(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104286907 B
(45)授权公告日 2016.08.10

(21)申请号 201410555623.5

(22)申请日 2014.10.20

(73)专利权人 济源市阳光食品有限公司
地址 459002 河南省焦作市济源市玉泉工业园区

(72)发明人 段天奎

(74)专利代理机构 郑州中原专利事务所有限公司 41109
代理人 霍彦伟

(51)Int.Cl.
A23L 13/20(2016.01)
A23L 13/70(2016.01)
A23L 13/40(2016.01)
A23L 33/00(2016.01)

(56)对比文件
CN 102715501 A,2012.10.10,全文.
CN 103719890 A,2014.04.16,全文.
CN 103892302 A,2014.07.02,全文.

审查员 李辛晨

权利要求书1页 说明书9页

(54)发明名称

一种兔肚的加工方法

(57)摘要

一种兔肚的加工方法属食品加工技术领域。本申请首先将兔肚清洗，然后加入水，老姜片，大葱，白酒和香料水在漂水去腥，将得到的兔肚从兔胃体处分切，只选用兔肚头，从中分切成两半，腌制。在腌制时，加入小米辣、老姜片、酸菜丝、料酒、花椒、干辣椒圈、味精、大豆色拉油、胡椒粉、泡姜丝、郫县豆瓣酱、白砂糖、生抽等加工成速冻调理产品，只需添加配料便可制作菜肴。使得营养价值极高的兔肚，烹饪简单，满足大众对兔肚实用的要求。

CN 104286907 B

1.一种兔肚的加工方法，其特征在于具体加工方法由如下步骤组成：

（1） 备料：兔肚、老姜片、大葱、白酒、香料水、水、小米辣、酸菜丝、料酒、花椒、干辣椒圈、泡姜丝、白砂糖、生抽、大豆色拉油、味精、胡椒粉、郫县豆瓣酱；

（2）兔肚清洗：将25~35kg兔肚放入清洗机内，清洗30～50s，打开出料口装入滤水筐将水分控净，使得兔肚含水率≤110%；

（3）兔肚漂水除腥：以重量份计，向夹层锅内依次加入水80～150、老姜片0.5～2、大葱1～3、白酒0.5～1和香料水1～1.5，加热使夹层锅内温度达到90～96℃时，将步骤（2）得到的兔肚放入夹层锅内，兔肚起卷捞起晾干，使得兔肚含水率≤80%，其中，香料水的加工方法为将山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻，混合粉粹为5-10目粗颗粒，用细纱布包好然后依次加入95℃水熬制2小时晾冷滤渣，即得所需的香料水；

（4）兔肚分切：将步骤（3）得到的兔肚从兔胃体处分切，只选用兔肚头，从中分切成两半，兔肚片另作它用；

（5）兔肚腌制：以重量份计，把步骤（4）得到的兔肚头10～20和小米辣0.6～1、老姜片0.05～0.1、酸菜丝0.2～0.5、料酒0.05～0.1、花椒0.03～0.06、干辣椒圈0.2～0.4、味精0.05～0.1、大豆色拉油0.6～1、胡椒粉0.04～0.08、泡姜丝0.35～0.7、郫县豆瓣酱0.25～0.5、白砂糖0.05～0.1、生抽0.1～0.3，放入真空滚揉机内腌制，腌制温度0～4℃，真空度－0.06MPa，滚揉机转速6转/分，腌制时间4～6小时；将腌制好的兔肚头单个放入急冻盘内，急冻车装好急冻盘推入急冻室内进行急冻；

