



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106912807 A

(43)申请公布日 2017.07.04

(21)申请号 201710048315.7

(22)申请日 2017.01.20

(71)申请人 广西神龙王农牧食品集团有限公司

地址 537712 广西壮族自治区玉林市陆川县马坡镇朱砂工业区

(72)发明人 黄俊荣

(74)专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理有限公司 11340

代理人 但玉梅

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书2页 说明书8页

(54)发明名称

一种果味醇香猪肉干及其制作方法

(57)摘要

本发明提供一种果味醇香猪肉干及其制作方法,涉及食品加工技术领域,该果味醇香猪肉干由以下重量份的原料制成:猪前腿肉150-200份、腌制料60-90份、柠檬20-30份、西红柿10-15份、胡萝卜10-15份、芦柑10-15份、桂花10-15份、丝瓜10-15份、栀子3-9份、南沙参3-9份、雷公根3-9份、杭菊5-10份、枇杷叶5-10份、干辣椒0-3份、蒜2-5份、姜2-7份、橄榄油15-30份和水适量;本发明配方上采用自制腌制料以及橄榄油,加上秘制制法,将各食材的功效最好的发挥,生产出来的猪肉干口感独特,食用过后无不良反应,本发明不添加任何色素以及防腐剂等有害物质,安全健康,值得推广。

1. 一种果味醇香猪肉干,其特征在於,该果味醇香猪肉干由以下重量份的原料制成:猪前腿肉150-200份、腌制料60-90份、柠檬20-30份、西红柿10-15份、胡萝卜10-15份、芦柑10-15份、桂花10-15份、丝瓜10-15份、栀子3-9份、南沙参3-9份、雷公根3-9份、杭菊5-10份、枇杷叶5-10份、干辣椒0-3份、蒜2-5份、姜2-7份、橄榄油15-30份和水适量;

所述腌制料由以下重量份的原料组成:花生油2-5份、草果1-3份、八角3-5份、肉桂1-2.5份、山楂1-3份、梧桐子1-3份、麦冬1-3份、莱菔子1-3份、桑叶1-3份、盐1-5份、酱油2-4份、蜂蜜1-5份、五香粉1-3份、辣椒粉0-1.5份和豆豉酱1-8份。

2. 根据权利要求1所述的一种果味醇香猪肉干,其特征在於,该果味醇香猪肉干由以下重量份的原料制成:猪前腿肉180份、腌制料75份、柠檬25份、西红柿12份、胡萝卜12份、芦柑12份、桂花12份、丝瓜12份、栀子6份、南沙参6份、雷公根6份、杭菊7份、枇杷叶7份、干辣椒2份、蒜3份、姜6份、橄榄油22份和水适量;

所述腌制料由以下重量份的原料组成:花生油4份、草果2份、八角4份、肉桂2份、山楂2份、梧桐子2份、麦冬2份、莱菔子2份、桑叶2份、盐3份、酱油3份、蜂蜜3份、五香粉2份、辣椒粉1份和豆豉酱5份。

3. 根据权利要求1所述的一种果味醇香猪肉干,其特征在於,所述橄榄油是由以下重量份的原料制成的:橄榄果200-230份、丁香80-90份、豌豆60-70份、薏米20-30份、何首乌6-8份、葛根6-8份、党参5-6份、竹叶5-6份、田七3-5份和水适量。

4. 根据权利要求1所述的一种果味醇香猪肉干,其特征在於,所述橄榄油主要通过以下方法得到:

(1) 将橄榄果通过亚临界萃取法提取得到初提油;萃取渣备用;将豌豆、薏米洗净,放入锅中炒熟,再用榨油机进行压榨,得到压榨油,油渣备用;

(2) 将其它剩余成分通过粉碎机粉碎至过50目标准筛后加水提取,过滤后得到水提物以及水提渣;

(3) 将所述萃取渣、油渣和水提渣混合,加入2-3倍量水、总重量0.3-0.5%的碱性蛋白酶以及总重量0.2-0.3%的复合风味蛋白酶搅拌均匀,加入食用碱,调pH值为8-9,酶解温度45-55℃,酶解时间5-6小时;酶解后对物料进行过滤,得到酶解液,酶解液经过纳滤得提取物;

(4) 取所得初提油的5-8%重量,与提取物混合,加入适量水,充分搅拌分散,离心、过滤去渣,得分离混合油;

