



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103504325 B

(45) 授权公告日 2016.03.09

(21) 申请号 201310502182.8

(22) 申请日 2013.10.23

(73) 专利权人 贵州五福坊食品有限公司

地址 550018 贵州省贵阳市乌当区高新路
278号

(72) 发明人 王怀平 张汝平 周娟 熊权
潘鹞

(74) 专利代理机构 贵阳中新专利商标事务所
52100

代理人 程新敏

(56) 对比文件

CN 101653264 A, 2010.02.24,

CN 101720945 A, 2010.06.09,

CN 101653263 A, 2010.02.24,

CN 1183926 A, 1998.06.10,

审查员 梁峥

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种香辣青豆猪肉干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香辣青豆猪肉干及其制备方法,该方法以猪肉和香辣青豆为主要原料,加入白砂糖、食用甘油、葡萄糖、食盐、酱油、大豆油、辣椒粉、孜然粉、花椒粉等辅料进行调味制备而成。与现有技术相比,本发明先将猪肉分切成颗粒,经过煮制、炒制、烘烤加工成肉干制品再利用青豆的辣香、酥脆和特有的营养与猪肉合理搭配。本发明产品既有青豆的香辣,猪肉的自然醇香,青豆的“脆”搭配猪肉干的“香”产生奇妙的美味及丰富的咀嚼感,增加了人们在食用时的趣味感及时尚感。同时,调和两者,发挥优势,使产品入口和咀嚼都具有醇香感,达到不上火、不油腻的感觉,是一种新型、时尚的休闲猪肉制品。

1. 一种制备香辣青豆猪肉干的方法,其特征在于:按照重量份计算,它是由主料:猪瘦肉 90~110 份和香辣青豆 45~55 份,辅料:白砂糖 13~15 份、食用甘油 5~7 份、葡萄糖 5~7 份、食盐 1.4~1.6 份、酱油 0.9~1.1 份、大豆油 4~6 份、辣椒粉 1.5~2.5 份、孜然粉 0.04~0.06 份、花椒粉 0.3~0.5 份制备而成,包括如下步骤:

(1) 猪肉处理:将猪肉表面筋膜进行剔除,将大块猪肉分割为每块巴掌大小,放入蒸汽锅中煮至断生,趁热捏时表面会自然散开,并且肉纤维之间没有明显的筋膜相连,用手掰肉中心能明显的分开,但是肌肉纤维之间又不会散开,冷却至常温,然后用切丁机将猪肉分切成长宽高均为 0.5cm 的颗粒;

(2) 猪肉干炒制:将配好的辅料放入锅中,混匀,加入猪肉量的 15% 的清水,将辅料汤汁烧开熬煮 15 分钟后,放入猪肉颗粒浸泡 30 分钟,再一边加热一边滚动翻炒,直到将汁收干,猪肉干颗粒表面起绒毛为止;(3) 猪肉干烘烤:将炒制好的猪肉干颗粒均匀地铺在不锈钢筛中,厚度为 1.5cm 左右,在 55~65℃ 下烘烤 70~90 分钟,直到表面金黄开始发褐为止;

(4) 猪肉干冷却:将烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 12~24 小时,直到产品表面有一定的光泽,咀嚼有弹性且有轻微的粘性;

(5) 香辣青豆的处理:将香辣青豆用破碎机破碎,去皮,筛选后备用;

(6) 香辣青豆与猪肉干的混合炒制:将筛选好的香辣青豆与已冷却的猪肉干混合放入蒸汽锅中,按照顺时针和逆时针交替搅拌的方式边炒制边均匀的加入辅料,搅拌 25 分钟后,再不断翻炒 10 分钟,使猪肉干与香辣青豆充分混匀,辅料充分融入产品;

(7) 成品冷却:将炒制好的香辣青豆猪肉干放入洁净的环境中冷却 24~48 小时,直到产品完全冷却,且色泽均匀一致。

2. 按照权利要求 1 所述的制备香辣青豆猪肉干的方法,其特征在于:按照重量份计算,它是由主料:猪瘦肉 100 份和香辣青豆 50 份,辅料:白砂糖 14 份、食用甘油 6 份、葡萄糖 6 份、食盐 1.5 份、酱油 1.0 份、大豆油 5 份、辣椒粉 2 份、孜然粉 0.05 份、花椒粉 0.4 份制备而成。