（6）兔肚封装：将步骤（5）得到的兔肚装包、装箱，放入冻库储存。

2.根据权利要求1所述兔肚的加工方法，其特征在于：所述步骤（3）中的白酒为52°白酒。

3.根据权利要求1所述兔肚的加工方法，其特征在于：所述步骤（5）中的急冻温度为-35℃，急冻时间为4小时。

4.根据权利要求1所述兔肚的加工方法，其特征在于：所述步骤（6）中兔肚装包重量为350g/盒，冻库温度为-18℃。

一种兔肚的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法，特别涉及一种兔肚的加工方法。

背景技术

[0002] 兔肚的营养价值与禽肉类一样，高于其他畜肉类，兔肚的蛋白质和卵磷脂含量都比较高，矿物质含量也比较高，特别是钙与磷的含量，有利于儿童的骨骼发育和老年人的机体修复，兔肚的消化率也明显高于其他畜禽类，因此兔肚对于儿童、产妇、老人和病人是十分优良的高蛋白营养食品，特别适合炎热夏季时食用。市面上现有的兔肚产品多为鲜冻产品，基本没有深加工产品出现，鲜冻产品存在难清洗、不易加工等困难，极大约束了市场推广。

发明内容

[0003] 本发明为了克服现有技术中存在的兔肚难清洗、不易加工、约束市场推广等问题，提出了一种新的兔肚加工方法。

[0004] 本发明是采用如下技术方案实现的：

[0005] 一种兔肚的加工方法，其特征在于包括如下步骤：

[0006] (1) 备料：兔肚、老姜片、大葱、白酒、香料水、水、小米辣(切丝)、酸菜(切丝)、料酒、花椒、干辣椒(切圈)、泡姜丝、白砂糖、生抽、大豆色拉油、味精、胡椒粉、郫县豆瓣酱；

[0007] (2)兔肚清洗：将25~35kg兔肚放入清洗机内，清洗30～50s，打开出料口装入滤水筐将水份控净，使得兔肚含水率≤110%；

[0008] (3)兔肚漂水除腥：以重量份计，向夹层锅内依次加入水80～150、老姜片0.5～2、大葱1～3、白酒0.5～1和香料水1～1.5，加热使夹层锅内温度达到90～96℃时，将步骤(2)得到的兔肚放入夹层锅内，兔肚起卷捞起晾干，使得兔肚含水率≤80%；

[0009] (4)兔肚分切：将步骤(3)得到的兔肚从兔胃体处分切，只选用兔肚头，从中分切成两半，兔肚片另作它用；

[0010] (5)兔肚腌制：以重量份计，把步骤(4)得到的兔肚10～20和小米辣0.6～1、老姜片0.05～0.1、酸菜丝0.2～0.5、料酒0.05～0.1、花椒0.03～0.06、干辣椒圈0.2～0.4、味精0.05～0.1、大豆色拉油0.6～1、胡椒粉0.04～0.08、泡姜丝0.35～0.7、郫县豆瓣酱0.25～0.5、白砂糖0.05～0.1、生抽0.1～0.3，放入真空滚揉机内腌制，腌制温度0～4℃，真空度－0.06MPa，滚揉机转速6转/分，腌制时间4～6小时；将腌制好的兔肚头单个放入急冻盘内，急冻车装好急冻盘推入急冻室内进行急冻；

[0011] (6)兔肚封装：将步骤(5)得到的兔肚装包、装箱，放入冻库储存。

[0012] 上述所述步骤(3)中的白酒为52℃白酒。

[0013] 上述所述步骤(3)中的香料水的组成成分包括水、山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻。

[0014] 上述所述步骤(3)中的香料水的组成成分的配比为：

[0015] 组分 配比(重量份表示)

[0016] 水 1.9～2.1

[0017] 山柰 0.5～0.7

[0018] 桂皮 1.1～1.3

[0019] 丁香 0.7～0.9

[0020] 檀香 0.9～1.1

[0021] 小茴香 0.9～1.1

[0022] 罗汉果 0.5～0.6

[0023] 甘草 0.9～1.1

[0024] 八角 4.9～5.1

[0025] 香叶 0.7～0.9

[0026] 胡椒 0.7～0.9

[0027] 千里香 0.9～1.1

[0028] 花椒 0.9～1.1

[0029] 白蔻 0.9～1.1。

[0030] 上述所述步骤(3)中的香料水的加工方法为按配方量称取山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻混合粉粹为5—10目粗颗粒,用细纱布包好,然后依次加入95℃水熬制2小时晾冷滤渣,即得所需的香料水。

