



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102894385 B

(45) 授权公告日 2014.06.04

(21) 申请号 201210340618.3

(22) 申请日 2012.09.15

(73) 专利权人 牛岷

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远工业园区内
畅奇花纸公司

(72) 发明人 牛岷

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/317(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

A23L 1/312(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

审查员 孔倩

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种平菇猪皮兔肉肠

(57) 摘要

本发明公开了一种平菇猪皮兔肉肠,由以下重量配比的原料制成:每1000g兔肉需要配入猪皮50-100g,平菇30-40g,糖20-25g,盐30-40g,胡椒粉3-4g,五香粉3-4g,老抽20-30ml,卡拉胶0.3-0.4g,薏米粉4-5g,红枣粉5-7g,炒麦芽粉5-7g,补血顺气酒20-25g,果蔬冻干粉30-40g。本发明各组分配比合理,使得香肠口味醇厚,香气四溢的同时肉质细嫩。

1. 一种平菇猪皮兔肉肠,其特征在于:由以下配比的原料制成:每1000g兔肉需要配入猪皮50-100g,平菇30-40g,糖20-25g,盐30-40g,胡椒粉3-4g,五香粉3-4g,老抽20-30mL,卡拉胶0.3-0.4g,薏米粉4-5g,红枣粉5-7g,炒麦芽粉5-7g,补血顺气酒20-25g,果蔬冻干粉30-40g;所述的果蔬冻干粉由以下重量配比的原料制成:紫葡萄100-200,胡萝卜100-200;所述的补血顺气酒由以下重量配比的原料制成:每1500g白酒中需要配入天门冬10-12g,麦门冬10-12g,生地20-25g,熟地25-30g,人参4-6g,茯苓4-6g,山药4-6g,黄精1-2g,桔梗1-2g,桑叶0.5-1g。

2. 根据权利要求1所述的一种平菇猪皮兔肉肠,其特征在于:所述的兔肉为将新鲜兔体剔骨除去筋腱后而得。

3. 根据权利要求1所述的一种平菇猪皮兔肉肠,其特征在于:所述的补血顺气酒的制备方法为:按重量配比混匀各原料后,密封浸泡五个月以上,滤渣后即得。

4. 根据权利要求1所述的一种平菇猪皮兔肉肠,其特征在于:其制备工艺包括以下步骤:

(1) 将猪皮去毛洗净后,切长段后高压煮制50-60min,绞碎备用;

(2) 将兔肉绞碎后按配比加入绞碎的猪皮、糖、盐、胡椒粉、五香粉、老抽、补血顺气酒,搅拌均匀后腌制5-6小时,得腌制好的猪皮兔肉;

(3) 将平菇绞碎,再将其按配比与腌制好的猪皮兔肉、卡拉胶、果蔬冻干粉、薏米粉、红枣粉、炒麦芽粉拌匀,得拌匀的肉肠馅料;

(4) 将拌匀的肉肠馅料经灌肠排气、蒸煮、熏制、晾挂风干、真空包装,即得产品。

一种平菇猪皮兔肉肠

技术领域

[0001] 本发明涉及香肠领域,确切地说是一种平菇猪皮兔肉肠。

背景技术

[0002] 兔肉包括家兔肉和野兔肉两种,家兔肉又称为菜兔肉。兔肉属于高蛋白质、低脂肪、少胆固醇的肉类,兔肉含量含蛋白质高达 70%,比一般肉类都高,但脂肪和胆固醇含量却低于所有的肉类,故对它有“荤中之素”的说法。每年深秋至冬末间味道更佳,是肥胖者和心血管病人的理想肉食。

[0003] 香肠是一种利用非常古老的食物生产和肉食保存技术,将动物的肉绞碎成泥状,再灌入肠衣制成的长圆柱体管状食品。

[0004] 香肠中常用亚硝酸盐作为防腐杀菌剂,亚硝酸盐长期使用会产生致癌等危害人体健康的副作用。此外,现有香肠还存在有风味单一,无食疗保健作用的缺点。

发明内容

[0005] 本发明的目的是针对现有问题,提供一种口感细腻、风味独特并且具有食疗保健作用的平菇猪皮兔肉肠。

[0006] 上述目的通过以下方案实现:

[0007] 一种平菇猪皮兔肉肠,其特征在于:由以下重量配比的原料制成:每 1000g 兔肉需要配入猪皮 50-100g,平菇 30-40g,糖 20-25g,盐 30-40g,胡椒粉 3-4g,五香粉 3-4g,老抽 20-30ml,卡拉胶 0.3-0.4g,薏米粉 4-5g,红枣粉 5-7g,炒麦芽粉 5-7g,补血顺气酒 20-25g,果蔬冻干粉 30-40g;所述的果蔬冻干粉由以下重量配比的原料制成:紫葡萄 100-200,胡萝卜 100-200;所述的补血顺气酒由以下重量配比的原料制成:每 1500g 白酒中需要配入天门冬 10-12g,麦门冬 10-12g,生地 20-25g,熟地 25-30g,人参 4-6g,茯苓 4-6g,山药 4-6g,黄精 1-2g,桔梗 1-2g,桑叶 0.5-1g。

