



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109170617 A

(43)申请公布日 2019.01.11

(21)申请号 201811274145.5

(22)申请日 2018.10.30

(71)申请人 张家界老八区农产品开发有限公司

地址 427300 湖南省张家界市永定区官黎

坪办事处官黎坪居委会

(72)发明人 李侠

(51)Int.Cl.

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/60(2016.01)

权利要求书2页 说明书3页

(54)发明名称

一种中式香肠的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种中式香肠的制备方法,该方法利用鲜猪肉作为原料,清理后进行肥瘦分离,绞碎后得到精肉丁以及肥肉丁,并将肥肉丁过盐,通过文火烘烤调整含油量,然后用部分植物混合油进行配比后混合,而精肉丁用腌料进行腌制发酵;将分别进行处理后的肥肉丁和精肉丁混合并搅拌均匀并再次腌制发酵,发酵完成后灌肠,晾干并进行挂晒或者烘烤后即得成品香肠。该香肠鲜香浓郁,动物性油脂含量低,不仅能够改善得到的香肠的口感,而且能够增加香肠的营养成分。

1. 一种中式香肠的制备方法,其特征在于,具体包括以下制备步骤:

①选用经检疫的鲜猪肉,然后去除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结,用清水清洗干净后悬挂在通风处晾干,然后将猪肉中的肥肉和瘦肉进行分离;

②将肥肉和瘦肉按肥瘦比1:3~1:5的比例称重,并分别用绞肉机绞碎,得到精肉丁以及肥肉丁;

③将肥肉丁按8:1~10:1的比例加盐腌制10h~15h后得到过盐肥肉丁,将过盐肥肉丁放入烤箱中架空,以文火烘烤至表面出油后,保持5~8min后取出,按肥肉丁入烤箱前重量的3:1~2:1的比例加入植物混合油,搅拌均匀后,放入冷藏柜中冷藏12~18h备用,在所述植物混合油为花生油:大豆油:玉米油:葵花籽油=3:3:2:1的比例混合均匀后制成;

④按照每千克精肉丁的标准制备腌料,腌料由白糖60~90g、盐20~40g、大曲10~30g、辣椒粉8~12g、花椒6~10g、大料3~5g、五香粉1~2g、生姜1~2g、葡萄糖1~2g、料酒15~20g、纯净水30~80g作为原料,在料理机中搅碎后加入精肉丁中搅拌均匀,腌制发酵12h;

⑤将步骤④制得的精肉丁与步骤③制得的肥肉丁混合并搅拌均匀,然后腌制发酵2~3天;

⑥用当天加工出来的新鲜猪肠衣来制作香肠肠衣,在发酵好的混合肉丁中按照每千克混合肉丁的比例均匀加入D-异抗坏血酸钠0.5~0.8g、葡萄糖酸内酯1~2g,然后灌入香肠肠衣中;

⑦将灌制好的香肠用冰水清洗表面后,悬挂晾干,挂晒21~30天,取下,修剪整齐,真空包装即得成品。

2. 一种中式香肠的制备方法,其特征在于,具体包括以下制备步骤:

①选用经检疫的鲜猪肉,然后去除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结,用清水清洗干净后悬挂在通风处晾干,然后将猪肉中的肥肉和瘦肉进行分离;

②将肥肉和瘦肉按肥瘦比1:3~1:5的比例称重,并分别用绞肉机绞碎,得到精肉丁以及肥肉丁;

③将肥肉丁按8:1~10:1的比例加盐腌制10h~15h后得到过盐肥肉丁,将过盐肥肉丁放入烤箱中架空,以文火烘烤至表面出油后,保持5~8min后取出,按肥肉丁入烤箱前重量的3:1~2:1的比例加入植物混合油,搅拌均匀后,放入冷藏柜中冷藏12~18h备用,在所述植物混合油为花生油:大豆油:玉米油:葵花籽油=3:3:2:1的比例混合均匀后制成;

④按照每千克精肉丁的标准制备腌料,腌料由白糖60~90g、盐20~40g、大曲10~30g、辣椒粉8~12g、花椒6~10g、大料3~5g、五香粉1~2g、生姜1~2g、葡萄糖1~2g、料酒15~20g、纯净水30~80g作为原料,在料理机中搅碎后加入精肉丁中搅拌均匀,腌制发酵12h;

⑤将步骤④制得的精肉丁与步骤③制得的肥肉丁混合并搅拌均匀,然后腌制发酵2~3天;

⑥用当天加工出来的新鲜猪肠衣来制作香肠肠衣,在发酵好的混合肉丁中按照每千克混合肉丁的比例均匀加入D-异抗坏血酸钠0.5~0.8g、葡萄糖酸内酯1~2g,然后灌入香肠肠衣中;

