



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689628 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310724771. 0

(22) 申请日 2013. 12. 25

(71) 申请人 广西博士海意信息科技有限公司

地址 530022 广西壮族自治区南宁市青秀区
民族大道 38-2 号泰安大厦 1211-1212
室

(72) 发明人 来超英 莫荣 龚加强 郑贵华
蓝文苑

(74) 专利代理机构 广州市红荔专利代理有限公司
44214

代理人 李珊

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种麻辣腌肉或腊肉及其制作方法

(57) 摘要

本发明属于食品技术领域,特别涉及一种麻辣腌肉或腊肉及其制作方法,其特征在于:每1000g肉配如下配料:精盐15~50g,辣椒15~50g,花椒15~20g,草果5~10g,白酒30~100g,糯米20~50g,芝麻10~20g,山黄皮10~20g,姜10~15g,白糖10~20g,八角5~8g,制作方法包括清洗、初次腌制、混合、二次腌制和密封,本发明制作工艺制作简单,制作的腌肉或腊肉具有风味独特,味道口感好,食用方便,保质期长等优点。

1. 一种麻辣腌肉或腊肉,其特征在于:每 1000g 肉配如下配料:精盐 15 ~ 50g,辣椒 15 ~ 50g,花椒 15 ~ 20g,草果 5 ~ 10g,白酒 30 ~ 100g,糯米 20 ~ 50g,芝麻 10 ~ 20g,山黄皮 10 ~ 20g,姜 10 ~ 15g,白糖 10 ~ 20g,八角 5 ~ 8g。

2. 根据权利要求 1 所述的麻辣腌肉或腊肉的制作方法,其特征在于:包括清洗、初次腌制、混合、二次腌制和密封,具体工艺步骤如下:

(1) 清洗

将鲜肉清洗干净,切成条状或片状;

(2) 初次腌制

将以上步骤(1)的鲜肉用精盐、姜、白糖和白酒腌制,得到初制腌肉;

(3) 混合

将糯米和芝麻分别炒干至熟发出香味时出锅,加入辣椒、花椒、草果、山黄皮和八角粉碎并混合均匀得到混合的配料;

(4) 二次腌制

将上述步骤(3)得到的配料一起放入步骤(1)得到的初制腌肉中,充分搅拌均匀;

(5) 密封

将上述步骤(4)得到的搅拌均匀的二次腌制肉与制作腌肉的料汁一起放入瓦罐中,倒入白酒,将瓦罐密封,入库,得到麻辣腌肉。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的麻辣腌肉或腊肉的制作方法,其特征在于:所述步骤(2)所用的精盐、白糖和白酒腌制时间为 12 ~ 20 个小时,白酒的用量是每 1000g 肉为 30 ~ 40g。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的麻辣腌肉或腊肉的制作方法,其特征在于:所述步骤(5)腌制的时间至少为一个月。

5. 根据权利要求 1 或 2 所述的麻辣腌肉或腊肉的制作方法,其特征在于:所述的麻辣酸肉腌制的时间一个月后,打开密封瓦罐,将肉捞起,烘干,用包装袋密封,得到麻辣腊肉。

6. 根据权利要求 5 所述的麻辣腌肉或腊肉的制作方法,其特征在于:所述的烘干是自然烘干,或是采用烘炉烘干。

一种麻辣腌肉或腊肉及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,特别涉及一种麻辣腌肉或腊肉及其制作方法。

背景技术

[0002] 制作酸肉的肉类主要有猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉以及鹅肉等等。现有的腌肉或腊肉的制作方法是:将调味料涂抹在肉身上后,让其自然晾干,食用时需将肉再煎炸或蒸煮成为熟食。但该种腌肉或腊肉并没有受到大多数人群的欢迎,一是由于腌制的时间短,调味料未充分进入肉内,至使肉的味道不是很好;二是采用该方法腌制的肉晾干后,肉比较干硬,长时间煎炸或蒸煮后会影响肉的香味和口感,而一般的腌肉方法只有咸味没有酸味,味道口感欠佳。

发明内容

[0003] 本发明的目的,即在于提供一种能克服现有技术的不足,提出一种味道好,口感佳的麻辣腌肉或腊肉的制作方法。

[0004] 为了实现上述目的,本发明的麻辣腌肉或腊肉,其特征在于:每 1000g 肉配如下配料:精盐 15~50g,辣椒 15~50g,花椒 15~20g,草果 5~10g,白酒 30~100g,糯米 20~50g,芝麻 10~20g,山黄皮 10~20g,姜 10~15g,白糖 10~20g,八角 5~8g。

[0005] 以上所述的麻辣腌肉或腊肉的制作方法,其特征在于:包括清洗、初次腌制、混合、二次腌制和密封,具体工艺步骤如下:

(1) 清洗

将鲜肉清洗干净,切成条状或片状;

(2) 初次腌制

将以上步骤(1)的鲜肉用精盐、姜、白糖和白酒腌制,得到初制腌肉;

(3) 混合

将糯米和芝麻分别炒干至熟发出香味时出锅,加入辣椒、花椒、草果、山黄皮和八角粉碎并混合均匀得到混合的配料;

(4) 二次腌制

将上述步骤(3)得到的配料一起放入步骤(1)得到的初制腌肉中,充分搅拌均匀;