3. 按照权利要求 1 或 2 所述制备香辣青豆猪肉干的方法,其特征在于:原料肉选择猪腿肉,在煮制前剔除猪腿肉上的筋膜、碎油和血污;原料豆为已经过初加工入味的香辣青大豆。

一种香辣青豆猪肉干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,特别是涉及一种香辣青豆猪肉干及其制备方法。

背景技术

[0002] 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。

[0003] 传统的猪肉干都是以猪肉为主要原料制作,产品口味单一,而且口感也比较硬,产品营养价值也不丰富,而豆类的营养价值非常高,我国传统饮食讲究“五谷宜为养,失豆则不良”表明:五谷虽有营养,但没有豆子就会失去平衡。现代营养学也证明,每天坚持食用豆类食品,只要两周时间,人体就可以减少脂肪含量,增加免疫力,降低患病的几率。因此,很多营养学家呼吁,用豆类食品代替一定量的肉类等动物性食品,是解决城市人营养不良和营养过剩双重负担的最好方法。目前市场上还没有能够将猪肉和豆类很好结合做成的休闲食品,随着人们对健康食品的不断追求,方便、健康、营养的食品将越来越受到人们的喜欢,丰富各种大众喜欢的健康休闲食品成为食品生产工作人员研究的课题。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种猪肉干与香辣青豆合理搭配及其制备方法,是以猪肉干和香辣青豆混合并配以适当的调味料,调和二者,发挥优势,达到不上火、不油腻的感觉,使大豆的“脆”搭配猪肉干的“香”产生奇妙的美味及丰富的咀嚼感,增加了人们在食用时的趣味感及时尚感。以克服现有技术的不足。

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明采用如下的技术方案:

[0006] 按照重量份计算,香辣青豆猪肉干是由主料:猪瘦肉 90~110 份和香辣青豆 45~55 份,辅料:白砂糖 13~15 份、食用甘油 5~7 份、葡萄糖 5~7 份、食盐 1.4~1.6 份、酱油 0.9~1.1 份、大豆油 4~6 份、辣椒粉 1.5~2.5 份、孜然粉 0.04~0.06 份、花椒粉 0.3~0.5 份制备而成。

[0007] 优选地,香辣青豆猪肉干采用如下的重量份配比制备:主料:猪瘦肉 100 份和香辣青豆 50 份,辅料:白砂糖 14 份、食用甘油 6 份、葡萄糖 6 份、食盐 1.5 份、酱油 1.0 份、大豆油 5 份、辣椒粉 2 份、孜然粉 0.05 份、花椒粉 0.4 份。

[0008] 一种制备前述香辣青豆猪肉干的方法,包括如下步骤:

[0009] (1) 猪肉处理:将猪肉表面筋膜进行剔除,将大块猪肉分割为每块巴掌大小,放入蒸汽锅中煮至断生,趁热捏时表面会自然散开,并且肉纤维之间没有明显的筋膜相连,用手掰肉中心能明显的分开,但是肌肉纤维之间又不会散开。冷却至常温,然后用切丁机将猪肉分切成长宽高均为 0.5cm 的颗粒;

[0010] (2)猪肉干炒制:将配好的辅料放入锅中,混匀,加入猪肉量的 15% 的清水,将辅料汤汁烧开熬煮 15 分钟后,放入猪肉颗粒浸泡 30 分钟,再一边加热一边滚动翻炒,直到将汁收干,猪肉干颗粒表面起绒毛为止;

[0011] (3)猪肉干烘烤:将炒制好的猪肉干颗粒均匀地铺在不锈钢筛中,厚度为 1.5cm 左右,在 55 ~ 65℃ 下烘烤 70 ~ 90 分钟,直到表面金黄开始发褐为止;

[0012] (4)猪肉干冷却:将烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 12 ~ 24 小时,直到产品表面有一定的光泽,咀嚼有弹性且有轻微的粘性为止;

[0013] (5)香辣青豆的处理:将香辣青豆用破碎机破碎,去皮,筛选后备用;