[0031] 上述所述步骤(5)中的急冻温度为-35℃,急冻时间为4小时。

[0032] 上述所述步骤(6)中兔肚装包重量为350g/盒,冻库温度为—18℃。

[0033] 相对于现有技术,本发明能够解决兔肚因难清洗、不易制作而造成的产品只能供初级原料而没有易烹饪、标准的食材的问题以及造成的市场推广受限的问题。本发明采用机器清洗提高了产品效率和品质,人工8小时/人清洗兔肚15公斤,机器清洗8小时/人可达300公斤且品质优于人工。泡椒兔肚是以兔肚、老姜片、花椒、小米辣、酸菜、味精等通过腌制、急冻而成的速冻调理产品,只需添加配料便可制作菜肴。使得营养价值极高的兔肚,烹饪简单,满足大众对兔肚实用的要求。

[0034] 具体实施方式:

[0035] 实施例1:一种兔肚的加工方法:其特征在于具体方法由如下步骤组成:

[0036] 1.一种兔肚的加工方法,其特征在于具体加工方法由如下步骤组成:

[0037] (1) 备料:兔肚、老姜片、大葱、白酒、香料水、水、小米辣(切丝)、酸菜(切丝)、料酒、花椒、干辣椒(切圈)、泡姜丝、白砂糖、生抽、大豆色拉油、味精、胡椒粉、郫县豆瓣酱;

[0038] (2)兔肚清洗:将25~35kg兔肚放入清洗机内,清洗30～50s,打开出料口装入滤水筐将水份控净,使得兔肚含水率≤110%;

[0039] (3)兔肚漂水除腥:以重量份计,向夹层锅内依次加入水80～150、老姜片0.5～2、大葱1～3、白酒0.5～1和香料水1～1.5,加热使夹层锅内温度达到90～96℃时,将步骤(2)得到的兔肚放入夹层锅内,兔肚起卷捞起晾干,使得兔肚含水率≤80%;

[0040] (4)兔肚分切:将步骤(3)得到的兔肚从兔胃体处分切,只选用兔肚头,从中分切成两半,兔肚片另作它用;

[0041] (5)兔肚腌制:以重量份计,把步骤(4)得到的兔肚10～20和小米辣0.6～1、老姜片

0.05～0.1、酸菜丝0.2～0.5、料酒0.05～0.1、花椒0.03～0.06、干辣椒圈0.2～0.4、味精0.05～0.1、大豆色拉油0.6～1、胡椒粉0.04～0.08、泡姜丝0.35～0.7、郫县豆瓣酱0.25～0.5、白砂糖0.05～0.1、生抽0.1～0.3，放入真空滚揉机内腌制，腌制温度0～4℃，真空度－0.06MPa，滚揉机转速6转/分，腌制时间4～6小时；将腌制好的兔肚头单个放入急冻盘内，急冻车装好急冻盘推入急冻室内进行急冻；

[0042] (6)兔肚封装：将步骤(5)得到的兔肚装包、装箱，放入冻库储存。

[0043] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分包括水、山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻。

[0044] 上述所述步骤(3)中的香料水的组成成分的配比为：

[0045] 组分 配比(重量份表示)

[0046] 水 1.9～2.1

[0047] 山柰 0.5～0.7

[0048] 桂皮 1.1～1.3

[0049] 丁香 0.7～0.9

[0050] 檀香 0.9～1.1

[0051] 小茴香 0.9～1.1

[0052] 罗汉果 0.5～0.6

[0053] 甘草 0.9～1.1

[0054] 八角 4.9～5.1

[0055] 香叶 0.7～0.9

[0056] 胡椒 0.7～0.9

[0057] 千里香 0.9～1.1

[0058] 花椒 0.9～1.1

[0059] 白蔻 0.9～1.1。

[0060] 所述步骤(3)中的香料水的加工方法为按配方量称取山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻混合粉粹为5—10目粗颗粒，用细纱布包好，然后依次加入95℃水熬制2小时晾冷滤渣，即得所需的香料水。

