



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101422250 B

(45) 授权公告日 2011. 04. 20

(21) 申请号 200810179670. 9

(22) 申请日 2008. 11. 29

(73) 专利权人 黎秋萍

地址 528300 广东省佛山市顺德区大良环市
东路富民楼 A 座 505 号

(72) 发明人 黎秋萍

(51) Int. Cl.

A23L 1/312 (2006. 01)

A23L 1/01 (2006. 01)

A23L 1/22 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101066138 A, 2007. 11. 07, 全文.

无. 麻辣烫制作方法. 《西江月》. 2007, 72.

审查员 唐惠敏

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

猪喉头气管、咽喉的加工方法

(57) 摘要

本发明猪喉头气管,咽喉的加工方法属猪内脏副产品的加工技术领域。本发明采用新鲜的猪喉头气管、咽喉、小肠、猪皮、贡菜等低档滞销产品经精心泡制加工成一串串色泽光鲜、甘香和味的风味食品,色香味俱全,既可上餐桌又可当休闲小吃,方便经济实惠,顾客乐意接受,增添了一份美食,提高了经济效益。

1. 猪喉头气管、咽喉的加工方法，其特征是：将筷子裹上布条分别将猪喉头气管、咽喉刷洗干净，用筷子将猪小肠的内壁翻转过来、彻底刷洗干净其粘状物质，用喷火枪烧净猪皮上的残毛，将洗净沥干水份的猪喉头气管、咽喉、小肠、猪皮放入沸水中焯 3-6 分钟，先将猪皮、小肠、咽喉、喉头气管先后捞出漂洗干净沥去水份，放入有香辛料的沸水中，加入味料卤熟，10-15 分钟将猪皮捞起，20-25 分钟后将小肠、咽喉、喉头气管逐一捞起，切件：将猪喉头气管切成块状、用竹签串好每串 70-80 克，将咽喉斜刀切成片状、用竹签串好每串 25-30 克，将小肠切成 2-3 公分的小段、用竹签串好每串 25-30 克，将猪皮切成长方形状、用竹签串好每串 35-40 克，将已浸泡成翠绿色的贡菜摘去头尾、放入沸卤水中焯 2-3 分钟捞起，打成蝴蝶结、用竹签串好每串 45-50 克，用另一大锅装上卤水加入蚝油 120-150 克、柱候酱 120-150 克、蒜茸辣椒酱 150-200 克搅拌均匀后加入上述串好的猪杂和贡菜，烧沸后淋上香麻油 150-180 克，即成为色香味俱全的风味小吃，

上述方法的原料是：猪喉头气管 4-5 公斤、咽喉 3-4 公斤、小肠 3-4 公斤、猪皮 2-3 公斤、贡菜 2-3 公斤、清水 8-10 公斤、其余用水按需使用，

上述的香辛料配比是：八角、桂皮、草果、沙姜、甘松各 50 克、小茴香、胡椒、羌活籽各 40 克、麝香草、香茅草各 30 克、生姜 150 克，

上述的味料配比是：食盐 230-280 克、冰糖 400-450 克、味精 80-120 克、鸡精 60-100 克、老抽 1-1.5 公斤、米酒 200-250 克。

猪喉头气管、咽喉的加工方法

技术领域：

[0001] 本发明的猪喉头气管、咽喉的加工方法属猪内脏副产品的加工技术领域，涉及猪小肠、猪皮、贡菜等熟食品的加工方法。

背景技术

[0002] 猪喉头气管、咽喉、小肠、猪皮、贡菜等人们烹制的方法很多，但尚未发现有人将其加工成精美的休闲方便小吃，本发明将猪喉头气管、咽喉、小肠等精心泡制加工成津味可口引入食欲的风味小吃，且营养丰富、物美价廉，受到众多顾客的青睐。

发明内容：

[0003] 本发明的猪喉头气管、咽喉的加工方法将低档滞销的猪副产品经精心泡制，加工成色香味俱全的风味小吃，提高其经济效益，并为忙碌的人们多添一份经济便利的美食。

