



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103689621 B

(45) 授权公告日 2015. 07. 01

(21) 申请号 201310685188. 3

(22) 申请日 2013. 12. 13

(73) 专利权人 戴女裕

地址 529199 广东省江门市新会区会城西园新村 40 座 302

(72) 发明人 戴女裕

(74) 专利代理机构 广州新诺专利商标事务有限公司 44100

代理人 华辉

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102266070 A, 2011. 12. 07, 说明书第

[0006]、[0014] 段。

CN 103263005 A, 2013. 08. 28, 权利要求 1.

CN 101133844 A, 2008. 03. 05, 全文。

CN 103300395 A, 2013. 09. 18, 全文。

郑坚强. 腊肉的加工工艺. 《肉类工业》. 2009, (第 8 期), 第 14-16 页。

赵君哲. 传统腊肉的制作工艺. 《肉类工业》. 1997, (第 10 期), 第 43-44 页。

审查员 曾舟

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种茶香腊肉及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种茶香腊肉及其制备方法。本发明的茶香腊肉通过以下步骤的制备方法得到：(1)将原料混合：茶叶 5～10 份，柚子皮 3～5 份，枸杞 3～5 份，加入原料总重 30 倍的水，共同煮沸，过滤，得混合提取液；(2)将新鲜猪肉洗净，切成 3～5cm 宽的肉条，将肉条浸泡在混合提取液中 10～18 小时；(3)将肉条取出风干；(4)在风干肉条上加香料混合腌制，风干肉条与香料的重量比为 20:1，腌制时间是 7～10 天；(5)将腌制好的风干肉条在 0℃～15℃的环境温度下晾晒，晾晒时间是 30～45 天，晾晒后即为成品。本发明的茶香腊肉不需经过熏烤，具备独特风味，大大降低致癌物质含量，还具有抗氧化、抗衰老、清肝明目、止咳化痰、健肠开胃等保健功效。

CN 103689621 B

1. 一种茶香腊肉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 准备以下重量份的原料:茶叶 5~10 份,柚子皮 3~5 份,枸杞 3~5 份,将原料混合,加入原料总重 30 倍的水,共同煮沸 10~25min,过滤,得混合提取液,将混合提取液冷却至 30℃ 以下;

(2) 将新鲜猪肉洗净,切成 3~5cm 宽的肉条,将肉条浸泡在混合提取液中 10~18 小时;

(3) 将肉条取出风干,风干温度是 15℃ 以下,风干时间是 2~3 天,得到风干肉条;

(4) 在风干肉条上加香料混合腌制,风干肉条与香料的重量比为 20:1,所述香料按下重量比的组分混合而成:花椒:食盐:八角:桂皮=1~2:3~5:1~2:2~3,腌制时间是 7~10 天;

(5) 将腌制好的风干肉条在 0℃~15℃ 的环境温度下晾晒,晾晒时间是 30~45 天,晾晒后即为成品。

2. 根据权利要求 1 所述的茶香腊肉的制备方法,其特征在于,所述第(1)步骤的原料用量分别是茶叶 8 份,柚子皮 4 份,枸杞 4 份。

3. 根据权利要求 1 所述的茶香腊肉的制备方法,其特征在于,所述第(1)步骤的茶叶是普洱茶、铁观音、龙井茶和菊花茶中的一种。

4. 根据权利要求 1 所述的茶香腊肉的制备方法,其特征在于,所述第(1)步骤中的柚子皮是 2~3cm 见方的柚子皮。

5. 根据权利要求 1 所述的茶香腊肉的制备方法,其特征在于,所述第(1)步骤中所述混合提取液冷却至 20℃。

6. 根据权利要求 1 所述的茶香腊肉的制备方法,其特征在于,所述第(2)步骤中的新鲜猪肉是带皮五花肉。

7. 根据权利要求 1 所述的茶香腊肉的制备方法,其特征在于,所述第(3)步骤中的风干温度是 0℃~10℃。

8. 根据权利要求 1 所述的茶香腊肉的制备方法,其特征在于,其特征在于,所述第(4)步骤中花椒、食盐、八角、桂皮均为粉末状。

9. 根据权利要求 1 所述的茶香腊肉的制备方法,其特征在于,所述第(4)步骤中花椒、食盐、八角、桂皮的重量比是 1:3:1:2。

10. 一种茶香腊肉,其特征在于,由权利要求 1~9 任一所述的制备方法得到。

一种茶香腊肉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及肉制品加工领域,具体涉及一种茶香腊肉及其制备方法。

