



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109221956 A

(43)申请公布日 2019.01.18

(21)申请号 201811273271.9

(22)申请日 2018.10.30

(71)申请人 湖南湘典食品有限公司

地址 410301 湖南省长沙市浏阳市两型产业园

(72)发明人 冯秀娟 张鹏飞

(74)专利代理机构 长沙新裕知识产权代理有限公司 43210

代理人 高辉

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 19/10(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种芋香扣肉预制方便速食菜的制作工艺

(57)摘要

本发明公开了一种芋香扣肉预制方便速食菜的制作工艺。其包括前腿五花肉、双汇五花肉、糯米鲜香芋、C1料和C2料,具体工艺步骤包括,S1、扣肉胚制作,S2、糯米鲜香芋制作,S3、拌料腌制S4、装盒,S6、杀菌,S7、速冻,杀好菌后加盒体外盖,用覆膜机覆膜,并进入速冻库,零下-45℃速冻隧道40分钟,要求产品速冻单体冷冻坚硬结实。本发明具有便于存储,食用方便快捷,保留了菜品的口感等优点。

1. 一种芋香扣肉预制方便速食菜的制作工艺,其特征是:包括前腿五花肉、双汇五花肉、糯米鲜香芋、C1料和C2料,具体工艺步骤包括,

S1、扣肉胚制作,选用前腿五花肉和双汇五花肉,将肉清洗去毛,分别上糖色后油炸至金黄色扣肉胚,油炸后的前腿五花肉扣肉胚和双汇五花肉扣肉胚切成0.5厘米\*10厘米的块状待用;

S2、糯米鲜香芋制作,选用无腐烂,无变色的糯米鲜香芋,清洗干净,削去外皮,按原材料大小,修改成0.7厘米厚,8厘米长,3厘米高的弧形片状,边角料切成0.8厘米的条状,将切好的片状香芋,下入200℃的油中时间2-3分钟,炸至黄色捞出待用,切好的边角料下入200℃的油中时间2-3分钟炸变色即可;

S3、拌料,切好的前腿五花肉扣肉胚和双汇五花肉扣肉胚,加入C1料,轻拌均匀,腌制30分钟;

S4、装盒,拌好C1料的前腿五花肉扣肉胚一片,加一片炸好的糯米鲜香芋,再加一片双汇五花肉扣肉胚,依次摆下来,放入指定盒中,两边再摆上一片肉,加入C2料40克;

S5、蒸制,经S4步骤后放入蒸车上,入蒸柜蒸35分钟(90℃--95℃)拿出,覆专用内膜;

S6、杀菌,放入杀菌装置在85℃--90℃温度杀菌30分钟;

S7、速冻,杀好菌后加盒体外盖,用覆膜机覆膜,并进入速冻库,零下-45℃速冻隧道40分钟,要求产品速冻单体冷冻坚硬结实。

## 一种芋香扣肉预制方便速食菜的制作工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种芋香扣肉预制方便速食菜的制作工艺,属于预制食品加工领域。

### 背景技术

[0002] 随着人们日常生活水平的提高,和快节奏生活方式,预制方便速食菜成为越来越多消费者日常餐桌选择,芋香扣肉作为传统美食,因其荤素的搭配的特殊口感,深受人们的喜爱,而如何将这一传统菜肴制作成预制方便速食菜,即保留其口感,和营养价值,有待进一步创新研发。

### 发明内容

[0003] 针对上述技术问题,本发明的目的是要提供一种芋香扣肉预制方便速食菜的制作工艺,其便于存储,食用方便快捷,保留了菜品的口感。

[0004] 为了达到上述目的,本发明的技术解决方案是:

[0005] 一种芋香扣肉预制方便速食菜的制作工艺,其包括前腿五花肉、双汇五花肉、糯米鲜香芋、C1料和C2料,具体工艺步骤包括,

[0006] S1、扣肉胚制作,选用前腿五花肉和双汇五花肉,将肉清洗去毛,分别上糖色后油炸至金黄色扣肉胚,油炸后的前腿五花肉扣肉胚和双汇五花肉扣肉胚切成0.5厘米\*10厘米的块状待用;