(5) 将分离混合油与剩余的初提油、压榨油混合,加热至80-95℃,保温20-30分钟,冷却至室温后,再除渣即得所述橄榄油。

5. 根据权利要求1所述的一种果味醇香猪肉干,其特征在於,所述腌制料通过以下方法得到:①原料处理:将草果、肉桂、山楂、梧桐子、麦冬、莱菔子和桑叶,放在锤式粉碎机中进行粉碎得到腌料粉,粉碎的粒度为1-2mm;②加水混合:上述腌料粉放入密封的容器中,搅拌均匀后与温度为60-80℃的水混合得到混合香料,所述水的添加量为腌料粉总重量的5-10倍;③蒸料:采用常压蒸煮设备将混合香料进行蒸煮,蒸煮时间为30-40分钟;然后将蒸煮过的混合香料与盐、酱油、蜂蜜、五香粉、辣椒粉和豆豉酱混合均匀,得到腌制料。

6. 根据权利要求1-5任一所述的一种果味醇香猪肉干的制作方法,其特征在於,具体包括以下步骤:

- 1) 原料预处理:将新鲜猪前腿肉洗净、切块后放入绞肉机中绞碎,得到碎肉备用;
- 2) 制备营养液:将柠檬、西红柿、胡萝卜、芦柑、丝瓜、桂花以及20-40重量份的水混合捣烂出汁,去渣留液得到花香水果汁;将栀子、南沙参、雷公根、杭菊和枇杷叶放入砂锅中,加水超过药物表面3-5cm,先大火煮至沸腾,然后转至小火煎煮60-90min,过滤取滤渣用相同方法反复煎煮2-3次,合并煎煮液,用多层细纱布滤出煎煮液,得到中药液;再将花香水果汁以及中药液混合拌匀,即可制得营养液;
- 3) 腌制:将步骤1)中所得备用的碎肉、步骤2)所得营养液以及腌制料拌匀在一起,用保鲜膜密封静置10-20min,接着在35-50℃的真空环境下静置20-40min,最后,在-3-0℃的真空环境下静置100-150min,腌制完毕,所得腌制碎肉备用;
- 4) 过水:将步骤3)中所得腌制碎肉放在漏勺中,再将漏勺放入开水中迅速过水,同时进行搅拌,并撇除表面的浮沫,过水完成后出锅、沥水,放置,备用;
- 5) 烘烤:将干辣椒、姜、蒜洗净、沥干、切段备用,将橄榄油放入锅中,油热后加入备用的干辣椒、姜、蒜翻炒出香味,然后倒出过滤,所得滤液放凉到室温,将步骤4)中所得腌制碎肉放入滤液中1-3min,将碎肉捞起放在漏勺中静止10-15min滤去油分,再放入烤箱中烘烤,烘烤后的猪肉干放入烘干机中烘干备用;
- 6) 成型包装:将步骤5)中所得烘干后的碎肉压成型,杀菌,再进行真空包装,得到所述猪肉干。

一种果味醇香猪肉干及其制作方法

【技术领域】

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种果味醇香猪肉干及其制作方法。

【背景技术】

[0002] 猪肉又名豚肉,是主要家畜之一、猪科动物家猪的肉。其性味甘咸平,含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分。猪肉是日常生活的主要副食品,具有补虚强身,滋阴润燥、丰肌泽肤的作用。凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者,皆可用之作营养滋补之品。

[0003] 猪肉是人们餐桌上常见的动物性食物之一,其价格适中,是人们摄取动物性脂肪的主要来源。目前猪肉的食用方法多是鲜肉烹制,但鲜肉的保质期短,且食用前需要烹制,其食用受到了时间和地点的限制,从而限制了人们的食用。猪肉中的脂肪和胆固醇含量比其它肉类高,如果长期过量地食用势必会造成脂肪、饱和脂肪酸和胆固醇的大量摄入。所以在将猪肉制成方便食用和携带的产品的同时,也要考虑营养搭配及各种食物的摄取平衡。

[0004] 猪肉干是我国各族人们都喜爱的肉类方便食品,采用传统工艺加工生产的猪肉干,具有风味独特、营养丰富、储存期较长,居家旅行携带方便等优点。猪肉干作为肉干制品中的一种也颇受广大消费者的喜爱。目前随着人们生活水平的提高,这类产品在市场上已随处可见,尤其是在居家、旅游中充当一项高档的休闲食品。可由于传统工艺生产的肉干在煮制及烘烤中容易因硬化脱水致使产品过于干硬,没有弹性,口感较差,难以咀嚼,色泽不佳;肉干在生产过程中几乎都添加了发色剂硝酸盐、亚硝酸盐和鲜味料味精,不利于健康,而且由于大量使用辣椒粉等导致猪肉干容易使人上火。这些问题都限制了猪肉干的发展。