背景技术

[0002] 腊肉是我国多个地区的特产,根据地区不同,制法也略有不同,因其独特的风味被许多人喜爱。一般来说,腊肉的制作工艺包括对肉料进行腌渍和熏烤。

[0003] 肉料在腌渍过程中会大量添加盐,这些盐在后续会转化成亚硝酸盐;传统的熏烤方法一般采用木屑、树枝叶等作燃料,将完成了腌制、晾晒环节的猪肉块悬挂在燃烧着的木屑和树枝叶上方,被烟气熏烤生产出腌腊肉。木屑、树枝叶等有机物,在不完全燃烧的情况下都会产生多环芳烃,多环芳烃有较强的致癌作用。烟尘中有一种叫 3,4- 苯并芘的物质,是强烈的致癌烃。而腊肉在烟气中熏烤时,接触燃料不完全燃烧发出的烟尘,烟尘中含有大量的 3,4- 苯并芘,它可以附着在食物表面,并逐渐深入食物内部,进而污染产品、影响产品的安全性。可见,如果过多食用传统腊肉,将严重危害人体健康。

发明内容

[0004] 本发明的目的是针对现有技术的不足,提供一种茶香腊肉及其制备方法,该茶香腊肉不需经过熏烤,具备独特风味,大大降低致癌物质含量,还具有抗氧化、防衰老、清肝明目、止咳化痰、健肠开胃等保健功效。

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明的目的是通过以下技术方案实现的:

[0006] 一种茶香腊肉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

[0007] (1) 准备以下重量份的原料:茶叶 5~10 份,柚子皮 3~5 份,枸杞 3~5 份,将原料混合,加入原料总重 30 倍的水,共同煮沸 10~25min,过滤,得混合提取液,将混合提取液冷却至 30℃ 以下;

[0008] (2) 将新鲜猪肉洗净,切成 3~5cm 宽的肉条,将肉条浸泡在混合提取液中 10~18 小时;

[0009] (3) 将肉条取出风干,风干温度是 15℃ 以下,风干时间是 2~3 天,得到风干肉条;

[0010] (4) 在风干肉条上加香料混合腌制,风干肉条与香料的重量比为 20:1,所述香料按以下重量比的组分混合而成:花椒:食盐:八角:桂皮=1~2:3~5:1~2:2~3,腌制时间是 7~10 天;

[0011] (5) 将腌制好的风干肉条在 0℃~15℃ 的环境温度下晾晒,晾晒时间是 30~45 天,晾晒后即为成品。

[0012] 优选地,所述第(1)步骤的原料用量分别是茶叶 8 份,柚子皮 4 份,枸杞 4 份。

[0013] 进一步地,所述第(1)步骤的茶叶是普洱茶、铁观音、龙井茶和菊花茶中的一种。

[0014] 优选地,所述第(1)步骤中的柚子皮是 2~3cm 见方的柚子皮。

[0015] 进一步地,所述第(1)步骤中所述混合提取液冷却至 20℃。

[0016] 进一步地,所述第(2)步骤中的新鲜猪肉是带皮五花肉。

- [0017] 优选地,所述第(3)步骤中的风干温度是 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 。
- [0018] 优选地,所述第(4)步骤中花椒、食盐、八角、桂皮均为粉末状。
- [0019] 优选地,所述第(4)步骤中花椒、食盐、八角、桂皮的重量比是 $1:3:1:2$ 。
- [0020] 一种茶香腊肉,其特征在于,由上述的制备方法得到。
- [0021] 与现有技术相比,本发明制备的茶香腊肉具有以下有益效果:
- [0022] 本发明的茶香腊肉,具有柚子皮和枸杞有效成分,口感独特,具有咸香风味,且有淡淡茶香,由于不经过熏烤,基本不含苯类致癌物质,大大降低了传统腊肉对人体的健康威胁,另外还具有抗氧化、抗衰老、清肝明目、止咳化痰、健肠开胃等保健功效。

