

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl<sup>7</sup>  
A23L 1/317



# [12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 00129402.4

[45] 授权公告日 2004 年 9 月 29 日

[11] 授权公告号 CN 1168395C

[22] 申请日 2000.12.12 [21] 申请号 00129402.4

[71] 专利权人 希杰(青岛)食品有限公司  
地址 266601 山东省莱西市经济开发区

[72] 发明人 朴鲁珍  
审查员 王文庆

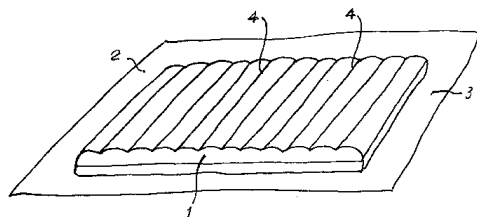
[74] 专利代理机构 青岛联智专利商标事务所有限公司  
代理人 迟承柏

权利要求书 1 页 说明书 4 页 附图 1 页

[54] 发明名称 一种烧烤肉糕的制作方法及其产品

[57] 摘要

一种烧烤肉糕的制作方法，将肉类绞碎成 8 - 13 毫米的碎肉，按重量百分比，将组分为碎肉 70 - 80%；水 5 - 8%；食用盐 1 - 1.5%；糖 4 - 5%；葱 2 - 4%；姜 0.2 - 0.5%；大蒜 1 - 1.5%；洋葱 1.3 - 2%；香料 4 - 5%；酱油 1 - 1.5% 和香油 0.5 - 1% 入搅拌机，搅拌 10 - 20 分钟，抽真空 60 - 80%；置入盐渍库中盐渍；入灌肠机加工；使用直火烧烤机热加工；投入到烟熏炉中蒸煮。上述方法制造的肉糕味道鲜美，营养丰富，有独特的烧烤风味，可以成为制作汉堡包的适当的材料。



I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1. 一种烧烤肉糕的制作方法，其特征在于它是按照：

1). 将肉类绞碎成 8-13 毫米的碎肉，按重量百分比，将组分为

碎肉	70-80% ，
水	5-8% ，
食用盐	1-1.5% ，
糖	4-5% ，
葱	2-4% ，
姜	0.2-0.5% ，
大蒜	1-1.5% ，
洋葱	1.3-2% ，
香料	4-5% ，
酱油	1-1.5% 和
香油	0.5-1%，

入搅拌机，搅拌 10-20 分钟，抽真空 60-80%；

2). 将搅拌好的肉馅置入盐渍库中盐渍 24-48 小时，盐渍库温度 0-4℃；

3). 将盐渍好的肉馅投入灌肠机内进行加工；

4). 使用直火烧烤机进行热加工，温度 200-260℃，时间 4-8 分钟；

5). 将烧烤过的肉馅投入到烟熏炉中蒸煮，温度 75-85℃，时间 20-40 分钟。

2. 根据权利要求 1 所说的烧烤肉糕的制作方法，其特征在于所说的肉类，为家畜、家禽的肉或水产品。

3. 根据权利要求 2 所说的烧烤肉糕的制作方法，其特征在于所说的家畜的肉为猪、牛、羊、狗、兔或马的肉。

4. 根据权利要求 2 所说的烧烤肉糕的制作方法，其特征在于所说的家禽的肉为鸡、鸭、鹅、鹌鹑、鸽、火鸡或鸵鸟的肉。

5. 根据权利要求 2 所说的烧烤肉糕的制作方法，其特征在于所说的水产品为鱼、虾或蟹的肉。

6. 一种烧烤肉糕，其特征在于它是采用权利要求 1 所述的烧烤肉糕的制作方法制作的产品。

## 一种烧烤肉糕的制作方法及其产品

本发明涉及一种熟肉制品的制作方法及其产品的改进。

熟肉制品有很多种制作方法，其中有一种是将调制好的肉馅，灌入动物的肠衣或人造的肠衣内，形成一定的形状，然后将它放入烟熏炉或蒸锅内进行熟化，形成人们所说的火腿肠或香肠。这种火腿肠或香肠，由于动物肠衣或人造肠衣的存在，影响人们直接看到肠衣内的肉的新鲜程度和状况，由于长时间的熏烤和蒸煮，肉的品质已经发生了变化，缺乏鲜亮诱人的色泽，另外也不适宜引入用作现代快餐的原料。时至本发明完成之前，本发明专利申请申请人尚未见到有用本发明的烧烤肉糕制作方法及采用这种方法制作的烧烤肉糕制品在人们的日常生活中食用，未见到有用本发明的烧烤肉糕制作方法及采用这种方法制作的烧烤肉糕制品在市场上有销售，也未见到本发明的烧烤肉糕制作方法和用本发明的烧烤肉糕制作方法制作的烧烤肉糕制品在文献中有记载。

**本发明的目的**在于提供一种烧烤肉糕的制作方法及其产品，不使用动物肠衣或人造肠衣，人们直接可以看到肉的新鲜程度和状况，形象和质感鲜明，采用高温短时间熏烤和蒸煮，肉的品质不发生变化，味道鲜美，营养丰富，给人的味觉以美的享受，其特有的形状适宜引入用作现代快餐的原料。