[0008] 所述的一种平菇猪皮兔肉肠,其特征在于:所述的兔肉为将新鲜兔体剔骨除去筋腱后而得。

[0009] 所述的一种平菇猪皮兔肉肠,其特征在于:所述的果蔬冻干粉的制备方法为:将去籽紫葡萄、与去皮胡萝卜分别放入沸水中漂烫 4-6min,控水后,按重量配比称取破碎混匀后,真空冷冻,过筛得果蔬冻干粉。

[0010] 所述的一种平菇猪皮兔肉肠,其特征在于:所述的补血顺气酒的制备方法为:按重量配比混匀各原料后,密封浸泡五个月以上,滤渣后即得。

[0011] 所述的一种平菇猪皮兔肉肠,其特征在于:其制备工艺包括以下步骤:

[0012] (1) 将猪皮去毛洗净后,切长段后高压煮制 50-60min,绞碎备用;

[0013] (2) 将兔肉绞碎后按重量配比加入绞碎的猪皮、糖、盐、胡椒粉、五香粉、老抽、补血顺气酒,搅拌均匀后腌制 5-6 小时,得腌制好的猪皮兔肉;

[0014] (2) 将平菇绞碎,再将其按重量配比与腌制好的猪皮兔肉、卡拉胶、果蔬冻干粉、薏

米粉、红枣粉、炒麦芽粉拌匀，得拌匀的香肠馅料；

[0015] (3) 将拌匀的香肠馅料经灌肠排气、蒸煮、熏制、晾挂风干、真空包装，即得产品。

[0016] 本发明的有益效果为：

[0017] 1、本发明采用廉价易得、维生素和类胡萝卜素含量丰富的蔬菜水果，可以使得香肠色泽更鲜艳从而刺激食欲、营养更丰富，有美容养颜排毒的保健功效，生产中不添加任何色素和护色剂，蔬菜水果在破碎前于沸水中漂烫起到护色的作用；

[0018] 2、猪皮中的胶质可以使得香肠口感更细嫩有弹性，同时其营养丰富，由于兔肉脂肪含量不高，猪皮可以提供脂肪，满足香肠制品的脂肪需求，从而使得香肠口感更浓郁醇厚；补血顺气酒适用于气血不足，短气乏力，面色少华，须发早白，脾胃失和，脘满食少等，配伍合理；平菇的添加在使得本发明鲜味更浓郁的同时，营养更全面；薏米粉、红枣粉、炒麦芽粉给本发明制得香肠带来了丰富的营养，以及炒麦芽的香气；卡拉胶可以使得本发明口感更细嫩富有弹性；

[0019] 3、本配方科学合理，制作方法简单，在加工中不加色素，也不添加亚硝酸盐，这样加工出的香肠色泽自然，无污染，保持原味，同时还延长了产品的保质期；本发明各组分配比合理，使得香肠口味醇厚，香气四溢的同时肉质细嫩。

具体实施方式

[0020] 一种平菇猪皮兔肉肠，由以下重量配比的原料制成：每 1000g 兔肉需要配入猪皮 60g，平菇 35g，糖 20g，盐 30g，胡椒粉 3g，五香粉 3g，老抽 30ml，卡拉胶 0.3g，薏米粉 4g，红枣粉 6g，炒麦芽粉 6g，补血顺气酒 20g，果蔬冻干粉 30g；所述的果蔬冻干粉由以下重量配比的原料制成：紫葡萄 100，胡萝卜 200；

[0021] 所述的补血顺气酒由以下重量配比的原料制成：每 1500g 白酒中需要配入天门冬 12g，麦门冬 12g，生地 25g，熟地 30g，人参 5g，茯苓 5g，山药 4g，黄精 1g，桔梗 1g，桑叶 0.5g。

[0022] 所述的兔肉为将新鲜兔体剔骨除去筋腱后而得。

[0023] 所述的果蔬冻干粉的制备方法为：将去籽紫葡萄、与去皮胡萝卜分别放入沸水中漂烫 5min，控水后，按重量配比称取破碎混匀后，真空冷冻，过筛得果蔬冻干粉。

[0024] 所述的补血顺气酒的制备方法为：按重量配比混匀各原料后，密封浸泡五个月以上，滤渣后即得。

[0025] 一种平菇猪皮兔肉肠的制备工艺包括以下步骤：

[0026] (1) 将猪皮去毛洗净后，切长段后高压煮制 60min，绞碎备用；

[0027] (2) 将兔肉绞碎后按重量配比加入绞碎的猪皮、糖、盐、胡椒粉、五香粉、老抽、补血顺气酒，搅拌均匀后腌制 5 小时，得腌制好的猪皮兔肉；

[0028] (2) 将平菇绞碎，再将其按重量配比与腌制好的猪皮兔肉、卡拉胶、果蔬冻干粉、薏米粉、红枣粉、炒麦芽粉拌匀，得拌匀的香肠馅料；

[0029] (3) 将拌匀的香肠馅料经灌肠排气、蒸煮、熏制、晾挂风干、真空包装，即得产品。

[0030] 通过对本实施例所得香肠 A 以及储藏 45 天后的本实施例香肠 A 的亚硝酸盐含量分别进行检测可知，本实施例亚硝酸盐指标符合国家标准。