



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106235048 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610612370.X

A23L 33/00(2016.01)

(22)申请日 2016.07.31

(71)申请人 贵州省从江县盈茂农业科技开发有限公司

地址 557400 贵州省黔东南苗族侗族自治州从江县丙妹镇江东南路银河旅馆六楼

(72)发明人 骆明华 张祥国

(74)专利代理机构 贵阳春秋知识产权代理事务所(普通合伙) 52109

代理人 李剑

(51)Int. Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 7/104(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种侗家酸麻雀肉的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种侗家酸麻雀肉的腌制方法,包括如下操作步骤:备用麻雀肉先熬煮5分钟;将糯米饭自然冷却后与花椒粉、辣椒粉、姜沫、米酒和适量食盐混合均匀形成腌糟;将腌糟和木姜子填进每只麻雀的肚子中,在土坛子底部铺一层腌糟,然后开始放一层麻雀肉,然后在麻雀肉上再放置一层同样厚度腌糟,如此反复操作,一直到放完麻雀肉为止,最后将剩余的腌糟全部倒入顶层麻雀肉上面,再覆盖上芭蕉叶,用石头将芭蕉叶压紧,再将桶口用塑料薄膜密封,腌制15-20天即可。本方法制作的麻雀肉口感特别,腌好的麻雀肉切成小块就可直接食用,开胃健脾。制作的过程中又吸取了甜酒酿的酸甜,有米酒的清香,让人回味无穷。

1. 一种侗家酸麻雀肉的制作方法,其特征在于包括如下操作步骤:

1) 雀肉的准备:把麻雀宰杀后直接将毛拔掉,在明火上烧一下,把一些没有去掉的毛和绒毛烧干净,然后剖肚,从肛门处到腹腔间开一小口,将内脏全部取出来即可,将麻雀清洗干净,准备麻雀肉2千克,然后放入锅中加热煮,加入生姜250g,盐80g,将水煮开后再文火煮5分钟,捞出凉干水分备用;

2) 香料的准备:花椒粉50g,辣椒粉150-200g,姜沫250g,米酒250-300g,木姜子100g,适量食盐;

3) 糯米饭的准备:将糯米1.5kg加入清水浸泡12-14个小时后将糯米虑出蒸熟成糯米饭,然后用簸箕将糯米饭装好让其自然冷却后备用;

4) 将糯米饭与上述花椒粉、辣椒粉、姜沫、米酒和适量食盐混合均匀形成腌糟;

5) 将腌糟填进每只麻雀的肚子中,直到填满为止,然后再将木姜子1-2颗装入麻雀的肚子中;

6) 选用土坛子,所谓土坛子就是瓷坛,在坛子底部辅上1-2cm厚腌糟,开始放一层麻雀肉,然后在麻雀肉上再放置一层同样厚度腌糟,如此反复操作,一直到放完麻雀肉为止,最后将剩余的腌糟全部倒入顶层麻雀肉上面,再覆盖上芭蕉叶,用石头将芭蕉叶压紧,然后依次把四围压紧,再将桶口用塑料薄膜密封,腌制15-20天即可。

一种侗家酸麻雀肉的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种特色食品的加工方法,尤其是一种侗家酸麻雀肉的制作方法。

背景技术

[0002] 中国作为传统的美食大国,中华菜肴博大精深,源远流长。许多外国人来中国旅游,尤其青睐中华美食。然而,中华美食任然在发扬光大,人们还在此领域不断探索开发新的佳肴。

[0003] 然而,贵州的一些少数民族地区,还有部分没有公开的祖传秘方的特色食品加工方法,制作的特色食品具有特别的口感和功效。

发明内容

[0004] 本发明提供一种侗家酸麻雀肉的制作方法,包括如下操作步骤:

1)雀肉的准备:把麻雀宰杀后直接将毛拔掉,再在明火上烧一下,把一些没有去掉的绒毛烧干净,然后剖肚,从肛门处到腹腔间开一小口,将内脏全部取出来即可,将麻雀清洗干净,准备麻雀肉2千克,然后放入锅中加热煮,加入生姜250g,盐80g,将水煮开后再文火煮5分钟,捞出凉干水分备用;

2)香料的准备:花椒粉50g,辣椒粉150-200g,姜沫250g,米酒250-300g,木姜子100g,适量食盐;

3)糯米饭的准备:将糯米1.5kg加入清水浸泡12-14个小时后将糯米虑出蒸熟成糯米饭,然后用簸箕将糯米饭装好,让其自然冷却后备用;

4)将糯米饭与上述花椒粉、辣椒粉、姜沫、米酒和适量食盐混合均匀形成腌糟;

5)将腌糟填进每只麻雀的肚子中,直到填满为止,然后再将木姜子1-2颗装入麻雀的肚子中;

6)选用土坛子,所谓土坛子就是瓷坛,在坛子底部辅上1-2cm厚腌糟,开始放一层麻雀肉,然后在麻雀肉上再放置一层同样厚度腌糟,如此反复操作,一直到放完麻雀肉为止,最后将剩余的腌糟全部倒入顶层麻雀肉上面,再覆盖上芭蕉叶,用石头将芭蕉叶压紧,然后依次把四围压紧,再将桶口用塑料薄膜密封,腌制15-20天即可。

[0005] 本方法制作的麻雀肉口感特别,腌好的麻雀肉切成小块就可直接食用,开胃健脾。制作的过程中又吸取了甜酒酿的酸甜,肉质很有韧性,吃起来很有嚼头,有米酒的清香,让人回味无穷。

具体实施方式

[0006] 1)雀肉的准备:把麻雀宰杀后直接将毛拔掉,不用开水烫,再在明火上烧一下,把一些没有去掉的毛和绒毛烧干净,然后剖肚,从肛门处到腹腔间开一小口,将内脏全部取出来即可,将麻雀清洗干净,准备麻雀肉2千克,然后放入锅中加热煮,放入锅中时必须是冷水,然后麻雀肉随冷水一起加热,加入生姜250g,盐80g,将水煮开后再文火煮5分钟,捞出凉

干水分备用；

2)香料的准备:花椒粉50g,辣椒粉200g,姜沫250g,米酒250-300g,木姜子100g,适量食盐；

3)糯米饭的准备:将本地糯米1.5kg加入清水浸泡12个小时后将糯米虑出蒸熟成糯米饭,然后用簸箕将糯米饭装好让其自然冷却后备用；

4)将糯米饭与上述花椒粉、辣椒粉、姜沫、米酒和适量食盐混合均匀形成腌糟；

5)将腌糟填进每只麻雀的肚子中,直到填满为止,然后再将木姜子2颗装入麻雀的肚子中；

6)选用土坛子,所谓土坛子就是瓷坛,在坛子底部辅上1cm厚腌糟,开始放一层麻雀肉,然后在麻雀肉上再放置一层同样厚度腌糟,如此反复操作,一直到放完麻雀肉为止,最后将剩余的腌糟全部倒入顶层麻雀肉上面,再覆盖上芭蕉叶,用石头将芭蕉叶压紧,然后依次把四围压紧,再将桶口用塑料薄膜密封,腌制17天即可。