⑦将灌制好的香肠用冰水清洗表面后,将灌制好的香肠用冰水清洗表面后自然风干至适度,即放入烤箱以文火烘烤至透明干爽后,然后在烤箱中用45~55℃的温度烘烤18~22h后,再取出修剪整齐,真空包装即得成品。

3. 根据权利要求1或者2中任一一种所述的中式香肠的制备方法, 其特征在于, 烤箱在肥肉丁下部设置托盘, 通过托盘收集肥肉丁中的出油, 该油料可以作为正常的烹饪用猪油进行使用。

4. 根据权利要求1或者2中任一一种所述的中式香肠的制备方法, 其特征在于, 所述步骤3) 以及所述步骤4) 中腌制发酵过程在5~15℃以下的温度条件下进行。

5. 根据权利要求1或者2中任一一种所述的中式香肠的制备方法, 其特征在于, 所述步骤4) 中腌制期间每隔10~15h翻动一次。

一种中式香肠的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域，具体涉及一种中式香肠的制备方法。

背景技术

[0002] 香肠，是非常古老的食物生产和肉食保存技术，其以肉类为原料，经切，绞成丁，配以辅料，灌入动物肠点衣经发酵、成熟干制成的肉制品，香肠配料含有多种天然香辛料的调味料，具有部分功能性配料的功能，其制作过程简单，独特风味，还有久放不坏的特点，深受广大消费者喜欢，在我国消费量非常巨大。同时，香肠的类型也有很多，根据不同的地域特色和人们喜好有不同口味的香肠，其中，中式香肠在广东、广西、四川、湖南及上海等地区都有不同的普及。

[0003] 一般来说，中式香肠的制备主要以自然风干为主，种类单一且自然挂晒过程中氧化严重，中式香肠的脂肪含量大多在30%以上，而且都是动物性脂肪，饱和脂肪酸含量高，胆固醇含量高，其本身食用过多就会有引起高血压、高血脂、肥胖等不良症状的风险，同时，脂肪的氧化会生成很多对人体有害的物质，食用后不利于身体健康，为了降低氧化程度，在制作过程中添加化学合成的抗氧化剂等添加剂也日趋常见，但这会对人体健康构成新的威胁。如果能研制出一种低脂香肠，在克服传统香肠中脂肪含量偏高、饱和脂肪酸偏高的缺陷，并能最大程度保持香肠本身口感的，能有效迎合现代人健康饮食理念，具有较佳的应用价值和市场价值。

发明内容

[0004] 本发明所解决的技术问题在于提供一种中式香肠的制备方法，以解决上述技术背景中的缺陷。

[0005] 本发明所解决的技术问题采用以下技术方案来实现：

一种中式香肠的制备方法，具体包括以下制备步骤：

1、选用经检疫的鲜猪肉，然后去除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结，用清水清洗干净后悬挂在通风处晾干，然后将猪肉中的肥肉和瘦肉进行分离；

2、将肥肉和瘦肉按肥瘦比1:3~1:5的比例称重，并分别用绞肉机绞碎，得到精肉丁以及肥肉丁；

3、将肥肉丁按8:1~10:1的比例加盐腌制10h~15h后得到过盐肥肉丁，将过盐肥肉丁放入烤箱中架空，以文火烘烤至表面出油后，保持5~8min后取出，按肥肉丁入烤箱前重量的3:1~2:1的比例加入植物混合油，搅拌均匀后，放入冷藏柜中冷藏12~18h备用，在所述植物混合油为花生油:大豆油:玉米油:葵花籽油=3:3:2:1的比例混合均匀后制成；

4、按照每千克精肉丁的标准制备腌料，腌料由白糖60~90g、盐20~40g、大曲10~30g、辣椒粉8~12g、花椒6~10g、大料3~5g、五香粉1~2g、生姜1~2g、葡萄糖1~2g、料酒15~20g、纯净水30~80g作为原料，在料理机中搅碎后加入精肉丁中搅拌均匀，腌制发酵12h；

5、将步骤4制得的精肉丁与步骤3制得的肥肉丁混合并搅拌均匀，然后腌制发酵2~3天；

6、用当天加工出来的新鲜猪肠衣来制作香肠肠衣,在发酵好的混合肉丁中按照每千克混合肉丁的比例均匀加入D-异抗坏血酸钠0.5~0.8g、葡萄糖酸内酯1~2g,然后灌入香肠肠衣中;

7、将灌制好的香肠用冰水清洗表面后,悬挂晾干,挂晒21~30天,取下,修剪整齐,真空包装即得成品。

[0006] 在本发明中,所述步骤3)中,烤箱在肥肉丁下部设置托盘,通过托盘收集肥肉丁中的出油,该油料可以作为正常的烹饪用猪油进行使用。

[0007] 在本发明中,所述步骤4)以及所述步骤5)中腌制发酵过程在5~15℃以下的温度条件下进行,且在所述步骤4)中腌制期间每隔10~15h翻动一次。

[0008] 在本发明中,为了获得更加的口感,步骤7)中悬挂晾干操作可以用烤箱来完成,其操作步骤为:将灌制好的香肠用冰水清洗表面后自然风干至适度,即放入烤箱以文火烘烤至透明干爽后,然后在烤箱中用45~55℃的温度烘烤18~22h后,再取出修剪整齐,真空包装即得成品。