[0061] 所述步骤(5)中的急冻温度为-35℃，急冻时间为4小时。

[0062] 所述步骤(6)中兔肚装包重量为350g/盒，冻库温度为—18℃。

[0063] 实施例2：本实施例中，本发明的加工步骤如下：

[0064] 1.一种兔肚的加工方法，其特征在于具体加工方法由如下步骤组成：

[0065] (1) 备料：兔肚、老姜片、大葱、白酒、香料水、水、小米辣(切丝)、酸菜(切丝)、料酒、花椒、干辣椒(切圈)、泡姜丝、白砂糖、生抽、大豆色拉油、味精、胡椒粉、郫县豆瓣酱；

[0066] (2)兔肚清洗：将25kg兔肚放入清洗机内，清洗30s，打开出料口装入滤水筐将水份控净，使得兔肚含水率为100%；

[0067] (3)兔肚漂水除腥：以重量份计，向夹层锅内依次加入水80kg、老姜片0.5kg、大葱1kg、52℃白酒0.5kg和香料水1kg，加热使夹层锅内温度达到90℃时，将步骤(2)得到的兔肚放入夹层锅内，兔肚起卷捞起晾干，使得兔肚含水率为70%；

[0068] (4)兔肚分切：将步骤(3)得到的兔肚从兔胃体处分切，只选用兔肚头，从中分切成

两半，兔肚片另作它用；

[0069] (5)兔肚腌制：把步骤(4)得到的兔肚10kg和小米辣0.6kg、老姜片0.05kg、酸菜丝0.2kg、52℃ 白酒0.05kg、花椒0.03kg、干辣椒圈0.2kg、味精0.05kg、大豆色拉油0.6kg、胡椒粉0.04kg、泡姜丝0.35kg、郫县豆瓣酱0.25kg、白砂糖0.05kg、生抽0.1kg，放入真空滚揉机内腌制，在温度0℃，真空度－0.06MPa条件下，保持滚揉机转速6转/分，腌制时间4小时；将腌制好的兔肚头单个放入急冻盘内，急冻车装好急冻盘推入—35℃急冻室内进行急冻；

[0070] (6)兔肚封装：将步骤(5)得到的兔肚按350g/盒装入气调包装装包、装箱，放入—18℃冻库储存。

[0071] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分包括水、山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻。

[0072] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分的配比为：

[0073]	组分	配比(重量份表示)
[0074]	水	190g
[0075]	山柰	50g
[0076]	桂皮	110g
[0077]	丁香	70g
[0078]	檀香	90g
[0079]	小茴香	90g
[0080]	罗汉果	50g
[0081]	甘草	90g
[0082]	八角	90g
[0083]	香叶	70g
[0084]	胡椒	70g
[0085]	千里香	90g
[0086]	花椒	90g
[0087]	白蔻	90g。

[0088] 所述步骤(3)中的香料水的加工方法为按配方量称取山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻混合粉粹为5—10目粗颗粒，用细纱布包好，然后依次加入95℃水熬制2小时晾冷滤渣，即得所需的香料水。

[0089] 实施例3：本实施例中，本发明的加工步骤如下：

[0090] (1) 备料：兔肚、老姜片、大葱、白酒、香料水、水、小米辣(切丝)、酸菜(切丝)、料酒、花椒、干辣椒(切圈)、泡姜丝、白砂糖、生抽、大豆色拉油、味精、胡椒粉、郫县豆瓣酱；

[0091] (2)兔肚清洗：将35kg兔肚放入清洗机内，清洗50s，打开出料口装入滤水筐将水份控净，使得兔肚含水率为110%；

[0092] (3)兔肚漂水除腥：以重量份计，向夹层锅内依次加入水150kg、老姜片2kg、大葱3kg、52℃白酒1kg和香料水1.5kg，加热使夹层锅内温度达到96℃时，将步骤(2)得到的兔肚放入夹层锅内，兔肚起卷捞起晾干，使得兔肚含水率为80%；

