



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103610088 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 05

(21) 申请号 201310597778. 0

(22) 申请日 2013. 11. 23

(71) 申请人 遵义县礼奇腌腊食品厂

地址 563100 贵州省遵义市遵义县南白镇龙泉村李家湾

(72) 发明人 李棋

(74) 专利代理机构 云南派特律师事务所 53110

代理人 张玺

(51) Int. Cl.

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

腊肉及其腌制方法

(57) 摘要

本发明涉及畜产品加工技术领域,具体来说是一种腊肉及其腌制方法,腊肉由猪肉、食盐、白酒、花椒、八角、丁香、茶叶、白糖和硝酸盐腌制而成;腌制方法包括(1)预处理;(2)浸泡;(3)炒盐腌制;(4)晾晒;(5)烟熏烘干;(6)冷却;(7)包装。本发明腊肉腌制配料使用较少,保证了腊肉的傳統本色,色泽焦黄、透明发亮、表里一致、香气弥漫、醇味绵远、肉质细嫩、肥而不膩,而且肉制品腊味浓郁、瘦肉呈暗红色、肥肉呈乳白色;同时含盐量仅为 1.6 ~ 2%,食用以后不会出现严重的赶水现象;本发明采用煮沸过的茶叶水浸泡,使肉制品具有自然清新、清爽怡人的茶香味;熏烤利用茶树枝干进行烧火熏烤,加深了腊肉的天然茶香味。

1. 腊肉,其特征在于:由下列重量份数的原料组成:猪肉84~100份、食盐1.6~2份、白酒1.8~2份、花椒0.4~0.6份、八角0.4~0.6份、丁香0.4~0.6份、茶叶8~10份、白糖0.45~0.75份和硝酸盐0.1份。

2. 根据权利要求1所述腊肉,其特征在于:由下列重量份数的原料组成:猪肉100份、食盐1.8份、白酒2份、花椒0.6份、八角0.6份、丁香0.6份、茶叶10份、白糖0.6份和硝酸盐0.1份。

3. 根据权利要求1或2所述腊肉的腌制方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1)、预处理:将猪肉除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结,用冷水清洗干净后放在案板上,肉面朝上,用刀切成8~10cm肉条状;

(2)、浸泡:将整理好后的肉条放入白酒中浸泡半小时后取出晾干;将茶叶用水煮沸,然后冷却,捞出茶叶,然后将用白酒浸泡的肉条放入茶叶水浸泡半小时;

(3)、炒盐腌制:将食盐、八角、花椒和丁香一起放入铁锅中,文火加热,边炒边搅拌,5~7分钟以后取出冷却,然后用粉碎机将花椒、八角和丁香粉碎,将粉末、食盐和亚硝酸钠混合均匀,均匀撒在猪肉肉面上,并用双手来回搓揉,至食盐溶解为止,然后按皮面朝下、肉面朝上将猪肉堆放在容器中,一层层叠紧压实,每隔12小时上下位置翻动一次;

(4)、晾晒:将腌好的肉条用挂钩勾好挂在通风良好的晾晒间晾晒;

(5)、烟熏烘干:保持肉条形状,将肉条放入熏烤房中,然后在熏烤房底部的火坑中用暗火燃烧茶树干,使茶树干燃烧产生的烟熏烤肉条;

(6)、冷却:将熏烤以后的腊肉冷却室温;

(7)、包装:冷却以后的肉条采用真空包装进行包装保存。

4. 根据权利要求3所述腊肉的腌制方法,其特征在于:所述步骤(3)中腌制时间为3~4天。

5. 根据权利要求3所述腊肉的腌制方法,其特征在于:所述步骤(5)中熏烤温度为50~55℃,熏烤18~24小时。

## 腊肉及其腌制方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及畜产品加工技术领域,具体来说是一种腊肉及其腌制方法。

### 背景技术

[0002] 腊肉是中国腌肉的一种,主要流行于四川、湖南和广东一带,但在南方其他地区也有制作,由于通常是在农历的腊月进行腌制,所以称作“腊肉”。熏好的腊肉,表里一致,煮熟切成片,透明发亮,色泽鲜艳,黄里透红,吃起来味道醇香,肥不腻口,瘦不塞牙,不仅风味独特,而且具有开胃、去寒、消食等功能。