[0009] 有益效果:本发明一种中式香肠的制备方法能有效降低香肠中的动物性脂肪含量,并通过对植物性油脂进行配比配合发酵工艺,对香肠口感进行弥补,在改善成品香肠口感和品质的同时,降低饱和脂肪酸和胆固醇含量,并有效降低香肠中的其他有害成分,使中式香肠成为了营养均衡的健康食品。

具体实施方式

[0010] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0011] 实施例一:

在本实施例中,利用100kg鲜猪肉作为原料加工腊肉,首先将市售经检疫的鲜猪肉去除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结,用清水清洗干净后悬挂在通风处晾干,然后将猪肉中的肥肉和瘦肉进行分离。将分离后的肥肉和瘦肉按肥瘦比1:5的比例称重,并分别用绞肉机绞碎,得到精肉丁以及肥肉丁。

[0012] 将肥肉丁按10:1的比例加盐腌制13h后得到过盐肥肉丁,将过盐肥肉丁放入烤箱中架空,以文火烘烤至表面出油后,保持8min后取出,按肥肉丁入烤箱前重量的3:1的比例加入植物混合油,搅拌均匀后,放入冷藏柜中冷藏18h备用,植物混合油为花生油:大豆油:玉米油:葵花籽油=3:3:2:1的比例混合均匀后制成。同时,制备腌料,每份腌料由白糖90g、盐20g、大曲10g、辣椒粉8g、花椒10g、大料5g、五香粉2g、生姜2g、葡萄糖2g、料酒20g、纯净水80g作为原料在料理机中搅碎后制成,每千克精肉丁中拌入一份腌料,搅拌均匀后在15℃的环境条件下腌制发酵12h,腌制完成后将精肉丁与拌入植物混合油的肥肉丁混合并搅拌均匀,然后在容器中静置,然后在15℃的环境条件下腌制发酵72h,期间每隔12~15h翻动一次。

[0013] 用当天加工出来的新鲜猪肠衣来制作香肠肠衣,在发酵好的混合肉丁中按照每千克混合肉丁的比例均匀加入D-异抗坏血酸钠0.8g、葡萄糖酸内酯1g,然后灌入香肠肠衣中。将灌制好的香肠用冰水清洗表面后,悬挂晾干,挂晒21~30天,取下,修剪整齐,真空包装即得成品。

[0014] 实施例二:

在本实施例中,利用100kg鲜猪肉作为原料加工腊肉,首先将市售经检疫的鲜猪肉去除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结,用清水清洗干净后悬挂在通风处晾干,然后将猪肉中的肥肉和瘦肉进行分离。将分离后的肥肉和瘦肉按肥瘦比1:4的比例称重,并分别用绞肉机绞碎,得到精肉丁以及肥肉丁。

[0015] 将肥肉丁按9:1的比例加盐腌制12h后得到过盐肥肉丁,将过盐肥肉丁放入烤箱中架空,以文火烘烤至表面出油后,保持6min后取出,按肥肉丁入烤箱前重量的3:1的比例加入植物混合油,搅拌均匀后,放入冷藏柜中冷藏15h备用,植物混合油为花生油:大豆油:玉米油:葵花籽油=3:3:2:1的比例混合均匀后制成。同时,制备腌料,每份腌料由白糖80g、盐30g、大曲20g、辣椒粉10g、花椒8g、大料4g、五香粉1g、生姜1g、葡萄糖1g、料酒18g、纯净水70g作为原料在料理机中搅碎后制成,每千克精肉丁中拌入一份腌料,搅拌均匀后在10℃的环境条件下腌制发酵12h,腌制完成后将精肉丁与拌入植物混合油的肥肉丁混合并搅拌均匀,然后在容器中静置,然后在10℃的环境条件下腌制发酵60h,期间每隔12~13h翻动一次。

[0016] 用当天加工出来的新鲜猪肠衣来制作香肠肠衣,在发酵好的混合肉丁中按照每千克混合肉丁的比例均匀加入D-异抗坏血酸钠0.6g、葡萄糖酸内酯1.6g,然后灌入香肠肠衣中。将灌制好的香肠用冰水清洗表面后,用烤箱来完成,其操作步骤为:将灌制好的香肠用冰水清洗表面后自然风干至适度,即放入烤箱以文火烘烤至透明干爽后,然后在烤箱中用50℃的温度烘烤20h后,再取出修剪整齐,真空包装即得成品。

[0017] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。