作方法,其特征在于:所述的码堆腌制发酵时间为4-8天。

5. 根据权利要求1所述的腊肉的制作方法,其特征在于:熏烤时肉坯采用草纸包裹,先在75-90℃下烤3.5-4小时,再在55-65℃下烤50-60小时,同时用经过吸附过滤处理的柏树烟雾熏烤30-35小时。

6. 根据权利要求5所述的腊肉的制作方法,其特征在于:所述的草纸选用毛竹为原料制成的草纸。

7. 根据权利要求1所述的腊肉的制作方法,其特征在于:真空包装前的腊肉要进行干燥脱水,然后在腊肉表面均匀抹上植物香油,再消毒、检验。

8. 根据权利要求1所述的腊肉的制作方法,其特征在于:所述的各种原料用量以质量份计算如下:

肉 100 份	生姜 2-3 份
大蒜 2-3 份	干辣椒粉 0.6-1.2 份
肉桂 1.5-4.5 份	八角 1.5-2.5 份
三萘 0.75-1 份	花椒粉 0.6-1.2 份
小茴香 1.5-2 份	丁香 0.45-0.8 份
香叶 0.4-0.8 份	陈皮 0.8-1.6 份
食盐 2.5-4.5 份	味精 0.4-0.8 份
白酒 3-3.5 份	蜂蜜 2-3 份
菜籽油 0-5 份	植物香油 3-3.5 份
酒曲 0.8-1.25 份	酱油 0-2.5 份
干豆豉 0-8 份	红油 0-3.5 份
香茅段或粉 0-3.5 份或鲜香茅段或粉 0-8.5 份。	

9. 根据权利要求8所述的腊肉的制作方法,其特征在于:所述的干豆豉用菜籽油酥香;肉桂、八角、三萘、小茴香、丁香、陈皮加味精、食盐炒制成金黄并碾成粉末,或者取一半用量的肉桂、八角加8-10kg水用武火烧沸,文火炖2-3小时,取汁和渣备用。

10. 根据权利要求9所述的腊肉的制作方法,其特征在于:所述的肉桂、八角的汁与酒曲一起加入肉坯进行预混合处理,渣于码堆腌制前加入。

一种腊肉的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种腊肉的制作方法,属于腊肉技术领域。

背景技术

[0002] 腊肉是川黔地区常见的食品,腊肉在制作过程中要进行烟熏处理,烟熏时的柏树木材燃烧除了产生能够改进肉食品的色、香、味的有机酸、酚类、醇类等外;同时也会产生一系列有害的多环芳烃类化合物(主要是3,4-苯并芘),以及木材中蛋白质燃烧过程中产生少量的硝烟(主要是硝酸盐和亚硝酸盐)、二氧化硫以及固体微粒等。食物中蛋白质受热产生的仲胺与亚硝酸盐在胃中的酸性条件下结合形成亚硝酸胺,亚硝酸胺和3,4-苯并芘是致癌物,吃多了会摧毁人们的健康,而现在的人们越来越重视健康问题,作为传统美食的腊肉,就急需解决这个问题。另外,传统腊肉添加香料腌制的过程中,由于未选择合适的发酵剂进行发酵处理,无法有效增加腊肉的口感以及发挥各种香料的作用,这个问题同样有待解决。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是,提供一种在保持腊肉原有风味的基础上,能大量减少有害物质,并增加新的口味的腊肉的制作方法。

[0004] 本发明的技术方案:该制作方法包括制原料肉坯、备香料、真空滚揉、腌制发酵、熏烤和真空包装,其特征在于:在原料肉坯中加入酒曲发酵;用于熏烤的柏树烟雾首先通过陶瓷、紫砂吸附,用湿布层过滤,再对腌制好的肉坯进行熏烤。

[0005] 所述的酒曲加入原料肉坯后,在真空滚揉设备中进行充分预混合处理,再加入香料用低温滚揉技术于4-10℃下滚揉搅拌混合1-2小时后码堆腌制发酵。

[0006] 码堆腌制发酵时的温度为15-25℃,肉坯的中心温度控制在28℃以下。

[0007] 所述的码堆腌制发酵时间为4-8天,将肉坯的PH值发酵至5.0-5.3。

[0008] 熏烤时肉坯采用草纸包裹,先在75-90℃下烤3.5-4小时,再在55-65℃下烤50-60小时,同时用经过吸附过滤处理的柏树烟雾熏烤30-35小时。

[0009] 所述的草纸选用毛竹为原料制成的草纸。

[0010] 真空包装前的腊肉要进行干燥脱水,然后在腊肉表面均匀抹上植物香油,再消毒、检验。

[0011] 所述的各种原料用量以质量份计算如下:

