



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102204694 B

(45) 授权公告日 2013. 03. 27

(21) 申请号 201110106839. X

CN 101756261 A, 2010. 06. 30, 说明书第 1 页第 6 段 - 第 2 页第 15 段.

(22) 申请日 2011. 04. 27

周芳. 酱肉加工工艺及挥发性风味物质研究. 《中国优秀硕士学位论文全文数据库工程科技 I 辑 B024-85》. 2008, 18-24.

(73) 专利权人 成都大学

地址 610106 四川省成都市外东十陵镇
专利权人 盐亭县川北畜禽开发有限责任公司

审查员 李辛晨

(72) 发明人 王卫 陈海清 张佳敏 郭秀兰
王凤 唐仁勇 刘达玉 王永

(74) 专利代理机构 成都科奥专利事务所(普通合伙) 51101

代理人 王蔚

(51) Int. Cl.

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101069564 A, 2007. 11. 14, 全文.

CN 10132262 A, 2008. 12. 17, 全文.

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种茶香风干酱肉的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种茶香风干酱肉的制作方法,该方法包括如下步骤:鲜肉低温排酸处理→腌制液调制→腌制液注射→挂晾→酱料调制→上酱风干。该方法通过将茶叶泡制液加入到肉品注射液中,以及将泡制后的茶叶经超微粉碎乳化后混合到酱料中等特殊工艺而将茶叶所具有的功效成分注入到肉制品(羊肉、牛肉或兔肉)中,从而不仅可抑制这些草食肉常有的腥膻味,使肉制品具有特殊的茶香味,还可通过日常的肉制品食用而摄入茶叶中含有的所有营养物质。

1. 一种茶香风干酱肉的制作方法,其特征在于包括如下步骤:

鲜肉处理:肉羊、肉牛或肉兔宰杀后净膛、清洗,分割,送入冷库0~2℃放置6~14天,剔骨后切为长块,兔保持完整胴体;

腌制液调制:将茶叶置于水中浸泡24~48小时后,按所述茶叶占水和茶叶总重量的1.0~1.5%加水,并加温至95℃,保温40~60分钟后捞出茶叶,再加入占茶汁重量1.0-1.5%的黄酒、0.1~0.12%的亚硝酸钠、1.0~1.2%的异维生素C钠、2.0~3.0%的葡萄糖和8-10%的食盐,冷却备用;

腌制液注射:将调制的腌制液注入肉块内,每100kg鲜肉注入腌制液10-15kg,注射结束时肉温度不高于12℃;

挂晾:将肉块挂晾于架上,在6-10℃风吹至表面微干;

酱料调制:将制取腌制液时捞出的茶叶入绞制机绞细,再与其它酱料成分混合后入胶体磨机细磨,制得乳化状酱料,所述酱料包括如下重量配比的组分:绞制后茶叶1-1.5份、面酱或香辣酱6-7份、五香粉或胡椒粉0.2-0.25份、食盐1-1.5份、醪糟或黄酒1-1.5份;

上酱风干:将调制的酱料均匀涂抹在表面微干的肉块上,每100kg肉块上酱料8-10kg,然后在12℃以下挂晾风干;

包装贮藏:在肉块半干状态时及时下架,检验后放入真空袋抽真空包装。

一种茶香风干酱肉的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种腌腊肉制品的制作方法,特别是涉及一种茶香风干酱羊肉、牛肉或兔肉的制作方法,属食品领域。

背景技术

[0002] 腌腊酱肉是一种深受消费者喜爱的传统肉制品,制作方法是在肉畜屠宰后将肉分割切块,用食盐、面酱等调制混合后均匀涂抹于肉块表面,再将肉块挂晾经天然腌制和风干制成。