[0003] 传统的腊肉一般是将肉料进行腌渍和熏烤,腌渍时用香料揉搓入味,然后静置一段时间,然后熏烤,传统的熏烤是直接在房间内挂置肉条,然后肉条下方烧火熏烤,此方法效率低,且有火灾隐患,不宜规模化生产;现在有专用的腊肉烘烤机器设备,采用香油熏蒸,电热烘烤,这样做的腊肉虽然外观漂亮,但熏制味难以入肉味中,中看不中吃,且口感生硬单调,失去了传统上应有的风味特色。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是针对上述技术存在的问题,提供一种安全高效、保证腊肉品种,并增加新的自然茶香味的腊肉制作方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案是:一种腊肉,由下列重量份数的原料组成:猪肉 84 ~ 100 份、食盐 1.6 ~ 2 份、白酒 1.8 ~ 2 份、花椒 0.4 ~ 0.6 份、八角 0.4 ~ 0.6 份、丁香 0.4 ~ 0.6 份、茶叶 10 份、白糖 0.45 ~ 0.75 份和硝酸盐 0.1 份。

[0006] 进一步的:由下列重量份数的原料组成:猪肉 100 份、食盐 1.8 份、白酒 2 份、花椒 0.6 份、八角 0.6 份、丁香 0.6 份、茶叶 8 ~ 10 份、白糖 0.6 份和硝酸盐 0.1 份。

[0007] 本发明的另一目的是提供一种腊肉的腌制方法,包括如下步骤:

[0008] (1)、预处理:将猪肉除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结,用冷水清洗干净后放在案板上,肉面朝上,用刀切成 8 ~ 10cm 的肉条状;

[0009] (2)、浸泡:将整理好后的肉条放入白酒中浸泡半小时后取出晾干;将茶叶用水煮沸,然后冷却,捞出茶叶,然后将用白酒浸泡的肉条放入茶叶水浸泡半小时;

[0010] (3)、炒盐腌制:将食盐、八角、花椒和丁香一起放入铁锅中,文火加热,边炒边搅拌,5 ~ 7 分钟以后取出冷却,然后用粉碎机将花椒、八角和丁香粉碎,将粉末、食盐和亚硝酸钠混合均匀,均匀撒在猪肉肉面上,并用双手来回搓揉,至食盐溶解为止,然后按皮面朝下、肉面朝上将猪肉堆放在容器中,一层层叠紧压实,每隔 12 小时上下位置翻动一次;

[0011] (4)、晾晒:将干腌好的肉条用挂钩勾好挂在通风良好的晾晒间晾晒;

[0012] (5)、烟熏烘干:保持肉条形状,将肉条放入熏烤房中,然后在熏烤房底部的火坑中用暗火燃烧茶树干,使茶树干燃烧产生的烟熏烤肉条;

[0013] (6)、冷却:将熏烤以后的腊肉冷却室温;

[0014] (7)、包装:冷却以后的肉条采用真空包装进行包装保存。

[0015] 进一步的:所述步骤(3)中腌制时间为3~4天。

[0016] 进一步的:所述步骤(5)中熏烤温度为50~55℃,熏烤18~24小时。

[0017] 本发明的有益技术效果是:

[0018] (1)本发明方法安全高效,保证了腊肉的传统本色,色泽焦黄、透明发亮、表里一致、香气弥漫、醇味绵远、肉质细嫩、肥而不腻,而且肉制品腊味浓郁、瘦肉呈暗红色、肥肉呈乳白色;同时含盐量仅为1.6~2%,食用以后不会出现严重的赶水现象;

[0019] (2)本发明采用煮沸过的茶叶水浸泡,使肉制品具有自然清新、清爽怡人的茶香味;熏烤烘干利用茶树枝干进行烧火熏烤,加深了腊肉的自然茶香。

## 具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明作进一步说明;

[0021] 实施实例一

[0022] 一种腊肉,由下列重量份数的原料组成:猪肉100份、食盐1.8份、白酒2份、花椒0.6份、八角0.6份、丁香0.6份、茶叶10份、白糖0.6份和硝酸盐0.1份。

[0023] 腌制方法包括以下步骤:

[0024] (1)、预处理:将猪肉除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结,用冷水清洗干净后放在案板上,肉面朝上,用刀切成8cm的肉条状;

[0025] (2)、浸泡:将整理好后的肉条放入白酒中浸泡半小时后取出晾干;将茶叶用水煮沸,然后冷却,捞出茶叶,然后将用白酒浸泡的肉条放入茶叶水浸泡半小时;

[0026] (3)、炒盐腌制:将食盐、八角、花椒和丁香一起放入铁锅中,文火加热,边炒边搅拌,5分钟以后取出冷却,然后用粉碎机将花椒、八角和丁香粉碎,将粉末、食盐和亚硝酸钠混合均匀,均匀撒在猪肉肉面上,并用双手来回搓揉,至食盐溶解为止,然后按皮面朝下、肉面朝上将猪肉堆放在容器中,一层层叠紧压实,每隔12小时上下位置翻动一次,腌制时间为3天;