[0012]

肉100份	生姜2-3份
大蒜2-3份	干辣椒粉0.6-1.2份
肉桂1.5-4.5份	八角1.5-2.5份
三萘0.75-1份	花椒粉0.6-1.2份
小茴香1.5-2份	丁香0.45-0.8份
香叶0.4-0.8份	陈皮0.8-1.6份
食盐2.5-4.5份	味精0.4-0.8份
白酒3-3.5份	蜂蜜2-3份
菜籽油0-5份	植物香油3-3.5份
酒曲0.8-1.25份	酱油0-2.5份
干豆豉0-8份	红油0-3.5份

香茅段（或粉）0-3.5份或鲜香茅0-8.5份。

[0013] 所述的干豆豉用菜籽油酥香；肉桂、八角、三萘、小茴香、丁香、陈皮加味精、食盐炒制成金黄并碾成粉末，或者取一半用量的肉桂、八角加8-10kg水用武火烧沸，文火炖2-3小时，取汁和渣备用。

[0014] 所述的肉桂、八角的汁与酒曲一起加入肉坯进行预混合处理，渣于码堆腌制前加入。

[0015] 与现有技术相比，本制作方法解决了烟熏过程中木材燃烧产生的3,4-苯并芘、亚硝酸盐、硝酸盐、固体微粒等有害物质影响人体健康的问题。根据3,4-苯并芘具有附着能力强、碱性情况下稳定、遇酸易起化学变化的特点，因此熏烤用的柏树烟雾首先通过陶瓷、紫砂将3,4-苯并芘吸附；燃烧产生的二氧化硫、二氧化碳遇到湿布层溶于水呈酸性，部分未被陶瓷、紫砂颗粒及时吸附的3,4-苯并芘亦在酸性湿布层中发生化学变化而清除；以及木材中蛋白质燃烧产生的亚硝酸盐、硝酸盐等具有量少、易溶于水且水溶液稳定的特点，用湿布层过滤即可；经过吸附和过滤程序固体微粒也得到解决。而木材燃烧时产生的能够改进肉食品的色、香、味的有机酸、酚类、醇类等容易饱和且挥发性较强，几乎不受影响。过滤后的烟雾再与肉接触进行熏制，既保持了腊肉的柏香烟熏的传统风味又使传统腊肉中所持有的烟渍残留有害物质得到非常好的控制（在传统烟熏腊肉的基础上减少80%以上）。由于本制作方法中加入了酒曲作为发酵剂，使传统的腊肉产生了特殊的香味和口感，并辅以豆豉或者香茅等作为香料一起进行加工发酵，因此该产品既保持腊肉原有的风味又有豆豉的微苦甘味和特有香味或者香茅的清新草香味。其特有的香味使人增加食欲，促进吸收。香茅还可以净化并提情振绪，纾解抑郁的心情，与腊肉陈旧的心情得以舒展。加工过程中不加化学添加剂、亚硝酸盐防腐剂等有害物质，且含盐量低（3.0-3.5%）。食用时只需将腊肉切片后蒸熟即可，也可以和其他的配料如：蒜薹、折耳根等作为配料炒着吃，且无需清洗。因此该腊肉干净卫生、色泽鲜艳、香味独特、极为健康、食用也非常方便。本方案一年四季均可以生产和规模化生产。本发明采用合理的原料及配比，并且制作时各种原料的合理的添加顺序又使得所得产品更能体现香味。

具体实施方式

[0016] 本发明的实施例 1 :选用以下用量的原料 (其中肉为坐墩肉、二刀肉、五花肉) :

[0017]

肉100kg	生姜2.5-3 kg	大蒜2.5-3 kg
干辣椒粉0.8-1.2 kg	肉桂2-2.5 kg	八角1.8-2.3 kg
三萘0.85-1 kg	花椒粉0.8-1.2 kg	小茴香1.5-2 kg
丁香0.6-0.8 kg	香叶0.4-0.8 kg	陈皮1.2-1.6 kg
食盐3.5-4.5 kg	味精0.4-0.8 kg	白酒3-3.5 kg
蜂蜜2.5-3 kg	植物香油3-3.5 kg	酒曲0.8-1.25 kg
酱油1.8-2kg。		

[0018] 该制作方法包括以下步骤 :

[0019] a、制原料肉坯 :将肉用火焰灼烧去毛洗净,切成宽 3 ? cm,厚 5 ? cm,长 15 ? 5cm 的条形肉坯,洗净沥干水分备用 ;

[0020] b、备香料 :生姜、大蒜拍碎,备用 ;肉桂、八角、三萘、小茴香、丁香、陈皮、香叶加味精、食盐炒至金黄碾粉末备用 ;