[0093] (4)兔肚分切：将步骤(3)得到的兔肚从兔胃体处分切，只选用兔肚头，从中分切成两半，兔肚片另作它用；

[0094] (5)兔肚腌制:以重量份计,把步骤(4)得到的兔肚20kg和小米辣1kg、老姜片0.1 kg、酸菜丝0.5kg、52℃ 白酒0.1 kg、花椒0.06 kg、干辣椒圈0.4 kg、味精0.1 kg、大豆色拉油1 kg、胡椒粉0.08 kg、泡姜丝0.7 kg、郫县豆瓣酱0.5 kg、白砂糖0.1 kg、生抽0.3 kg,放入真空滚揉机内腌制,在温度4℃,真空度－0.06MPa条件下,保持滚揉机转速6转/分,腌制时间5小时;将腌制好的兔肚头单个放入急冻盘内,急冻车装好急冻盘推入—35℃急冻室内进行急冻;

[0095] (6)兔肚封装:将步骤(5)得到的兔肚按350g/盒装入气调包装装包、装箱和入—18℃冻库储存。

[0096] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分包括水、山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻。

[0097] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分的配比为:

[0098] 组分 配比(重量份表示)

[0099] 水 210g

[0100] 山柰 70g

[0101] 桂皮 130g

[0102] 丁香 90g

[0103] 檀香 110g

[0104] 小茴香 110g

[0105] 罗汉果 60g

[0106] 甘草 110g

[0107] 八角 510g

[0108] 香叶 90g

[0109] 胡椒 90g

[0110] 千里香 110g

[0111] 花椒 110g

[0112] 白蔻 110g。

[0113] 所述步骤(3)中的香料水的加工方法同实施例2。

[0114] 实施例4:本实施例中,本发明的加工步骤如下:

[0115] (1) 备料:兔肚、老姜片、大葱、白酒、香料水、水、小米辣(切丝)、酸菜(切丝)、料酒、花椒、干辣椒(切圈)、泡姜丝、白砂糖、生抽、大豆色拉油、味精、胡椒粉、郫县豆瓣酱;

[0116] (2)兔肚清洗:将30kg兔肚放入清洗机内,清洗40s,打开出料口装入滤水筐将水份控净,使得兔肚含水率为95%;

[0117] (3)兔肚漂水除腥:以重量份计,向夹层锅内依次加入水115kg、老姜片1kg、大葱2kg、52℃白酒0.8kg和香料水1.25kg,加热使夹层锅内温度达到93℃时,将步骤(2)得到的兔肚放入夹层锅内,兔肚起卷捞起晾干,使得兔肚含水率为75%;

[0118] (4)兔肚分切:将步骤(3)得到的兔肚从兔胃体(兔肚头)处分切,只选用兔肚头,从中分切成两半,兔肚片另作它用;

[0119] (5)兔肚腌制:以重量份计,把步骤(4)得到的兔肚15kg和小米辣0.8kg、老姜片0.08kg、酸菜丝0.25 kg、52℃白酒0.08kg、花椒0.05kg、干辣椒圈0.3kg、、味精0.08kg、大豆

色拉油0.8kg、胡椒粉0.07kg、泡姜丝0.5kg、郫县豆瓣酱0.4kg、白砂糖0.08kg、生抽0.2kg，放入真空滚揉机内腌制，在温度2℃，真空度－0.06MPa条件下，保持滚揉机转速6转/分，腌制时间6小时；将腌制好的兔肚头单个放入急冻盘内，急冻车装好急冻盘推入—35℃急冻室内进行急冻；

[0120] (6)兔肚封装：将步骤(5)得到的兔肚按350g/盒装入气调包装装包、装箱和入—18℃冻库储存。

[0121] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分包括水、山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻。

[0122] 上述所述步骤(3)中的香料水的组成成分的配比为：

[0123] 组分 配比(重量份表示)

[0124] 水 200g

[0125] 山柰 60g

[0126] 桂皮 120g

[0127] 丁香 80g

[0128] 檀香 100g

[0129] 小茴香 100g

[0130] 罗汉果 55g

[0131] 甘草 100g

[0132] 八角 500g

[0133] 香叶 80g

[0134] 胡椒 80g

[0135] 千里香 100g

[0136] 花椒 100g

[0137] 白蔻 100g。

[0138] 所述步骤(3)中的香料水的加工方法同实施例2。

[0139] 实施例5：本实施例中，本发明的加工步骤如下：

[0140] (1) 备料：兔肚、老姜片、大葱、白酒、香料水、水、小米辣(切丝)、酸菜(切丝)、料酒、花椒、干辣椒(切圈)、泡姜丝、白砂糖、生抽、大豆色拉油、味精、胡椒粉、郫县豆瓣酱；

