

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200610069305.3

[51] Int. Cl.

A23L 1/312 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

[43] 公开日 2008年4月2日

[11] 公开号 CN 101152011A

[22] 申请日 2006.9.30

[21] 申请号 200610069305.3

[71] 申请人 荣成市国香斋食品厂

地址 264300 山东省荣成市成山大道台上刘家段

[72] 发明人 许德超

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

一种熟制猪蹄食品的加工方法

[57] 摘要

本发明公开了一种熟制猪蹄食品的加工方法，特点是将采选的猪蹄，从冷库中取出，放到水中软化松软后，剔去表皮上的毛发，洗除杂质、污物；将加工好的猪蹄放到容器中加入由水、酱油、糖、盐、味精、大料、姜、葱、辣椒配制的陈年老汤，加热至 90 - 100℃，持续 1 - 2 小时，进行蒸煮、脱脂，出锅，猪蹄出锅时在其表面均匀涂抹上香油；熟制猪蹄冷却后进行真空包装并温杀菌后，即成产品。猪蹄中的油脂在持续加热过程脱出，熟制后的猪蹄食品色泽棕红，香味浓郁，皮质鲜嫩，风味自然，香气和顺，肥而不腻，不粘嘴，是一种养颜润肤的美食佳品。

- 1、一种熟制猪蹄食品的加工方法，其特征在于：经过下列工艺：
 - A、原材料的采选：采选优质的猪蹄，储存在冷库中备用；
 - B、缓化：将原料从冷库中取出，放到水中浸泡1-2小时，缓化至松软后，取出控干水分；
 - C、半成品加工：将缓化后的猪蹄，剔去表皮上的毛发，洗除杂质、污物，洗净后备用；
 - D、浸泡：将加工好的半成品猪蹄放入浸泡池中用水浸泡1-2小时；
 - E、蒸煮：将浸泡好的半成品猪蹄放到容器中加入由水、酱油、糖、盐、味精、大料、姜、葱、辣椒熬制的陈年老汤，加热至90-100℃，持续1-2小时，进行蒸煮、脱脂，出锅，在加热过程中要适当进行翻转，出锅时在猪蹄表面均匀涂抹上香油；
 - F、冷却：将涂抹上香油的熟制猪蹄放在冷却车上进行冷却降温；
 - G、真空包装：将冷却后的猪蹄装入无菌包装袋中，进行真空包装；
 - H、高温杀菌：将真空包装好的猪蹄放入高温杀菌锅中进行高温杀菌后，即成产品。
- 2、根据权利要求1所述的一种熟制猪蹄食品的加工方法，其特征在于：所述的陈年老汤中的配料配比为：水：40-60%、酱油：20-35% 糖：8-12% 盐：3-6% 味精：3-6% 大料：0.3-0.6% 姜：0.3-0.5% 葱：0.2-0.5% 辣椒：0.1-0.3%。

一种熟制猪蹄食品的加工方法

技术领域

本发明涉及一种下脚料制品的肉类制品的加工方法，尤其是一种熟制猪蹄食品的加工方法。

背景技术

熟制猪蹄是日常生活中人们比较喜爱的一种营养丰富的肉类食品。目前，家庭制作或餐饮熟食加工部门的制作方法主要是将猪蹄放入加有调料的水中加热炖熟。这种加工方法往往会因脱脂不完全使猪蹄过于肥腻而造成食用者食欲减退，并且还存在着粘嘴、色泽差、香味不浓的不足。

发明内容

为了克服现有技术中脱脂不完全而肥腻、粘嘴、色泽差、香味不浓的不足，本发明提供一种熟制猪蹄食品的加工方法，该加工方法工艺合理，操作简便可行，用该方法加工出的熟制猪蹄食品色泽棕红，香味浓郁，风味自然，肥而不腻。

本发明解决技术问题所采用的技术方案是：一种熟制猪蹄食品的加工方法，特点是：经过下列工艺：

- A、原材料的采选：采选优质的猪蹄，储存在冷库中备用；
- B、缓化：将原料从冷库中取出，放到水中浸泡1-2小时，缓化至松软后，取出控干水分；
- C、半成品加工：将缓化后的猪蹄，剔去表皮上的毛发，洗除杂质、污物，洗净后备用；
- D、浸泡：将加工好的半成品猪蹄放入浸泡池中用水浸泡1-2小时；
- E、蒸煮：将浸泡好的半成品猪蹄放到容器中加入由水、酱油、糖、盐、味精、大料、姜、葱、辣椒配制的陈年老汤，加热至90-100℃，持续1-2小时，进行蒸煮、脱脂，出锅，在加热过程中要适当进行翻转，出锅时在猪蹄表面均

匀涂抹上香油;

F、冷却: 将涂抹上香油的熟制猪蹄放在冷却车上进行冷却降温;

G、真空包装: 将冷却后的猪蹄装入无菌包装袋中, 进行真空包装;

H、高温杀菌: 将真空包装好的猪蹄放入高温杀菌锅中进行高温杀菌后, 即成产品;

所述的陈年老汤中的配料配比为: 水: 40-60%、酱油: 20-35% 糖: 8-12% 盐: 3-6% 味精: 3-6% 大料: 0.3-0.6% 姜: 0.3-0.5% 葱: 0.2-0.5% 辣椒: 0.1-0.3%。

本发明加工方法的蒸煮工序中, 猪蹄在陈年老汤, 加热至 90-100℃, 持续 1-2 小时, 使猪蹄中的油脂在持续加热过程脱出, 熟制后的猪蹄, 肥而不腻, 风味自然醇正, 食用时不粘嘴。

本发明的有益效果是, 加工方法合理可行, 操作简便, 用该方法加工出的熟制猪蹄食品色泽棕红, 香味浓郁, 皮质鲜嫩, 风味自然, 香气和顺, 肥而不腻。

具体实施方式

下面结合实施例对本发明做进一步说明。

A、原材料的采选: 采购优质的猪蹄, 储存在零下 18 度以下的冷库中备用;

B、缓化: 将原料从冷库中取出, 放到水中浸泡 2 小时, 缓化至松软, 控干水分;

C、半成品加工: 将缓化后的猪蹄, 剔去表皮上的毛发、洗除杂质、污物, 洗净后入恒温库储存备用;

D、浸泡: 将加工好的半成品猪蹄取出后放入浸泡池中用自来水浸泡 2 小时;

E、蒸煮: 将浸泡好的半成品 50Kg 放到带盖的加热锅中, 加入熬制好的陈年老汤, 加热至 95℃, 持续 2 小时, 进行蒸煮、脱脂, 在加热过程中要适当进行翻转, 直到出锅, 出锅时在猪蹄表面均匀涂抹上香油; 其中陈年老汤中各种原料及配比为: 水: 75Kg, 酱油: 45Kg, 糖: 15Kg, 盐: 6Kg, 味精: 6Kg, 大料:

0.4Kg, 姜: 0.4Kg, 葱: 0.3Kg, 辣椒: 0.3Kg。

F、冷却: 将涂抹上香油的熟制猪蹄放在冷却车上进行冷却降温;

G、真空包装: 将冷却后的猪蹄分别装入无菌包装袋中, 用真空包装机上进行真空包装;

H、高温杀菌: 将真空包装好的产品放入高温杀菌锅中进行高温杀菌, 即成产品;

本发明因猪蹄的胶原蛋白具有养颜润肤之功效, 食用时皮质鲜嫩, 肥而不腻, 风味自然醇正, 香味浓郁, 是一种润补的美食佳品。