[0021] c、真空滚揉 :在肉坯中加入酒曲,于真空滚揉设备中进行充分预混合处理,再加入 b 步骤中的香料以及干辣椒粉、花椒粉、白酒、蜂蜜和酱油用低温滚揉技术于 4-10℃ 下滚揉搅拌混合 1-2 小时后码堆腌制,码堆腌制发酵时间为 4-8 天,将肉坯的 PH 值发酵至 5.0-5.3 即可 ;

[0022] d、熏烤 :采用草纸包裹,在烤房中先在 75-90℃ 下烤 3.5-4 小时,再在 55-65℃ 下烤 50-60 小时,同时用过滤后柏树烟雾熏烤 30-35 小时。

[0023] e、干燥脱水,然后在腊肉表面均匀抹上植物香油,再消毒、检验,即可真空包装。

[0024] 实施例 2 :选用以下用量的原料 (其中肉为坐墩肉、二刀肉、五花肉) :

[0025]

肉100kg	生姜2.5-3 kg	大蒜2.5-3 kg
干辣椒粉0.8-1.2 kg	肉桂3.5-4.0 kg	八角3.5-4.0 kg
三萘0.85-1 kg	花椒粉0.8-1.2 kg	小茴香1.5-2 kg
丁香0.6-0.8 kg	香叶0.4-0.8 kg	陈皮1.2-1.4 kg
食盐3.5-4.5 kg	味精0.6-0.8 kg	白酒3-3.5 kg
蜂蜜2.5-3 kg	植物香油3-3.5 kg	酒曲0.8-1.25 kg
酱油1.8-2kg 香茅段 (或粉) 3-3.5 kg 或鲜香茅 (或粉) 6-8.5 kg。		

[0026] 此实施例中,肉桂、八角取用量的一半加 8-10kg 水武火烧沸,再用文火炖 2-3h,剩下 2-4kg 汤汁与酒曲一起加入肉坯,置于真空滚揉设备中进行预混合处理 1-2h,取出后晾干至用纸擦拭表面无明显湿痕。然后加入香料、蜂蜜、白酒和酱油于真空滚揉设备中搅拌 1-2h,再加入香茅段或鲜香茅搅拌均匀,最后加入经熬汁处理后的渣进行码堆腌制。其余过

程同实施例 1。

[0027] 实施例 3 :选用以下用量的原料 (其中肉为坐墩肉、二刀肉、五花肉) :

[0028]

肉100kg	生姜2.5-3 kg	大蒜2.5-3 kg
干辣椒0.8-1.2 kg	肉桂1.5-2 kg	八角1.5-2kg
三萘0.85-1kg	花椒0.8-1.2 kg	小茴香1.5-2 kg
丁香0.6-0.8kg	香叶0.4-0.6 kg	陈皮1.2-1.4kg
食盐3-3.5kg	味精0.6-0.8 kg	白酒3-3.5 kg
蜂蜜2.5-3 kg	植物香油3-3.5 kg	酒曲0.8-1.25 kg
菜籽油3-5kg	干豆豉5-8kg。	。

[0029] 此实施例中,用菜子油将干豆豉、干辣椒粉、花椒粉和 1/2 用量的食盐酥香,并在香料之后添加混合,其余过程同实施例 1。

[0030] 实施例 4 :选用以下用量的原料 (其中,肉按照肥肉 40%、瘦肉 45%、猪脸 10%、猪皮 5%配成,用于生产腊肠) :

[0031]

肉100kg	生姜2-2.5 kg	大蒜2-2.5 kg
干辣椒粉0.6-0.8 kg	肉桂2-2.5 kg	八角2-2.5 kg

[0032]

三萘0.75-0.85kg	花椒粉0.6-0.8 kg	小茴香1.5-2 kg
丁香0.45-0.5 kg	香叶0.6-0.8 kg	陈皮0.8-1 kg
食盐2.5-3 kg	味精0.4-0.6 kg	白酒3-3.5 kg
蜂蜜2-2.2 kg	植物香油3-3.5 kg	酒曲0.8-1.25 kg
酱油2-2.5kg	红油3-3.5 kg。	

[0033] 此实施例中,制作原料肉坯时,肥肉、瘦肉切成 2*2*4cm 左右的肉丁,猪脸、猪皮粉碎成肉沫。红油与香料以及干辣椒粉、花椒粉、白酒、蜂蜜和酱油一起加入原料肉坯,用低温滚揉技术于 4-10℃下滚揉搅拌混合 1-2 小时,然后进行灌肠,10-20cm 每段,再码堆,发酵。其余同实施例 1。

[0034] 所有实施例中的三萘均采用干货。