[0141] (2)兔肚清洗：将27kg兔肚放入清洗机内，清洗38s，打开出料口装入滤水筐将水份控净，使得兔肚含水率为90%；

[0142] (3)兔肚漂水除腥：以重量份计，向夹层锅内依次加入水90kg、老姜片0.7kg、大葱1.5kg、52℃白酒0.7kg和香料水1.3kg，加热使夹层锅内温度达到94℃时，将步骤(2)得到的兔肚放入夹层锅内，兔肚起卷捞起晾干，使得兔肚含水率为70%；

[0143] (4)兔肚分切：将步骤(3)得到的兔肚从兔胃体处分切，只选用兔肚头，从中分切成两半，兔肚片另作它用；

[0144] (5)兔肚腌制：以重量份计，把步骤(4)得到的兔肚14kg和小米辣0.7kg、老姜片0.07 kg、酸菜丝0.4kg、52℃ 白酒0.07 kg、花椒0.05 kg、干辣椒圈0.28 kg、味精0.07 kg、大豆色拉油0.9 kg、胡椒粉0.07kg、泡姜丝0.5 kg、郫县豆瓣酱0.4 kg、白砂糖0.07 kg、生抽0.16 kg，放入真空滚揉机内腌制，在温度3℃，真空度－0.06MPa条件下，保持滚揉机转速

6转/分，腌制时间5.5小时；将腌制好的兔肚头单个放入急冻盘内，急冻车装好急冻盘推入—35℃急冻室内进行急冻；

[0145] (6)兔肚封装：将步骤(5)得到的兔肚按350g/盒装入气调包装装包、装箱和入—18℃冻库储存。

[0146] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分包括水、山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻。

[0147] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分的配比为：

[0148] 组分 配比(重量份表示)

[0149] 水 203g

[0150] 山柰 62g

[0151] 桂皮 118g

[0152] 丁香 78g

[0153] 檀香 97g

[0154] 小茴香 96g

[0155] 罗汉果 52g

[0156] 甘草 97g

[0157] 八角 498g

[0158] 香叶 78g

[0159] 胡椒 82g

[0160] 千里香 98g

[0161] 花椒 96g

[0162] 白蔻 91g。

[0163] 所述步骤(3)中的香料水的加工方法同实施例2。

[0164] 实施例6：本实施例中，本发明的加工步骤如下：

[0165] (1) 备料：兔肚、老姜片、大葱、白酒、香料水、水、小米辣(切丝)、酸菜(切丝)、料酒、花椒、干辣椒(切圈)、泡姜丝、白砂糖、生抽、大豆色拉油、味精、胡椒粉、郫县豆瓣酱；

[0166] (2)兔肚清洗：将26kg兔肚放入清洗机内，清洗35s，打开出料口装入滤水筐将水份控净，使得兔肚含水率为90%；

[0167] (3)兔肚漂水除腥：以重量份计，向夹层锅内依次加入水85kg、老姜片0.6kg、大葱1.2kg、52℃白酒0.68kg和香料水1.1kg，加热使夹层锅内温度达到91℃时，将步骤(2)得到的兔肚放入夹层锅内，兔肚起卷捞起晾干，使得兔肚含水率为70%；

[0168] (4)兔肚分切：将步骤(3)得到的兔肚从兔胃体(兔肚头)处分切，只选用兔肚头，从中分切成两半，兔肚片另作它用；

[0169] (5)兔肚腌制：以重量份计，把步骤(4)得到的兔肚12kg和小米辣0.7kg、老姜片0.06kg、酸菜丝0.3 kg、52℃白酒0.06kg、花椒0.04kg、干辣椒圈0.24kg、、味精0.06kg、大豆色拉油0.7kg、胡椒粉0.05kg、泡姜丝0.38kg、郫县豆瓣酱0.27kg、白砂糖0.06kg、生抽0.13kg，放入真空滚揉机内腌制，在温度1℃，真空度－0.06MPa条件下，保持滚揉机转速6转/分，腌制时间4.2小时；将腌制好的兔肚头单个放入急冻盘内，急冻车装好急冻盘推入—35℃急冻室内进行急冻；