[0014] (6)香辣青豆与猪肉干的混合炒制:将筛选好的香辣青豆与已冷却的猪肉干按照一定比例混合放入蒸汽锅中,按照顺时针和逆时针交替搅拌的方式边炒制边均匀的加入辅料,搅拌 25 分钟后,再不断翻炒 10 分钟,使猪肉干与香辣青豆充分混匀,辅料充分融入产品;

[0015] (7)成品冷却:将炒制好的香辣青豆猪肉干放入洁净的环境中冷却 24 ~ 48 小时,直到产品完全冷却,且色泽均匀一致。

[0016] 完成步骤(7)之后可灭菌包装即得成品,成品经感官检验、理化指标检验和微生物检验后,用外包装袋定量包装即可。

[0017] 优选地,选择猪腿肉为原料,在煮制前剔除猪腿肉上的筋膜、碎油和血污,因为猪腿肉部位整块都是瘦肉,脂肪含量极少,属于高蛋白、低脂肪且是高维生素的猪肉。原料豆为已经过初加工入味的香辣青大豆。

[0018] 本发明在配方上采用猪肉与香辣青豆结合,使两者相融相补,营养调和。猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一,猪肉可为人类提供优质蛋白质和必需的脂肪酸,猪肉可提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸,能改善缺铁性贫血。但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,所以本发明产品在以猪肉为原料的基础上加入香辣青豆,青豆蛋白质含量高达 40% 左右,最优质的可达 50% 左右,相当于瘦猪肉的 2 倍多,鸡蛋的 3 倍,牛奶的 12 倍。其氨基酸的组成比较接近人体需要的氨基酸,属于完全蛋白,其中赖氨酸含量较多,能促进人体发育、增强免疫功能,并有提高中枢神经组织功能的作用。青豆还富含不饱和脂肪酸和大豆磷脂,有保持血管弹性、健脑和防止脂肪肝形成的作用。青豆可以为人体提供儿茶素以及表儿茶素两种类黄酮抗氧化剂。这两种物质能够有效去除体内的自由基,预防由自由基引起的疾病,延缓身体衰老速度,还有消炎、广谱抗菌的作用。青豆中还含两类胡萝卜素: α -胡萝卜素和 β -胡萝卜素。2010 年,美国疾控中心根据一项长达 14 年的跟踪研究发现,血液中 α -胡萝卜素的含量越高,个体的寿命越长。 β -胡萝卜素也是一种抗氧化剂,具有解毒作用,能够降低患有心脏病以及癌症的风险。青豆中富含皂角苷、蛋白酶抑制剂、异黄酮、钼、硒等抗癌成分,对前列腺癌、皮肤癌、肠癌、食道癌等几乎所有的癌症都有抑制作用。

[0019] 青豆除了含有蛋白质和纤维,它也是人体摄取维生素 A、维生素 C 和维生素 K,以及维生素 B 的重要来源食物之一。青豆还能提供少量钙,磷,钾,铁,硫胺素和核黄素。被人们称为“植物肉”、“绿色乳牛”、“豆中之王”。一般人群均可食用。青豆味甘、性平,入脾、在肠经;具有健脾宽中,润燥消水的作用。

[0020] 香辣青豆猪肉干产品是采用青大豆与猪肉干合理搭配,采用先进的生产工艺,在

反复的调味和加工过程中,使两者相融相补,营养调和,丰富咀嚼感,且不上火,不油腻。

[0021] 在生产工艺上,本发明具有极大的改进,第一,采用小孔板切丁机切猪肉,在切猪肉时,最大程度的将猪肉的水分挤干,使肉质松软,达到第一次物理嫩化猪肉的目的,这样不用嫩肉粉就可以达到嫩化猪肉,可以使产品成为不加任何添加剂的健康产品;机械化加工,提高了工作效率,降低了劳动强度;第二,在炒制过程中采用蒸汽自动滚筒炒锅,炒锅不停的滚动使锅内的肉干不停的摔打,使猪肉纤维组织自动分离,达到第二次嫩化猪肉的目的,猪肉摔打松散后不仅肉质嫩且在摔打过程中肉干表面出现一层绒毛,可以完全吸收调味汤汁,使猪肉更加入味,做出的产品就更加鲜香;使产品在生产过程中,采用机械的猪肉嫩化方式,使生产出来的产品酥软柔韧,易于咀嚼和消化。本发明采用复合调味和先进的生产加工工艺,在制作肉干时用熬煮的调味汤汁浸泡炒制使猪肉干鲜香味美,再于后期添加香辣青豆进行二次炒制及调味,使产品口味和营养要素都达到很高的水平,生产出的产品不仅香脆可口,卫生质量水平也有了很大的提高,能够全面达到食品卫生标准的相关要求,适合工业化生产。