具体实施方式

[0023] 以下对本发明的优选实施例进行说明,应当理解,此处所描述的优选实施例仅用于说明和解释本发明,并不用于限定本发明。

[0024] 实施例 1

[0025] 一种茶香腊肉,通过以下步骤的制备方法得到:

[0026] (1)准备以下重量份的原料:菊花茶 8 份,柚子皮(块状,粒径约 $2\sim 3\text{cm}$) 4 份,枸杞 4 份,将原料混合,加入原料总重 30 倍的水,共同煮沸 10min,过滤,得混合提取液,将混合提取液冷却至 20°C ;(2)将新鲜猪肉(选用带皮五花肉)洗净,切成 $3\sim 5\text{cm}$ 宽的肉条,将肉条浸泡在混合提取液中 10 小时;(3)将肉条取出风干,风干温度是 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$,风干时间是 2 天,得到风干肉条;(4)在风干肉条上加香料混合腌制,风干肉条与香料的重量比为 $20:1$,所述香料按以下重量比的组分混合而成:花椒:食盐:八角:桂皮= $1:3:1:2$,其中,花椒、食盐、八角、桂皮磨碎为粉末状,腌制时间是 7 天;(5)将腌制好的风干肉条在 $0^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 的环境温度下晾晒,晾晒时间是 $30\sim 45$ 天,晾晒后即为成品。

[0027] 实施例 2

[0028] 一种茶香腊肉,通过以下步骤的制备方法得到:

[0029] (1)准备以下重量份的原料:铁观音 5 份,柚子皮 3 份,枸杞 3 份,将原料混合,加入原料总重 30 倍的水,共同煮沸 20min,过滤,得混合提取液,将混合提取液冷却至 10°C ;(2)将新鲜猪肉洗净,切成 $3\sim 5\text{cm}$ 宽的肉条,将肉条浸泡在混合提取液中 15 小时;(3)将肉条取出风干,风干温度是 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$,风干时间是 3 天,得到风干肉条;(4)在风干肉条上加香料混合腌制,风干肉条与香料的重量比为 $20:1$,所述香料按以下重量比的组分混合而成:花椒:食盐:八角:桂皮= $2:5:2:3$,腌制时间是 8 天;(5)将腌制好的风干肉条在 $0^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 的环境温度下晾晒,晾晒时间是 $30\sim 45$ 天,晾晒后即为成品。

[0030] 实施例 3

[0031] 一种茶香腊肉,通过以下步骤的制备方法得到:

[0032] (1)准备以下重量份的原料:普洱茶 10 份,柚子皮(块状,粒径约 $2\sim 3\text{cm}$) 5 份,枸杞 5 份,将原料混合,加入原料总重 30 倍的水,共同煮沸 25min,过滤,得混合提取液,将混合提取液冷却至室温;(2)将新鲜猪肉洗净,切成 $3\sim 5\text{cm}$ 宽的肉条,将肉条浸泡在混合提取液中 18 小时;(3)将肉条取出风干,风干温度是 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$,风干时间是 2 天,得到风干肉条;(4)在风干肉条上加香料混合腌制,风干肉条与香料的重量比为 $20:1$,所述香料按以下重量比的组分混合而成:花椒:食盐:八角:桂皮= $1:3:1:2$,腌制时间是 10 天;(5)将腌制

好的风干肉条在 0℃～15℃的环境温度下晾晒,晾晒时间是 30～45 天,晾晒后即为成品。

[0033] 最后应说明的是:以上仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技术人员来说,凡在本发明的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。