[0170] (6)兔肚封装:将步骤(5)得到的兔肚按350g/盒装入气调包装装包、装箱和入—18℃冻库储存。

[0171] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分包括水、山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻。

[0172] 上述所述步骤(3)中的香料水的组成成分的配比为:

[0173] 组分 配比(重量份表示)

[0174] 水 193g

[0175] 山柰 52g

[0176] 桂皮 113g

[0177] 丁香 73g

[0178] 檀香 92g

[0179] 小茴香 91g

[0180] 罗汉果 51g

[0181] 甘草 91g

[0182] 八角 492g

[0183] 香叶 73g

[0184] 胡椒 72g

[0185] 千里香 91g

[0186] 花椒 93g

[0187] 白蔻 91g。

[0188] 所述步骤(3)中的香料水的加工方法同实施例2。

[0189] 实施例7:本实施例中,本发明的加工步骤如下:

[0190] (1) 备料:兔肚、老姜片、大葱、白酒、香料水、水、小米辣(切丝)、酸菜(切丝)、料酒、花椒、干辣椒(切圈)、泡姜丝、白砂糖、生抽、大豆色拉油、味精、胡椒粉、郫县豆瓣酱;

[0191] (2)兔肚清洗:将32kg兔肚放入清洗机内,清洗45s,打开出料口装入滤水筐将水份控净,使得兔肚含水率为90%;

[0192] (3)兔肚漂水除腥:以重量份计,向夹层锅内依次加入水140kg、老姜片1kg、大葱1.8kg、52℃白酒0.8kg和香料水1.3kg,加热使夹层锅内温度达到95℃时,将步骤(2)得到的兔肚放入夹层锅内,兔肚起卷捞起晾干,使得兔肚含水率为70%;

[0193] (4)兔肚分切:将步骤(3)得到的兔肚从兔胃体(兔肚头)处分切,只选用兔肚头,从中分切成两半,兔肚片另作它用;

[0194] (5)兔肚腌制:以重量份计,把步骤(4)得到的兔肚17kg和小米辣0.9kg、老姜片0.08kg、酸菜丝0.4 kg、52℃白酒0.08kg、花椒0.05kg、干辣椒圈0.35kg、、味精0.09kg、大豆色拉油0.9kg、胡椒粉0.07kg、泡姜丝0.5kg、郫县豆瓣酱0.42kg、白砂糖0.09kg、生抽0.25kg,放入真空滚揉机内腌制,在温度3.5℃,真空度—0.06MPa条件下,保持滚揉机转速6转/分,腌制时间4.2小时;将腌制好的兔肚头单个放入急冻盘内,急冻车装好急冻盘推入—35℃急冻室内进行急冻;

[0195] (6)兔肚封装:将步骤(5)得到的兔肚按350g/盒装入气调包装装包、装箱和入—18℃冻库储存。

[0196] 所述步骤(3)中的香料水的组成成分包括水、山柰、桂皮、丁香、檀香、小茴香、罗汉果、甘草、八角、香叶、胡椒、千里香、花椒、白蔻。

[0197] 上述所述步骤(3)中的香料水的组成成分的配比为：

[0198] 组分 配比(重量份表示)

[0199] 水 202g

[0200] 山柰 63g

[0201] 桂皮 124g

[0202] 丁香 83g

[0203] 檀香 103g

[0204] 小茴香 104g

[0205] 罗汉果 56g

[0206] 甘草 103g

[0207] 八角 504g

[0208] 香叶 84g

[0209] 胡椒 82g

[0210] 千里香 103g

[0211] 花椒 107g

[0212] 白蔻 105g。

[0213] 所述步骤(3)中的香料水的加工方法同实施例2。