【发明内容】

[0005] 有鉴于此,本发明的目的在于提供一种果味醇香猪肉干及其制作方法,通过特定的配方,加上秘制制法,将各食材的功效最好的发挥,生产出来的猪肉干香气诱人,蓬松有弹性,润滑,外焦里嫩,美味可口,食用过后不会导致上火等症,且本发明不添加任何色素以及防腐剂等有害物质,安全健康,值得推广生产。

[0006] 为了解决上述技术问题,本发明采用了如下的技术方案:

[0007] 一种果味醇香猪肉干,该果味醇香猪肉干由以下重量份的原料制成:猪前腿肉150-200份、腌制料60-90份、柠檬20-30份、西红柿10-15份、胡萝卜10-15份、芦柑10-15份、桂花10-15份、丝瓜10-15份、栀子3-9份、南沙参3-9份、雷公根3-9份、杭菊5-10份、枇杷叶5-10份、干辣椒0-3份、蒜2-5份、姜2-7份、橄榄油15-30份和水适量;

[0008] 所述腌制料由以下重量份的原料组成:花生油2-5份、草果1-3份、八角3-5份、肉桂1-2.5份、山楂1-3份、梧桐子1-3份、麦冬1-3份、莱菔子1-3份、桑叶1-3份、盐1-5份、酱油2-4份、蜂蜜1-5份、五香粉1-3份、辣椒粉0-1.5份和豆豉酱1-8份。

[0009] 所述五香粉是由陈皮、丁香、花椒、小茴香、木香和山柰按照质量比(2-3):(1-1.5):(1.5-2.5):(1-2):(0.5-1.5):(1-1.5):(1-2)配制而成,配制方法是将上述原料研磨

成粉后混合均匀即可。

[0010] 进一步地,该果味醇香猪肉干由以下重量份的原料制成:猪前腿肉180份、腌制料75份、柠檬25份、西红柿12份、胡萝卜12份、芦柑12份、桂花12份、丝瓜12份、栀子6份、南沙参6份、雷公根6份、杭菊7份、枇杷叶7份、干辣椒2份、蒜3份、姜6份、橄榄油22份和水适量;

[0011] 所述腌制料由以下重量份的原料组成:花生油4份、草果2份、八角4份、肉桂2份、山楂2份、梧桐子2份、麦冬2份、莱菔子2份、桑叶2份、盐3份、酱油3份、蜂蜜3份、五香粉2份、辣椒粉1份和豆豉酱5份。

[0012] 所述五香粉是由陈皮、丁香、花椒、小茴香、木香和山柰按照质量比2.5:1.2:2:1.5:1:1.2:1.5配制而成,配制方法是将上述原料研磨成粉后混合均匀即可。

[0013] 进一步地,所述橄榄油是由以下重量份的原料制成的:橄榄果200-230份、丁香80-90份、豌豆60-70份、薏米20-30份、何首乌6-8份、葛根6-8份、党参5-6份、竹叶5-6份、田七3-5份和水适量。

[0014] 进一步地,所述橄榄油通过以下方法得到:

[0015] (1)将橄榄果通过亚临界萃取法提取得到初提油;萃取渣备用;将豌豆、薏米洗净,放入锅中炒熟,再用榨油机进行压榨,得到压榨油,油渣备用;

[0016] (2)将其它剩余成分通过粉碎机粉碎至过50目标标准筛后加水提取,过滤后得到水提物以及水提渣;

[0017] (3)将所述萃取渣、油渣和水提渣混合,加入2-3倍量水、总重量0.3-0.5%的碱性蛋白酶以及总重量0.2-0.3%的复合风味蛋白酶搅拌均匀,加入食用碱,调pH值为8-9,酶解温度45-55℃,酶解时间5-6小时;酶解后对物料进行过滤,得到酶解液,酶解液经过纳滤得提取物;

[0018] (4)取所得初提油的5-8%重量,与提取物混合,加入适量水,充分搅拌分散,离心、过滤去渣,得分离混合油;