**为实现上述目的，本发明采用下述技术方案：**

一种烧烤肉糕的制作方法，

1. 将肉类绞碎成 8-13 毫米的碎肉，按重量百分比，将组分为

碎肉	70-80%，
水	5-8%，
食用盐	1-1.5%，
糖	4-5%，
葱	2-4%，
姜	0.2-0.5%，
大蒜	1-1.5%，
洋葱	1.3-2%，
香料	4-5%，

酱油	1-1.5%和
香油	0.5-1%，

入搅拌机，搅拌 10-20 分钟，抽真空 60-80%；

2. 将搅拌好的肉馅置入盐渍库中盐渍 24-48 小时，盐渍库温度 0-4℃；

3. 将盐渍好的肉馅投入灌肠机内进行加工；

4. 使用直火烧烤机进行热加工，温度 200-260℃，时间 4-8 分钟；

5. 将烧烤过的肉馅投入到烟熏炉中蒸煮，温度 75-85℃，时间 20-40 分钟；

将上述制成品，采用透明热复合材料真空包装，形成肉糕单体；

上述抽真空 60—80%，即，使其空气压力为大气压的 40—20%。

上述技术方案所说的肉类，可以为家畜、家禽的肉或水产品，所说的家畜的肉可以为猪、牛、羊、狗、兔或马的肉，家禽的肉可以为鸡、鸭、鹅、鹌鹑、鸽、火鸡或鸵鸟的肉，水产品可以为鱼、虾或蟹的肉。

**本发明有下面一些作用和积极效果：**

由于本发明一种烧烤肉糕的制作方法及其产品，采用了上述独特的配方和制备工艺，因而用上述方法制造的肉糕味道鲜美，营养丰富，有独特的烧烤风味，其透明热复合材料真空包装，使得其形象和质感鲜明，呈现诱人的色泽，容易引起消费者强烈的食欲和购买欲，能促使该产品商业上的成功，抗菌性强，抑制细菌孳生能力强，食用和储存非常方便，其呈矩形的扁平的形状，又恰恰可以引入现代快餐，成为制作汉堡包的适当的材料。

**下面结合附图和实施例对本发明的烧烤肉糕的制作方法和使用该方法制作的产品作进一步详细的说明：**

图 1 是本发明包括的肉糕制品单体的形状和结构的示意图；

图 2 是图 1 中的 A-A 向视图。

**实施例 1：**

1. 将猪肉绞碎成 8 毫米的碎肉，按重量百分比，将组分为

碎肉	70%，
水	8%，
食用盐	1.5%，
糖	5%，
葱	4%，
姜	0.5%，

大蒜	1.5%，
洋葱	2%，
香料	5%，
酱油	1.5%和
香油	1%，

入搅拌机，搅拌 12 分钟，抽真空 68%；

2. 将搅拌好的肉馅置入盐渍库中盐渍 24 小时，盐渍库温度 1℃；
  3. 将盐渍好的肉馅投入灌肠机内进行加工；
  4. 使用直火烧烤机进行热加工，温度 220℃，时间 5 分钟；
  5. 将烧烤过的肉馅投入到烟熏炉中蒸煮，温度 78℃，时间 25 分钟；
- 将上述制成品，采用透明热复合材料真空包装，形成肉糕单体。

实施例 2：

1. 将猪肉绞碎成 10 毫米的碎肉，按重量百分比，将组分为

碎肉	75%，
水	7%，
食用盐	1.1%，
糖	4.5%，
葱	3%，
姜	0.4%，
大蒜	1.1%，
洋葱	1.5%，
香料	4.5%，
酱油	1.2%和
香油	0.7%，

入搅拌机，搅拌 15 分钟，抽真空 75%；

2. 将搅拌好的肉馅置入盐渍库中盐渍 36 小时，盐渍库温度 2℃；
  3. 将盐渍好的肉馅投入灌肠机内进行加工；
  4. 使用直火烧烤机进行热加工，温度 240℃，时间 7 分钟；
  5. 将烧烤过的肉馅投入到烟熏炉中蒸煮，温度 80℃，时间 30 分钟；
- 将上述制成品，采用透明热复合材料真空包装，形成肉糕单体。

实施例 3：

1. 将猪肉绞碎成 13 毫米的碎肉，按重量百分比，将组分为

碎肉	80%，
水	5%，
食用盐	1%，
糖	4%，
葱	2%，
姜	0.2%，
大蒜	1%，
洋葱	1.3%，
香料	4%，
酱油	1%和
香油	0.5%，

入搅拌机，搅拌 18 分钟，抽真空 80%；

2. 将搅拌好的肉馅置入盐渍库中盐渍 48 小时，盐渍库温度 3℃；
  3. 将盐渍好的肉馅投入灌肠机内进行加工；
  4. 使用直火烧烤机进行热加工，温度 260℃，时间 8 分钟；
  5. 将烧烤过的肉馅投入到烟熏炉中蒸煮，温度 85℃，时间 35 分钟；
- 将上述制成品，采用透明热复合材料真空包装，形成肉糕单体。

在图中，1 是肉糕，2 是透明热复合材料，3 是肉糕单体，4 是沟。

肉糕 1 呈矩形扁平状，肉糕 1 的长为 10 厘米，宽为 6 厘米，厚为 1.0，其外采用透明热复合材料 2 真空包装，形成肉糕单体，将三个肉糕单体 3，斜叠压排放，在排放好的肉糕单体 3 上面和下面贴以胶带纸进行连接。

