



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104719931 A

(43) 申请公布日 2015.06.24

(21) 申请号 201510077463.2

(22) 申请日 2015.02.13

(71) 申请人 广西平南县三桂食品有限公司

地址 537300 广西壮族自治区贵港市平南县
大新镇大新村中举岭

(72) 发明人 梁伟

(74) 专利代理机构 长沙正奇专利事务所有限责
任公司 43113

代理人 周晟

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种腊肉的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种腊肉的制备方法,包括以下步骤:(1)前处理:以猪的后腿肉为原料,将其分切成长条形肉块,备用;(2)腌制:将分切后长条形肉块置于容器中,加入配料,拌匀、腌制8-12小时;基于100重量份的原料,所述配料的组成及加入量为:白砂糖3-8重量份、蜂蜜3-8重量份、麦芽糖3-8重量份、食盐2-3重量份、白酒2-4重量份、味精0.3-0.4重量份、胡椒粉0.1-0.3重量份、香茅粉0.1-0.3重量份、孜然粉0.1-0.3重量份;(3)晾晒:取出腌制好的长条形肉块晾于通风处18-24小时;(4)烘制:将上述长条形肉块送入热风烘干炉中,于50℃-60℃条件下烘烤35-40小时,再降温至45-50℃烘烤15-20小时,取出,即得腊肉。

1. 一种腊肉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 前处理:以猪的后腿肉为原料,将其分切成长条形肉块,备用;(2) 腌制:将分切后长条形肉块置于容器中,加入配料,拌匀、腌制8-12小时;基于100重量份的原料,所述配料的组成及加入量为:白砂糖3-8重量份、蜂蜜3-8重量份、麦芽糖3-8重量份、食盐2-3重量份、白酒2-4重量份、味精0.3-0.4重量份、胡椒粉0.1-0.3重量份、香茅粉0.1-0.3重量份、孜然粉0.1-0.3重量份;(3) 晾晒:取出腌制好的长条形肉块晾于通风处18-24小时;(4) 烘制:将上述长条形肉块送入热风烘干炉中,于50℃-60℃条件下烘烤35-40小时,再降温至45-50℃烘烤15-20小时,取出,即得腊肉。

2. 如权利要求1所述的腊肉的制备方法,其特征在于所述步骤(1)中长条形,其长为20-30cm,宽为7-12cm。

一种腊肉的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种腊肉的制备方法。

背景技术

[0002] 传统腊肉质制作,通常需要晾晒很长时间,生产周期太长;或是用烟熏,严重影响腊肉的口感。因此,急需一种能缩短腊味制作周期,并保持口感的方法。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种腊肉的制备方法;

本发明的目的是通过下列的技术方案实现的:

本发明所述的一种腊肉的制备方法,包括以下步骤:

(1) 前处理:以猪的后腿肉为原料,将其分切成长条形肉块,备用;(2) 腌制:将分切后长条形肉块置于容器中,加入配料,拌匀、腌制8-12小时;基于100重量份的原料,所述配料的组成及加入量为:白砂糖3-8重量份、蜂蜜3-8重量份、麦芽糖3-8重量份、食盐2-3重量份、白酒2-4重量份、味精0.3-0.4重量份、胡椒粉0.1-0.3重量份、香茅粉0.1-0.3重量份、孜然粉0.1-0.3重量份;(3) 晾晒:取出腌制好的长条形肉块晾于通风处18-24小时;(4) 烘制:将上述长条形肉块送入热风烘干炉中,于50℃-60℃条件下烘烤35-40小时,再降温至45-50℃烘烤15-20小时,取出,即得腊肉。

[0004] 所述步骤(1)中长条形,其长为20-30cm,宽为7-12cm。

[0005] 本发明提供的腊肉,制作周期短,加工工艺简单,成本低,且腊味浓郁,肉色鲜亮,口感咸香可口。

具体实施方式

[0006] 下面通过实施例进一步说明本发明。应该理解的是,本发明的实施例是用于说明本发明而不是对本发明的限制。根据本发明的实质对本发明进行的简单改进都属于本发明要求保护的范围。

[0007] 实施例1

腊肉的制备方法,包括以下步骤:

(1) 前处理:以猪的后腿肉为原料,将其分切成7cm×20cm的长条形肉块,备用;(2) 腌制:将分切后长条形肉块置于容器中,加入配料,拌匀、腌制8-12小时;按照每10kg猪肉加入以下分量的配料:白砂糖0.3kg、蜂蜜0.3kg、麦芽糖0.3kg、食盐0.2kg、白酒0.2kg、味精0.03kg、胡椒粉0.01kg、香茅粉0.01kg、孜然粉0.01kg;(3) 晾晒:取出腌制好的长条形肉块晾于通风处18小时;(4) 烘制:将上述长条形肉块送入热风烘干炉中,于50℃条件下烘烤35小时,再降温至45℃烘烤20小时,取出,即得腊肉。

[0008] 实施例2

腊肉的制备方法,包括以下步骤:

(1) 前处理 :以猪的后腿肉为原料,将其分切成 12cm×30cm 的长条形肉块,备用 ;(2) 腌制 :将分切后长条形肉块置于容器中,加入配料,拌匀、腌制 12 小时 ;按照每 10kg 猪肉加入以下分量的配料 :白砂糖 0.8kg、蜂蜜 0.8kg、麦芽糖 0.8kg、食盐 0.3kg、白酒 0.4kg、味精 0.04kg、胡椒粉 0.03kg、香茅粉 0.03kg、孜然粉 0.03kg ;(3) 晾晒 :取出腌制好的长条形肉块晾于通风处 24 小时 ;(4) 烘制 :将上述长条形肉块送入热风烘干炉中,于 60℃ 条件下烘烤 40 小时,再降温至 45℃ 烘烤 15 小时,取出,即得腊肉。