[0003] 茶叶是世界公认的健康饮料,研究已证实茶叶中除富含蛋白质、维生素等营养成分外,更重要的是含有茶多酚、咖啡碱、茶叶色素、膳食纤维等对人体具有一定保健功能的物质。单纯的饮茶使茶叶大部物质都未能被利用。如果采用一定工艺将茶叶中的所有成分提取添加到肉制品中去,特别是添加到传统腌腊羊肉、牛肉或兔肉制品中去,不仅可抑制这些草食肉常有的腥膻味,赋予产品特有的茶香味,还可通过日常的肉制品食用摄入茶叶含有的所有营养物质。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种茶香风干酱肉的制作方法,该方法不仅可将茶叶中的有效成分注入到肉制品中,还可消除牛、羊、兔肉的腥膻味,使产品具有独特的茶香味。

[0005] 为达到上述目的,本发明采用的加工方法包括如下步骤:

[0006] 鲜肉处理:肉羊、肉牛或肉兔宰杀后净膛、清洗,分割,送入冷库 0 ~ 2℃ 放置 6 ~ 14 天,剔骨后切为长块,兔可保持完整胴体;

[0007] 腌制液调制:将茶叶置于水中浸泡 24 ~ 48 小时后,按所述茶叶占水和茶叶总重量的 1.0 ~ 1.5% 加水,并加温至 95℃,保温 40 ~ 60 分钟后捞出茶叶,再加入占茶汁重量 1.0-1.5% 的黄酒、0.1 ~ 0.12% 的亚硝酸钠、1.0 ~ 1.2% 的异维生素 C 钠、2.0 ~ 3.0% 的葡萄糖和 8-10% 的食盐,冷却备用

[0008] 腌制液注射:将上述调制的腌制液注入肉块内,每 100kg 鲜肉注入腌制液 10-15kg,注射结束时肉温度不高于 12℃;

[0009] 挂晾:将肉块挂晾于架上,在 6-10℃ 风吹至表面微干;

[0010] 酱料调制:将制取腌制液时捞出的茶叶入绞制机绞细,再与其它酱料成分混合后入胶体磨机细磨,制得乳化状酱料,所述酱料包括如下重量配比的组分:绞制后茶叶 1-1.5 份、面酱或香辣酱 6-7 份、五香粉或胡椒粉 0.2-0.25 份、食盐 1-1.5 份、醪糟或黄酒 1-1.5 份;

[0011] 上酱风干:将上述调制的酱料均匀涂抹在表面微干的肉块上,每 100kg 肉块上酱料 8-10kg,然后在 12℃ 以下挂晾风干;

[0012] 包装贮藏:在肉块半干状态时及时下架,检验后放入真空袋抽真空包装。

[0013] 本发明将传统腌腊肉制品的加工技术与现代提取工艺相结合,将茶叶中的营养及

功效成分通过提取注入到肉品中去,使肉制品不仅富含蛋白质,而且还具有保健功能,从而使人们通过日常的肉制品食用可充分吸收茶叶中含有的营养物质,达到防病抗病的目的,另外,茶香腌制液的注入还使产品具有独特的茶香味,食用时口感更好。

具体实施方式

[0014] 下面结合实施例对本发明作进一步详细说明。

[0015] 实施例 1 :川味茶香风干酱羊肉或牛肉

[0016] 鲜肉处理 :肉羊或肉牛宰杀后净膛、清洗,劈半,送入冷库 0 ~ 2℃ 放置 7 天,剔骨后切为长块,肉块长 : 宽 : 厚 = 25 ~ 26 : 10 ~ 11 : 5 ~ 6cm ;

[0017] 腌制液调制 :将茶叶置于水中浸泡 36 小时后,按所述茶叶占水和茶叶总重量的 1.2% 加水,并加温至 95℃,保温 50 分钟后捞出茶叶,再加入占茶汁重量 1.0% 的黄酒、0.1% 的亚硝酸钠、1.0% 的异维生素 C 钠、2.5% 的葡萄糖和 8.5% 的食盐,冷却备用 ;

[0018] 腌制液注射 :使用肉品专用盐水注射机,将上述调制的腌制液注入肉块内,注射 2 次,每 100kg 鲜肉注入腌制液 10kg,注射压力 3-3.5kg,注射结束时肉温度不高于 12℃ ;