[0019] (5)将分离混合油与剩余的初提油、压榨油混合,加热至80-95℃,保温20-30分钟,冷却至室温后,再除渣即得所述橄榄油。

[0020] 进一步地,所述腌制料通过以下方法得到:①原料处理:将草果、肉桂、山楂、梧桐子、麦冬、莱菔子和桑叶,放在锤式粉碎机中进行粉碎得到腌料粉,粉碎的粒度为1-2mm;②加水混合:上述腌料粉放入密封的容器中,搅拌均匀后与温度为60-80℃的水混合得到混合香料,所述水的添加量为腌料粉总重量的5-10倍;③蒸料:采用常压蒸煮设备将混合香料进行蒸煮,蒸煮时间为30-40分钟;然后将蒸煮过的混合香料与盐、酱油、蜂蜜、五香粉、辣椒粉和豆豉酱混合均匀,得到腌制料。

[0021] 本发明还提供上述果味醇香猪肉干的制作方法,具体包括以下步骤:

[0022] 1)原料预处理:将新鲜猪前腿肉洗净、切块后放入绞肉机中绞碎,得到碎肉备用;

[0023] 2)制备营养液:将柠檬、西红柿、胡萝卜、芦柑、丝瓜、桂花以及20-40重量份的水混合捣烂出汁,去渣留液得到花香水果汁;将栀子、南沙参、雷公根、杭菊和枇杷叶放入砂锅中,加水超过药物表面3-5cm,先大火煮至沸腾,然后转至小火煎煮60-90min,过滤取滤渣用相同方法反复煎煮2-3次,合并煎煮液,用多层细纱布滤出煎煮液,得到中药液;再将花香水果汁以及中药液混合拌匀,即可制得营养液;

[0024] 3)腌制:将步骤1)中所得备用的碎肉、步骤2)所得营养液以及腌制料拌匀在一起,

用保鲜膜密封静置10-20min,接着在35-50℃的真空环境下静置20-40min,最后,在-3-0℃的真空环境下静置100-150min,腌制完毕,所得腌制碎肉备用;

[0025] 4) 过水:将步骤3)中所得腌制碎肉放在漏勺中,再将漏勺放入开水中迅速过水,同时进行搅拌,并撇除表面的浮沫,过水完成后出锅、沥水,放置,备用;

[0026] 5) 烘烤:将干辣椒、姜、蒜洗净、沥干、切段备用,将橄榄油放入锅中,油热后加入备用的干辣椒、姜、蒜翻炒出香味,然后倒出过滤,所得滤液放凉到室温,将步骤4)中所得腌制碎肉放入滤液中1-3min,将碎肉捞起放在漏勺中静置10-15min滤去油分,再放入烤箱中烘烤,烘烤后的猪肉干放入烘干机中烘干备用;

[0027] 6) 成型包装:将步骤5)中所得烘干后的碎肉压成型,杀菌,再进行真空包装,得到所述猪肉干。

[0028] 综上所述,由于采用了上述技术方案,本发明的有益效果是:

[0029] 1、在配方上,本发明的猪肉干在原料上采用自制橄榄油和自制腌制料,橄榄油中何首乌具有补气、解毒作用,党参具有益气活血作用,葛根、竹叶清热解毒,田七健脾胃,适于气虚体虚、食欲不振的人群食用,对改善体质、提高抵抗力有积极作用;腌制料除了添加多种提味香料,还加入山楂、梧桐子、麦冬、莱菔子和桑叶几味中草药,赋予其保健功效,使得利用本发明腌制料腌制的猪肉干具有滋阴养胃、清热祛湿等作用,上述原料间的相互配合,令各食材的功效得到最好的发挥,添加柠檬、西红柿、胡萝卜、芦柑和桂花制备的花香水果汁,使得本发明的猪肉干不仅有猪肉的香味,还具有水果和桂花的香味,醇香浓郁,香气上协调愉悦,口感上酸甜适口,回味绵延;另外,传统猪肉干吃多容易上火,还可能造成消化不良等,且不宜血压、血脂、胆固醇偏高的人群食用,而本发明猪肉干在原料上还添加栀子、南沙参、雷公根、杭菊和枇杷叶三味中草药,共同赋予本发明猪肉干清热解毒,健脾和胃,降低血压和胆固醇等功效,解决了传统猪肉干的不足。