(5) 密封

将上述步骤(4)得到的搅拌均匀的二次腌制与制作腌肉的料汁一起放入瓦罐中,倒入白酒,将瓦罐密封好,入库,得到麻辣腌肉。

[0006] 以上所述步骤(2)所用的精盐、白糖和白酒腌制时间为 12~20 个小时,白酒的用量是每 1000g 肉为 30~40g。

[0007] 以上所述步骤(5)腌制的时间至少为一个月。

[0008] 以上所述的麻辣酸肉腌制的时间达一个月后或更长时间,打开密封瓦罐,将肉捞起,烘干,用包装袋密封,得到麻辣腊肉。

[0009] 以上所述的烘干是自然烘干,或是采用烘炉烘干。

[0010] 本发明腌制工艺制作简单,腌制的酸肉具有风味独特,味道好,口感佳,食用方便,保质期长等优点。

具体实施方式

[0011] 以下结合实施例对本发明做进一步详细的描述:

本发明的麻辣腌肉或腊肉及其制作方法,其特征在于:每 1000g 肉配如下配料:精盐 15~50g,辣椒 15~50g,花椒 15~20g,草果 5~10g,白酒 30~100g,糯米 20~50g,芝麻 10~20g,山黄皮 10~20g,姜 10~15g,白糖 10~20g,八角 5~8g。

[0012] 所述的麻辣腌肉或腊肉的制作方法,包括以下工艺步骤:

(1) 清洗。将鲜肉清洗干净,切成条状或片状;

(2) 初次腌制。将以上步骤(1)的鲜肉用精盐、姜、白糖和白酒腌制,得到初制腌肉;

(3) 混合。将糯米和芝麻分别炒干至熟发出香味时出锅,加入辣椒、花椒、草果、山黄皮和八角粉碎并混合均匀得到混合的配料;

(4) 二次腌制。将上述步骤(3)得到的配料一起放入步骤(1)的初制腌肉中,充分搅拌均匀;

(5) 密封。将上述步骤(4)得到的搅拌均匀二次腌制的肉与制作腌肉的料汁一起放入瓦罐中,倒入白酒,将瓦罐密封好,入库,得到麻辣腌肉。

[0013] 以上所述步骤(2)所用精盐、白糖和白酒腌制时间为 12~20 个小时,白酒的用量是每 1000g 肉为 30~40g。

[0014] 以上所述步骤(5)腌制的时间至少为一个月,腌制时间越长味道就越好。

[0015] 以上所述的麻辣酸肉腌制的时间一个月后或更长时间后,打开密封瓦罐,用包装袋密封,得到麻辣腊肉。

[0016] 以上所述的烘干是自然烘干,或是采用烘炉烘干。

[0017] 实施例 1

广西柳州某食品厂,2013 年 8 月,采用猪肉制作本发明的麻辣酸肉,采用每 1000g 肉配如下配料:精盐 50g,辣椒 50g,花椒 20g,草果 10g,白酒 30,糯米 50g,芝麻 20g,山黄皮 10g,姜 15g,白糖 10g,八角 5g。

[0018] 麻辣腌肉包括以下制作方法:

第一步:清洗。采购回新鲜的猪肉,部位为五花肉,将鲜猪肉清洗干净,切成约 2×5×10cm 大小的肉块;

第二步:初次腌制。将第一步的鲜猪肉用精盐、姜、白糖和白酒腌制,白酒的用量是每 1000g 肉为 30g,腌制时间为 15 个小时得到初制腌肉;

第三步:混合。将糯米和芝麻分别炒干至熟发出香味时出锅,加入辣椒、花椒、草果、山黄皮和八角粉碎并混合均匀得到混合的配料;

第四步:二次腌制。将第三步得到的配料一起放入第一步得到的初步腌制的猪肉中,充分搅拌均匀;

第五步:密封。将第四步得到的搅拌均匀二次腌制的肉与制作腌肉的料汁一起放入各种形状的小瓦罐中,倒入白酒,将瓦罐密封好,腌制的时间为两个月。

[0019] 采用以上方法制作的腌肉产品,于 10 底月进入柳州市某超市,得到了许多客户的欢迎,吃过的人赞不绝口。

[0020] 实施例 2

广西南宁某食品厂,2013 年 9 月,采用猪肉制作本发明的麻辣腊肉,采用每 1000g 肉配如下配料:精盐 20g,辣椒 15g,花椒 15g,草果 5g,白酒 35,糯米 20g,芝麻 10g,山黄皮 20g,姜 10g,白糖 20g,八角 8g。

[0021] 麻辣腊肉包括以下制作方法:

第一步:清洗。采购回新鲜的猪肉,部位为五花肉,将鲜猪肉清洗干净,切成条状约 20cm ~ 30cm 长;

第二步:初次腌制。将第一步的鲜猪肉用精盐、姜、白糖和白酒腌制,白酒的用量是每 1000g 肉为 30g,腌制时间为 20 个小时得到初制腌肉;

第三步:混合。将糯米和芝麻分别炒干至熟发出香味时出锅,加入辣椒、花椒、草果、山黄皮和八角粉碎并混合均匀得到混合的配料;

第四步:二次腌制。将第三步得到的配料一起放入第一步的初步腌制的猪肉中,充分搅拌均匀;

第五步:密封。将第四步得到的搅拌均匀二次腌制的肉与制作腌肉的料汁一起放入大瓦罐中,倒入白酒,将瓦罐密封好,腌制,本腌制的麻辣肉腌制一个月后,打开密封瓦罐,将腌制的肉条捞起,烘干,用包装袋密封,得到本产品麻辣腊肉。

[0022] 采用以上方法制作的麻辣腊肉产品,于 10 底月进入南宁市某超市,得到了许多回头客户。