[0004] 本发明可采取如下技术措施解决：

[0005] 本发明采用新鲜的猪喉头气管、咽喉、小肠、猪皮、贡菜等加工成美味可口的风味小吃，下面详细叙述本发明的加工方法。

[0006] 将筷子裹上布条分别将猪喉头气管、咽喉刷洗干净，用筷子将猪小肠的内壁翻转过来、彻底刷洗干净其粘状物质，用喷火枪烧净猪皮上的残毛。将洗净沥干水份的猪喉头气管、咽喉、小肠、猪皮放入沸水中焯 3-6 分钟，先将猪皮、小肠、咽喉、喉头气管先后捞出漂洗干净沥去水份，放入有香辛料的沸水中，加入味料卤熟，10-15 分钟将猪皮捞起，20-25 分钟后将小肠、咽喉、喉头气管逐一捞起。切件：将猪喉头气管切成块状、用竹签串好每串 70-80 克，将咽喉斜刀切成片状、用竹签串好每串 25-30 克，将小肠切成 2-3 公分的小段、用竹签串好每串 25-30 克，将猪皮切成长方形状、用竹签串好每串 35-40 克，将已浸泡成翠绿色的贡菜摘去头尾、放入沸卤水中焯 2-3 分钟捞起，打成蝴蝶结、用竹签串好每串 45-50 克。

[0007] 用另一大锅装上卤水加入蚝油 120-150 克、柱候酱 120-150 克、蒜茸辣椒酱 150-200 克搅拌均匀后加入上述串好的猪杂和贡菜，烧沸后淋上香麻油 150-180 克，即成为色香味俱全的风味小吃。

[0008] 上述的原料是：猪喉头气管 4-5 公斤、咽喉 3-4 公斤、小肠 3-4 公斤、猪皮 2-3 公斤、贡菜 2-3 公斤、清水 8-10 公斤、其余用水按需使用。

[0009] 上述的香辛料配比是：八角、桂皮、草果、沙姜、甘松各 50 克、小茴香、胡椒、芫荽籽各 40 克、麝香草、香茅草各 30 克、生姜 150 克。

[0010] 上述的味料配比是：食盐 230-280 克、冰糖 400-450 克、味精 80-120 克、鸡精 60-100 克、老抽 1-1.5 公斤、米酒 200-250 克。

[0011] 本发明的有益效果：

[0012] 1. 将低档滞销的猪内脏副产品经精心泡制加工成畅销的休闲小吃，提高其经济

效益。

[0013] 2. 本发明的食品风味独特香味浓郁，吸引人们食欲既可上餐桌、又可成为休闲方便小吃。

[0014] 3. 一串串食品干净卫生色泽光鲜、甘香和味、骨肉相连、贡菜爽口脆甜、各类食品富含钙与多种营养、是青少年最喜爱的美食。

具体实施方式：

[0015] 实施例 1：

[0016] 将筷子裹上布条分别将猪喉头气管、咽喉刷洗干净，用筷子将猪小肠的内壁翻转过来、彻底刷洗干净其粘状物质，用喷火枪烧净猪皮上的残毛。将洗净沥干水份的猪喉头气管、咽喉、小肠、猪皮放入沸水中焯 3-6 分钟，先将猪皮、小肠、咽喉、喉头气管先后捞出漂洗干净沥去水份，放入有香辛料的沸水中，加入味料卤熟，10-15 分钟将猪皮捞起，20-25 分钟后将小肠、咽喉、喉头气管逐一捞起。切件：将猪喉头气管切成块状、用竹签串好每串 70-80 克，将咽喉斜刀切成片状、用竹签串好每串 25-30 克，将小肠切成 2-3 公分的小段、用竹签串好每串 25-30 克，将猪皮切成长方形、用竹签串好每串 35-40 克，将已浸泡成翠绿色的贡菜摘去头尾、放入沸卤水中焯 2-3 分钟捞起，打成蝴蝶结、用竹签串好每串 45-50 克。

[0017] 用另一大锅装上卤水加入蚝油 120-150 克、柱侯酱 120-150 克、蒜茸辣椒酱 150-200 克搅拌均匀后加入上述串好的猪杂和贡菜，烧沸后淋上香麻油 150-180 克，即成为色香味俱全的风味小吃。

[0018] 上述的原料是：猪喉头气管 4-5 公斤、咽喉 3-4 公斤、小肠 3-4 公斤、猪皮 2-3 公斤、贡菜 2-3 公斤、清水 8-10 公斤、其余用水按需使用。

[0019] 上述的香辛料配比是：八角、桂皮、草果、沙姜、甘松各 50 克、小茴香、胡椒、芫荽籽各 40 克、麝香草、香茅草各 30 克、生姜 150 克。

[0020] 上述的味料配比是：食盐 230-280 克、冰糖 400-450 克、味精 80-120 克、鸡精 60-100 克、老抽 1-1.5 公斤、米酒 200-250 克。