[0030] 2、在制作方法上,本发明的将猪肉切成碎肉,便于后续的腌制、烘烤更容易入味,且腌制得更加均匀,保证猪肉干的风味;另外,碎肉蓬松松软,制成猪肉干后可避免干硬难嚼,口感更好;将腌制后的碎肉快速过水,可将附着在碎肉上的辣椒粉、孜然粉除去,使碎肉保留有它们的味道,但是又没有过多的辣椒粉、孜然粉保留其上,使碎肉口感更加润滑,另一方面,可避免人们摄入过多的辣椒粉、孜然粉,减少上火现象,使碎肉更健康无害;本发明制作过程各步骤紧密结合,使得本发明猪肉干具有美味的口感且营养不流失。

[0031] 3、本发明的猪肉干在配方以及制作过程上均严格把控,生产出来的猪肉干香气诱人,蓬松有弹性,润滑,外焦里嫩,美味可口,食用过后不会导致上火等症,且本发明不添加任何色素以及防腐剂等有害物质,安全健康,值得推广生产。

【具体实施方式】

[0032] 下面的实施例可以帮助本领域的技术人员更全面地理解本发明,但不可以以任何方式限制本发明。

[0033] 实施例1

[0034] 本实施例所生产的富硒养生黑豆面条由以下重量份的原料制成:猪前腿肉150份、腌制料60份、柠檬20份、西红柿10份、胡萝卜10份、芦柑10份、桂花10份、丝瓜10份、栀子3份、南沙参3份、雷公根3份、杭菊5份、枇杷叶5份、蒜2份、姜2-7份、橄榄油15份和水适量;其中,

腌制料由以下重量份的原料组成：花生油2份、草果1份、八角3份、肉桂1份、山楂1份、梧桐子1份、麦冬1份、莱菔子1份、桑叶1份、盐1份、酱油2份、蜂蜜1份、五香粉1份和豆豉酱1份；橄榄油是由以下重量份的原料制成的：橄榄果200份、丁香80份、豌豆60份、薏米20份、何首乌6份、葛根6份、党参5份、竹叶5份、田七3份和水适量。

[0035] 制作上述果味醇香猪肉干的方法，包括如下步骤：

[0036] (一) 制备橄榄油

[0037] (1) 将橄榄果通过亚临界萃取法提取得到初提油；萃取渣备用；将豌豆、薏米洗净，放入锅中炒熟，再用榨油机进行压榨，得到压榨油，油渣备用；

[0038] (2) 将其它剩余成分通过粉碎机粉碎至过50目标筛后加水提取，过滤后得到水提物以及水提渣；

[0039] (3) 将所述萃取渣、油渣和水提渣混合，加入2倍量水、总重量0.3%的碱性蛋白酶以及总重量0.2%的复合风味蛋白酶搅拌均匀，加入食用碱，调pH值为8，酶解温度45℃，酶解时间5小时；酶解后对物料进行过滤，得到酶解液，酶解液经过纳滤得提取物；

[0040] (4) 取所得初提油的5%重量，与提取物混合，加入适量水，充分搅拌分散，离心、过滤去渣，得分离混合油；

[0041] (5) 将分离混合油与剩余的初提油、压榨油混合，加热至80℃，保温20分钟，冷却至室温后，再除渣即得所述橄榄油。

[0042] (二) 制备腌制料

[0043] ①原料处理：将草果、肉桂、山楂、梧桐子、麦冬、莱菔子和桑叶，放在锤式粉碎机中进行粉碎得到腌料粉，粉碎的粒度为1mm；②加水混合：上述腌料粉放入密封的容器中，搅拌均匀后与温度为60℃的水混合得到混合香料，所述水的添加量为腌料粉总重量的5倍；③蒸料：采用常压蒸煮设备将混合香料进行蒸煮，蒸煮时间为30分钟；然后将蒸煮过的混合香料与盐、酱油、蜂蜜、五香粉、辣椒粉和豆豉酱混合均匀，得到腌制料。

[0044] (三) 制作果味醇香猪肉干

[0045] 1) 原料预处理：将新鲜猪前腿肉洗净、切块后放入绞肉机中绞碎，得到碎肉备用；

[0046] 2) 制备营养液：将柠檬、西红柿、胡萝卜、芦柑、丝瓜、桂花以及20重量份的水混合捣烂出汁，去渣留液得到花香水果汁；将栀子、南沙参、雷公根、杭菊和枇杷叶放入砂锅中，加水超过药物表面3cm，先大火煮至沸腾，然后转至小火煎煮60min，过滤取滤渣用相同方法反复煎煮2次，合并煎煮液，用多层细纱布滤出煎煮液，得到中药液；再将花香水果汁以及中药液混合拌匀，即可制得营养液；