[0022] 与现有技术相比,本发明利用香辣青豆与猪肉干合理搭配,先将猪肉分切成颗粒,经过煮制、炒制、烘烤等生产工艺加工而成肉干,再与经过初步调味然后破碎、去皮的青豆经过调味充分混合。本发明产品既有猪肉的自然醇香,又有香辣青豆的酥脆,食用时产生奇妙的美味及丰富的咀嚼感,不上火、不油腻。生产出的产品采用先进的充入食品级氮气的办法保质,并利用新颖的三角包装方式,在满足时尚感的同时还有营养丰富、保质期长、易于携带等优点。是居家旅游的绿色营养、新型时尚的休闲食品。

具体实施方式

[0023] 实施例 1:

[0024] 原料准备:猪瘦肉 100 份和香辣青豆 50 份,辅料:白砂糖 14 份、食用甘油 6 份、葡萄糖 6 份、食盐 1.5 份、酱油 1.0 份、大豆油 5 份、辣椒粉 2 份、孜然粉 0.05 份、花椒粉 0.4 份。

[0025] 制备方法:

[0026] (1) 猪肉处理:将猪肉表面筋膜进行剔除,将大块猪肉分割为每块巴掌大小,放入蒸汽锅中煮至断生,趁热捏时表面会自然散开,并且肉纤维之间没有明显的筋膜相连,用手掰肉中心能明显的分开,但是肌肉纤维之间又不会散开,冷却至常温,然后用切丁机将猪肉分切成长宽高均为 0.5cm 的颗粒;

[0027] (2) 猪肉干炒制:将配好的辅料放入锅中,混匀,加入猪肉量的 15% 的清水,将辅料汤汁烧开熬煮 15 分钟后,放入猪肉颗粒浸泡 30 分钟,再一边加热一边滚动翻炒,直到将汁收干,猪肉干颗粒表面起绒毛为止;

[0028] (3) 猪肉干烘烤:将炒制好的猪肉干颗粒均匀地铺在不锈钢筛中,厚度为 1.5cm 左右,在 55 ~ 65℃ 下烘烤 70 ~ 90 分钟,直到表面金黄开始发褐为止;

[0029] (4) 猪肉干冷却:将烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 12 ~ 24 小时,直到产品表面有一定的光泽,咀嚼有弹性且有轻微的粘性为止;

[0030] (5) 香辣青豆的处理:将香辣青豆用破碎机破碎,去皮,筛选后待用;

[0031] (6) 香辣青豆与猪肉干的混合炒制:将筛选好的香辣青豆与已冷却的猪肉干按照

一定比例混合放入蒸汽锅中,按照顺时针和逆时针交替搅拌的方式边炒制边均匀的加入辅料,搅拌 25 分钟后,再不断翻炒 10 分钟,使猪肉干与香辣青豆充分混匀,辅料充分融入产品;

[0032] (7)成品冷却:将炒制好的香辣青豆猪肉干放入洁净的环境中冷却 24 ~ 48 小时,直到产品完全冷却,且色泽均匀一致。

[0033] (8)包装:将产品灭菌后利用自动充氮三角包装机包装即得成品,成品经感官检验、理化指标检验和微生物检验后,用外包装袋定量包装即可。

[0034] 实施例 2:

[0035] 原料准备:猪瘦肉 90 份和香辣青豆 45 份,辅料:白砂糖 13 份、食用甘油 5 份、葡萄糖 5 份、食盐 1.0 份、酱油 0.5 份、大豆油 4 份、辣椒粉 1.5 份、孜然粉 0.04 份、花椒粉 0.3 份。

[0036] 制备方法:

[0037] (1)猪肉处理:将猪肉表面筋膜进行剔除,将大块猪肉分割为每块巴掌大小,放入蒸汽锅中煮至断生,趁热捏时表面会自然散开,并且肉纤维之间没有明显的筋膜相连,用手掰肉中心能明显的分开,但是肌肉纤维之间又不会散开。冷却至常温,然后用切丁机将猪肉分切成长宽高均为 0.5cm 的颗粒;