[0019] 挂晾 :将肉块挂晾于架上,在通风干燥处腌制、风吹至表面微干,温度保持在 10℃,冬季置于通风良好可避雨的敞棚即可,夏季则必须置于带通风的冷室内 ;

[0020] 酱料调制 :将制取腌制液时捞出的茶叶入绞制机绞细,再与其它酱料成分混合后入胶体磨机细磨 2 次,调制为乳化状酱料,胶体磨乳化细度 10-20um,所述酱料的组分及重量配比为 :绞制后茶叶 1 份、香辣酱 6 份、五香粉 0.2 份、食盐 1.0 份、醪糟 1.3 份、白糖 0.2 份、其它天然调味料 0.3 份 ;

[0021] 上酱风干 :将上述调制的酱料均匀涂抹在经腌制、风吹至表面微干的肉块上,每 100kg 肉块上酱料 8.5kg,然后在 12℃ 以下挂晾风干,最好是 8-10℃,冬季置于通风良好可避雨的敞棚即可,夏季则必须置于带通风的冷室内,在风干过程中不时对肉条进行手压整形,使之保持较为均匀、整齐的外形 ;

[0022] 包装贮藏 :在肉块半干状态时及时下架,检验后放入真空袋抽真空包装,成品 2-6℃ 冷藏最佳,保质期半年以上 ;

[0023] 食用方式 :将酱羊 (牛) 肉蒸煮熟后切片即可食用,最好是直接蒸熟,冷却后切片食用,也可根据口味配用海椒粉、花椒粉、胡椒粉等复合调料蘸食。

[0024] 实施例 2 :广味茶香风干酱兔肉

[0025] 鲜肉处理 :肉兔宰杀后净膛、清洗,送入冷库 0 ~ 2℃ 放置 6-7 天 ;

[0026] 腌制液调制 :将茶叶置于水中浸泡 48 小时后,按所述茶叶占水和茶叶总重量的 1.5% 加水,并加温至 95℃,保温 60 分钟后捞出茶叶,再加入占茶汁重量 1.5% 的黄酒、0.12% 的亚硝酸钠、1.2% 的异维生素 C 钠、3.0% 的葡萄糖和 9.0% 的食盐,冷却备用 ;

[0027] 腌制液注射 :使用肉品专用盐水注射机,将上述调制的腌制液注入兔肉胴体内,注射 2 次,每 100kg 鲜肉注入腌制液 12kg,注射压力 4.5-5kg,注射结束时肉温度不高于 12℃ ;

[0028] 挂晾 :将肉兔挂晾于架上,在通风干燥处腌制、风吹至表面微干,温度保持在 10℃,冬季置于通风良好可避雨的敞棚即可,夏季则必须置于带通风的冷室内 ;

[0029] 酱料调制 :将制取腌制液时捞出的茶叶入绞制剂机绞细,再与其它酱料成分等混合后入胶体磨机细磨 2 次,调制为乳化状酱料,胶体磨乳化细度 20-30um,所述酱料的组分

及重量配比为：绞制后茶叶 1 份、甜面酱 6 份、胡椒粉 0.2 份、食盐 1.2 份、黄酒 1.0 份、其它天然调味料 0.2 份；

[0030] 上酱风干：将上述调制的酱料均匀涂抹在经腌制、风吹至表面微干的肉块上，每 100kg 鲜肉上酱料 9.0kg，然后在 12℃ 以下挂晾风干，最好是 8-10℃，冬季置于通风良好可避雨的敞棚即可，夏季则必须置于带通风的冷室内，在风干过程中不时对肉条进行手压整形，使之保持较为均匀、整齐的外形；

[0031] 包装贮藏：在兔肉半干状态时及时下架，检验后放入真空袋抽真空包装，成品 2-6℃ 冷藏保质期半年以上，不低于 20℃ 保质期 3-4 个月；

[0032] 食用方式：将酱兔肉蒸煮熟后切快即可食用，最好是直接蒸熟，冷却后切快食用，也可根据口味配用海椒粉、花椒粉、胡椒粉等复合调料蘸食。