[0047] 3) 腌制：将步骤1)中所得备用的碎肉、步骤2)所得营养液以及腌制料拌匀在一起，用保鲜膜密封静置10min，接着在35℃的真空环境下静置20min，最后，在-3℃的真空环境下静置100min，腌制完毕，所得腌制碎肉备用；

[0048] 4) 过水：将步骤3)中所得腌制碎肉放在漏勺中，再将漏勺放入开水中迅速过水，同时进行搅拌，并撇除表面的浮沫，过水完成后出锅、沥水，放置，备用；

[0049] 5) 烘烤：将姜、蒜洗净、沥干、切段备用，将橄榄油放入锅中，油热后加入备用的干辣椒、姜、蒜翻炒出香味，然后倒出过滤，所得滤液放凉到室温，将步骤4)中所得腌制碎肉放入滤液中1-3min，将碎肉捞起放在漏勺中静止10min滤去油分，再放入烤箱中烘烤，烘烤后的猪肉干放入烘干机中烘干备用；

[0050] 6) 成型包装:将步骤5)中所得烘干后的碎肉压成型,杀菌,再进行真空包装,得到所述猪肉干。

[0051] 实施例2

[0052] 本实施例所生产的富硒养生黑豆面条由以下重量份的原料制成:猪前腿肉180份、腌制料75份、柠檬25份、西红柿12份、胡萝卜12份、芦柑12份、桂花12份、丝瓜12份、栀子6份、南沙参6份、雷公根6份、杭菊7份、枇杷叶7份、干辣椒2份、蒜3份、姜6份、橄榄油22份和水适量;其中,腌制料由以下重量份的原料组成:花生油4份、草果2份、八角4份、肉桂2份、山楂2份、梧桐子2份、麦冬2份、莱菔子2份、桑叶2份、盐3份、酱油3份、蜂蜜3份、五香粉2份、辣椒粉1份和豆豉酱5份;橄榄油是由以下重量份的原料制成的:橄榄果220份、丁香85份、豌豆65份、薏米25份、何首乌7份、葛根7份、党参5份、竹叶5份、田七4份和水适量。

[0053] 制作上述果味醇香猪肉干的方法,包括如下步骤:

[0054] (一) 制备橄榄油

[0055] (1) 将橄榄果通过亚临界萃取法提取得到初提油;萃取渣备用;将豌豆、薏米洗净,放入锅中炒熟,再用榨油机进行压榨,得到压榨油,油渣备用;

[0056] (2) 将其它剩余成分通过粉碎机粉碎至过50目标标准筛后加水提取,过滤后得到水提物以及水提渣;

[0057] (3) 将所述萃取渣、油渣和水提渣混合,加入2倍量水、总重量0.4%的碱性蛋白酶以及总重量0.25%的复合风味蛋白酶搅拌均匀,加入食用碱,调pH值为8.5,酶解温度50℃,酶解时间5.5小时;酶解后对物料进行过滤,得到酶解液,酶解液经过纳滤得提取物;

[0058] (4) 取所得初提油的6%重量,与提取物混合,加入适量水,充分搅拌分散,离心、过滤去渣,得分离混合油;

[0059] (5) 将分离混合油与剩余的初提油、压榨油混合,加热至88℃,保温25分钟,冷却至室温后,再除渣即得所述橄榄油。

[0060] (二) 制备腌制料

[0061] ①原料处理:将草果、肉桂、山楂、梧桐子、麦冬、莱菔子和桑叶,放在锤式粉碎机中进行粉碎得到腌料粉,粉碎的粒度为1mm;②加水混合:上述腌料粉放入密封的容器中,搅拌均匀后与温度为70℃的水混合得到混合香料,所述水的添加量为腌料粉总重量的7倍;③蒸料:采用常压蒸煮设备将混合香料进行蒸煮,蒸煮时间为35分钟;然后将蒸煮过的混合香料与盐、酱油、蜂蜜、五香粉、辣椒粉和豆豉酱混合均匀,得到腌制料。

[0062] (三) 制作果味醇香猪肉干

[0063] 1) 原料预处理:将新鲜猪前腿肉洗净、切块后放入绞肉机中绞碎,得到碎肉备用;