[0027] (4)、晾晒:将干腌好的肉条用挂钩勾好挂在通风良好的晾晒间晾晒;

[0028] (5)、烟熏烘干:保持肉条形状,将肉条放入熏烤房中,然后在熏烤房底部的火坑中用暗火燃烧茶树枝干,使茶树枝干燃烧产生的烟熏烤肉条,熏烤温度为50℃,熏烤18小时;

[0029] (6)、冷却:将熏烤以后的腊肉冷却室温;

[0030] (7)、包装:冷却以后的肉条采用真空包装进行包装保存。

[0031] 实施实例二

[0032] 一种腊肉,由下列重量份数的原料组成:猪肉84份、食盐1.6份、白酒1.8份、花椒0.4份、八角0.4份、丁香0.4份、茶叶8份、白糖0.45份和硝酸盐0.1份。

[0033] 腌制方法包括以下步骤:

[0034] (1)、预处理:将猪肉除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结,用冷水清洗干净后放在案板上,肉面朝上,用刀切成9cm的肉条状;

[0035] (2)、浸泡:将整理好后的肉条放入白酒中浸泡半小时后取出晾干;将茶叶用水煮沸,然后冷却,捞出茶叶,然后将用白酒浸泡的肉条放入茶叶水浸泡半小时;

[0036] (3)、炒盐腌制:将食盐、八角、花椒和丁香一起放入铁锅中,文火加热,边炒边搅拌,6分钟以后取出冷却,然后用粉碎机将花椒、八角和丁香粉碎,将粉末、食盐和亚硝酸钠

混合均匀,均匀撒在猪肉肉面上,并用双手来回搓揉,至食盐溶解为止,然后按皮面朝下、肉面朝上将猪肉堆放在容器中,一层层叠紧压实,每隔 12 小时上下位置翻动一次,腌制时间为 3.5 天;

[0037] (4)、晾晒:将干腌好的肉条用挂钩勾好挂在通风良好的晾晒间晾晒;

[0038] (5)、烟熏烘干:保持肉条形状,将肉条放入熏烤房中,然后在熏烤房底部的火坑中用暗火燃烧茶树干,使茶树干燃烧产生的烟熏烤肉条,熏烤温度为 53℃,熏烤 22 小时;

[0039] (6)、冷却:将熏烤以后的腊肉冷却室温;

[0040] (7)、包装:冷却以后的肉条采用真空包装进行包装保存。

[0041] 实施实例三

[0042] 一种腊肉,由下列重量份数的原料组成:猪肉 87 份、食盐 1.8 份、白酒 1.9 份、花椒 0.5 份、八角 0.5 份、丁香 0.5 份、茶叶 9 份、白糖 0.75 份和硝酸盐 0.1 份。

[0043] 腌制方法包括以下步骤:

[0044] (1)、预处理:将猪肉除残留小毛、粘液、污物、血渍和淋巴结,用冷水清洗干净后放在案板上,肉面朝上,用刀切成 10cm 的肉条状;

[0045] (2)、浸泡:将整理好后的肉条放入白酒中浸泡半小时后取出晾干;将茶叶用水煮沸,然后冷却,捞出茶叶,然后将用白酒浸泡的肉条放入茶叶水浸泡半小时;

[0046] (3)、炒盐腌制:将食盐、八角、花椒和丁香一起放入铁锅中,文火加热,边炒边搅拌,7 分钟以后取出冷却,然后用粉碎机将花椒、八角和丁香粉碎,将粉末、食盐和亚硝酸钠混合均匀,均匀撒在猪肉肉面上,并用双手来回搓揉,至食盐溶解为止,然后按皮面朝下、肉面朝上将猪肉堆放在容器中,一层层叠紧压实,每隔 12 小时上下位置翻动一次,腌制时间为 4 天;

[0047] (4)、晾晒:将干腌好的肉条用挂钩勾好挂在通风良好的晾晒间晾晒;

[0048] (5)、烟熏烘干:保持肉条形状,将肉条放入熏烤房中,然后在熏烤房底部的火坑中用暗火燃烧茶树干,使茶树干燃烧产生的烟熏烤肉条,熏烤温度为 55℃,熏烤 24 小时;

[0049] (6)、冷却:将熏烤以后的腊肉冷却室温;

[0050] (7)、包装:冷却以后的肉条采用真空包装进行包装保存。

[0051] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。