[0038] (2)猪肉干炒制:将配好的辅料放入锅中,混匀,加入猪肉量的 15% 的清水,将辅料汤汁烧开熬煮 15 分钟后,放入猪肉颗粒浸泡 30 分钟,再一边加热一边滚动翻炒,直到将汁收干,猪肉干颗粒表面起绒毛为止;

[0039] (3)猪肉干烘烤:将炒制好的猪肉干颗粒均匀地铺在不锈钢筛中,厚度为 1.5cm 左右,在 55 ~ 65℃ 下烘烤 70 ~ 90 分钟,直到表面金黄开始发褐为止;

[0040] (4)猪肉干冷却:将烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 12 ~ 24 小时,直到产品表面有一定的光泽,咀嚼有弹性且有轻微的粘性为止;

[0041] (5)香辣青豆的处理:将香辣青豆用破碎机破碎,去皮,筛选后备用;

[0042] (6)香辣青豆与猪肉干的混合炒制:将筛选好的香辣青豆与已冷却的猪肉干按照一定比例混合放入蒸汽锅中,按照顺时针和逆时针交替搅拌的方式边炒制边均匀的加入辅料,搅拌 25 分钟后,再不断翻炒 10 分钟,使猪肉干与香辣青豆充分混匀,辅料充分融入产品。

[0043] (7)成品冷却:将炒制好的香辣青豆猪肉干放入洁净的环境中冷却 24 ~ 48 小时,直到产品完全冷却,且色泽均匀一致。

[0044] (8)包装:将产品灭菌后利用自动充氮三角包装机包装即得成品,成品经感官检验、理化指标检验和微生物检验后,用外包装袋定量包装即可。

[0045] 实施例 3:

[0046] 原料准备:猪瘦肉 110 份和香辣青豆 55 份,辅料:白砂糖 15 份、食用甘油 7 份、葡萄糖 7 份、食盐 2 份、酱油 1.5 份、大豆油 6 份、辣椒粉 2.5 份、孜然粉 0.1 份、花椒粉 0.5 份。

[0047] 制备方法:

[0048] (1)猪肉处理:将猪肉表面筋膜进行剔除,将大块猪肉分割为每块巴掌大小,放入蒸汽锅中煮至断生,趁热捏时表面会自然散开,并且肉纤维之间没有明显的筋膜相连,用手掰肉中心能明显的分开,但是肌肉纤维之间又不会散开。冷却至常温,然后用切丁机将猪肉

分切成长宽高均为 0.5cm 的颗粒；

[0049] (2)猪肉干炒制：将配好的辅料放入锅中，混匀，加入猪肉量的 15% 的清水，将辅料汤汁烧开熬煮 15 分钟后，放入猪肉颗粒浸泡 30 分钟，再一边加热一边滚动翻炒，直到将汁收干，猪肉干颗粒表面起绒毛为止；

[0050] (3)猪肉干烘烤：将炒制好的猪肉干颗粒均匀地铺在不锈钢筛中，厚度为 1.5cm 左右，在 55 ~ 65℃ 下烘烤 70 ~ 90 分钟，直到表面金黄开始发褐为止；

[0051] (4)猪肉干冷却：将烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 12 ~ 24 小时，直到产品表面有一定的光泽，咀嚼有弹性且有轻微的粘性为止；

[0052] (5)香辣青豆的处理：将香辣青豆用破碎机破碎，去皮，筛选后待用；

[0053] (6)香辣青豆与猪肉干的混合炒制：将筛选好的香辣青豆与已冷却的猪肉干按照一定比例混合放入蒸汽锅中，按照顺时针和逆时针交替搅拌的方式边炒制边均匀的加入辅料，搅拌 25 分钟后，再不断翻炒 10 分钟，使猪肉干与香辣青豆充分混匀，辅料充分融入产品。

[0054] (7)成品冷却：将炒制好的香辣青豆猪肉干放入洁净的环境中冷却 24 ~ 48 小时，直到产品完全冷却，且色泽均匀一致。

[0055] (8)包装：将产品灭菌后利用自动充氮三角包装机包装即得成品，成品经感官检验、理化指标检验和微生物检验后，用外包装袋定量包装即可。