[0064] 2) 制备营养液:将柠檬、西红柿、胡萝卜、芦柑、丝瓜、桂花以及30重量份的水混合捣烂出汁,去渣留液得到花香水果汁;将栀子、南沙参、雷公根、杭菊和枇杷叶放入砂锅中,加水超过药物表面4cm,先大火煮至沸腾,然后转至小火煎煮75min,过滤取滤渣用相同方法反复煎煮2次,合并煎煮液,用多层细纱布滤出煎煮液,得到中药液;再将花香水果汁以及中药液混合拌匀,即可制得营养液;

[0065] 3) 腌制:将步骤1)中所得备用的碎肉、步骤2)所得营养液以及腌制料拌匀在一起,用保鲜膜密封静置15min,接着在42℃的真空环境下静置30min,最后,在-2℃的真空环境下静置125min,腌制完毕,所得腌制碎肉备用;

[0066] 4) 过水:将步骤3)中所得腌制碎肉放在漏勺中,再将漏勺放入开水中迅速过水,同时进行搅拌,并撇除表面的浮沫,过水完成后出锅、沥水,放置,备用;

[0067] 5) 烘烤:将干辣椒、姜、蒜洗净、沥干、切段备用,将橄榄油放入锅中,油热后加入备用的干辣椒、姜、蒜翻炒出香味,然后倒出过滤,所得滤液放凉到室温,将步骤4)中所得腌制碎肉放入滤液中2min,将碎肉捞起放在漏勺中静止12min滤去油分,再放入烤箱中烘烤,烘烤后的猪肉干放入烘干机中烘干备用;

[0068] 6) 成型包装:将步骤5)中所得烘干后的碎肉压成型,杀菌,再进行真空包装,得到所述猪肉干。

[0069] 实施例3

[0070] 本实施例所生产的富硒养生黑豆面条由以下重量份的原料制成:猪前腿肉200份、腌制料90份、柠檬30份、西红柿15份、胡萝卜15份、芦柑15份、桂花15份、丝瓜15份、栀子9份、南沙参9份、雷公根9份、杭菊10份、枇杷叶10份、干辣椒3份、蒜5份、姜7份、橄榄油30份和水适量;其中,腌制料由以下重量份的原料组成:花生油5份、草果3份、八角5份、肉桂2.5份、山楂3份、梧桐子3份、麦冬3份、莱菔子3份、桑叶3份、盐5份、酱油4份、蜂蜜5份、五香粉3份、辣椒粉1.5份和豆豉酱8份;橄榄油是由以下重量份的原料制成的:橄榄果230份、丁香90份、豌豆70份、薏米30份、何首乌8份、葛根8份、党参6份、竹叶6份、田七5份和水适量。

[0071] 制作上述果味醇香猪肉干的方法,包括如下步骤:

[0072] (一) 制备橄榄油

[0073] (1) 将橄榄果通过亚临界萃取法提取得到初提油;萃取渣备用;将豌豆、薏米洗净,放入锅中炒熟,再用榨油机进行压榨,得到压榨油,油渣备用;

[0074] (2) 将其它剩余成分通过粉碎机粉碎至过50目标准筛后加水提取,过滤后得到水提物以及水提渣;

[0075] (3) 将所述萃取渣、油渣和水提渣混合,加入3倍量水、总重量0.5%的碱性蛋白酶以及总重量0.3%的复合风味蛋白酶搅拌均匀,加入食用碱,调pH值为9,酶解温度55℃,酶解时间5-6小时;酶解后对物料进行过滤,得到酶解液,酶解液经过纳滤得提取物;

[0076] (4) 取所得初提油的8%重量,与提取物混合,加入适量水,充分搅拌分散,离心、过滤去渣,得分离混合油;

[0077] (5) 将分离混合油与剩余的初提油、压榨油混合,加热至95℃,保温30分钟,冷却至室温后,再除渣即得所述橄榄油。

[0078] (二) 制备腌制料

[0079] ①原料处理:将草果、肉桂、山楂、梧桐子、麦冬、莱菔子和桑叶,放在锤式粉碎机中进行粉碎得到腌料粉,粉碎的粒度为2mm;②加水混合:上述腌料粉放入密封的容器中,搅拌均匀后与温度为80℃的水混合得到混合香料,所述水的添加量为腌料粉总重量的10倍;③蒸料:采用常压蒸煮设备将混合香料进行蒸煮,蒸煮时间为40分钟;然后将蒸煮过的混合香料与盐、酱油、蜂蜜、五香粉、辣椒粉和豆豉酱混合均匀,得到腌制料。