[0007] S2、糯米鲜香芋制作,选用无腐烂,无变色的糯米鲜香芋,清洗干净,削去外皮,按原材料大小,修改成0.7厘米厚,8厘米长,3厘米高的弧形片状,边角料切成0.8厘米的条状,将切好的片状香芋,下入200℃的油中时间2-3分钟,炸至黄色捞出待用,切好的边角料下入200℃的油中时间2-3分钟炸变色即可;

[0008] S3、拌料,切好的前腿五花肉扣肉胚和双汇五花肉扣肉胚,加入C1料,轻拌均匀,腌制30分钟;

[0009] S4、装盒,拌好C1料的前腿五花肉扣肉胚一片,加一片炸好的糯米鲜香芋,再加一片双汇五花肉扣肉胚,依次摆下来,放入指定盒中,两边再摆上一片肉,加入C2料40克;

[0010] S5、蒸制,经S4步骤后放入蒸车上,入蒸柜蒸35分钟(90℃--95℃)拿出,覆专用内膜;

[0011] S6、杀菌,放入杀菌装置在85℃--90℃温度杀菌30分钟;

[0012] S7、速冻,杀好菌后加盒体外盖,用覆膜机覆膜,并进入速冻库,零下-45℃速冻隧道40分钟,要求产品速冻单体冷冻坚硬结实。

[0013] 本发明的优点和有益效果是:

[0014] 1、采用本发明的技术方案,将芋香扣肉制作调味后,经杀菌、包装和速冻后,形成预制方便速食菜,消费者食用时,只需蒸制片刻,即可打开食用,为消费者节省了大量的菜品制作时间,同时又保留了菜品本身的口感和口味以及营养价值。

### 具体实施方式

[0015] 下面,将结合具体实施例对本发明进行更详细地说明。

[0016] 一种芋香扣肉预制方便速食菜的制作工艺,其包括前腿五花肉、双汇五花肉、糯米鲜香芋、C1料和C2料,具体工艺步骤包括,

[0017] S1、扣肉胚制作,选用前腿五花肉和双汇五花肉,将肉清洗去毛,分别上糖色后油炸至金黄色扣肉胚,油炸后的前腿五花肉扣肉胚和双汇五花肉扣肉胚切成0.5厘米\*10厘米的块状待用;

[0018] S2、糯米鲜香芋制作,选用无腐烂,无变色的糯米鲜香芋,清洗干净,削去外皮,按原材料大小,修改成0.7厘米厚,8厘米长,3厘米高的弧形片状,边角料切成0.8厘米的条状,将切好的片状香芋,下入200℃的油中时间2-3分钟,炸至黄色捞出待用,切好的边角料下入200℃的油中时间2-3分钟炸变色即可;

[0019] S3、拌料,切好的前腿五花肉扣肉胚和双汇五花肉扣肉胚,加入C1料,轻拌均匀,腌制30分钟;

[0020] S4、装盒,拌好C1料的前腿五花肉扣肉胚一片,加一片炸好的糯米鲜香芋,再加一片双汇五花肉扣肉胚,依次摆下来,放入指定盒中,两边再摆上一片肉,加入C2料40克;

[0021] S5、蒸制,经S4步骤后放入蒸车上,入蒸柜蒸35分钟(90℃--95℃)拿出,覆专用内膜;

[0022] S6、杀菌,放入杀菌装置在85℃--90℃温度杀菌30分钟;

[0023] S7、速冻,杀好菌后加盒体外盖,用覆膜机覆膜,并进入速冻库,零下-45℃速冻隧道40分钟,要求产品速冻单体冷冻坚硬结实。

[0024] 以上仅是本发明的优选实施方式,本发明的保护范围并不仅限于上述实施例,凡属于本发明思路下的技术方案均属于本发明的保护范围。应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理前提下的若干改进和变换,应视为本发明的保护范围。