[0080] (三) 制作果味醇香猪肉干

[0081] 1) 原料预处理:将新鲜猪前腿肉洗净、切块后放入绞肉机中绞碎,得到碎肉备用;

[0082] 2) 制备营养液:将柠檬、西红柿、胡萝卜、芦柑、丝瓜、桂花以及40重量份的水混合捣烂出汁,去渣留液得到花香水果汁;将栀子、南沙参、雷公根、杭菊和枇杷叶放入砂锅中,加

水超过药物表面5cm,先大火煮至沸腾,然后转至小火煎煮90min,过滤取滤渣用相同方法反复煎煮3次,合并煎煮液,用多层细纱布滤出煎煮液,得到中药液;再将花香水果汁以及中药液混合拌匀,即可制得营养液;

[0083] 3) 腌制:将步骤1)中所得备用的碎肉、步骤2)所得营养液以及腌制料拌匀在一起,用保鲜膜密封静置20min,接着在50℃的真空环境下静置40min,最后,在0℃的真空环境下静置150min,腌制完毕,所得腌制碎肉备用;

[0084] 4) 过水:将步骤3)中所得腌制碎肉放在漏勺中,再将漏勺放入开水中迅速过水,同时进行搅拌,并撇除表面的浮沫,过水完成后出锅、沥水,放置,备用;

[0085] 5) 烘烤:将干辣椒、姜、蒜洗净、沥干、切段备用,将橄榄油放入锅中,油热后加入备用的干辣椒、姜、蒜翻炒出香味,然后倒出过滤,所得滤液放凉到室温,将步骤4)中所得腌制碎肉放入滤液中3min,将碎肉捞起放在漏勺中静止15min滤去油分,再放入烤箱中烘烤,烘烤后的猪肉干放入烘干机中烘干备用;

[0086] 6) 成型包装:将步骤5)中所得烘干后的碎肉压成型,杀菌,再进行真空包装,得到所述猪肉干。

[0087] 实验例

[0088] 为了更清楚地说明本发明的特色,分6组做进行以下效果验证:

[0089] A:实施例1制作的猪肉干;

[0090] B:实施例2制作的猪肉干;

[0091] C:实施例3制作的猪肉干;

[0092] D:橄榄油为市售橄榄油,其他制作方法和原料严格按照实施例2执行;

[0093] E:去掉配方中的柠檬、西红柿、胡萝卜和芦柑,其他制作方法和原料严格按照实施例2执行;

[0094] F:去掉配方中的栀子、南沙参、雷公根、杭菊和枇杷叶,其他制作方法和原料严格按照实施例2执行。

[0095] 为了更清楚地说明本发明的特色,让40个人分别试吃上述四组猪肉干,每组10人,分别记录他们的试吃感受,如表1所示:

[0096] 表1猪肉干试吃评价

[0097]

组别	香气	口感	食用后上火情况	综合体验
A	有香辣味,果香味以及桂 花香,香气诱人	疏松有弹性,外焦里嫩, 爽滑	无不良现象	优
B	有香辣味,果香味以及桂 花香,香气诱人	疏松有弹性,外焦里嫩, 爽滑	无不良现象	优
C	有香辣味,果香味以及桂 花香,香气诱人	疏松有弹性,外焦里嫩, 爽滑	无不良现象	优
D	有香辣味,果香味,香气 较诱人	疏松有弹性,外焦里嫩, 爽滑	2人出现口腔溃疡现象	良好
E	有香辣味,无果香味,香 气一般	疏松有弹性,外焦里嫩, 爽滑	无不良现象	一般
F	有香辣味,果香味,香气 诱人	疏松有弹性,外焦里嫩, 爽滑	易上火,11人出现口腔 溃疡或长痘等热气引起 的不良反应	一般

[0098] 根据表1结果可知:与对比例1相比,实施例的猪肉干综合体验更好,其有诱人的香辣味,口感疏松有弹性,外焦里嫩,爽滑,食用后很少出现有口腔溃疡和长痘等不良现象,说明本发明制备方法制备的猪肉干香气诱人,口感松软有弹性,美味可口,且食用后不易上火。

[0099] 虽然,上文中已经用一般性说明及具体实施方案对本发明作了详尽的描述,但在本发明基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本发明精神的基础上所做的这些修改或改进,均属于本发明要求保护的范围。