



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101653266 B

(45) 授权公告日 2011. 12. 21

(21) 申请号 200910017583. 8

(22) 申请日 2009. 08. 05

(73) 专利权人 泰祥集团技术开发有限公司

地址 264311 山东省荣成市石岛管理区峨石山路 7 号

(72) 发明人 李银塔 李钰金 陈英乡 吴新颖
刘学军 殷诗强

(51) Int. Cl.

A23L 1/312 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

A23L 1/015 (2006. 01)

A23L 1/01 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101390624 A, 2009. 03. 25, 权利要求书.

CN 1305406C C, 2007. 03. 21, 权利要求书.

邢文生. 真空包装猪蹄的研制. 《食品科

技》. 1997, 第 28 页.

赵君哲. 软包装五香猪蹄的新工艺. 《肉类工业》. 1999, 17-18.

审查员 杨钟超

权利要求书 1 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

一种即食脱脂猪蹄食品的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种即食脱脂猪蹄食品的制作方法,其是以新鲜的猪蹄为原料,冷藏老熟处理后经解冻、浸泡软化、洗净后入沸水中焯煮 8-20min,再经修整处理、入热油中控温 170℃-220℃,炸制 1-5min,至其表面呈鱼鳞状,沥油后入预制的汤料中煮制、浸泡入味调色、包装、杀菌而成。按照本方法制备的即食脱脂猪蹄食品油脂含量少,久吃不腻,营养均衡,具补益、保健功能,色、香、味俱佳,保存时间长,食用方便。其制备方法工艺合理,易操作,适合于工业化生产。

1. 一种即食脱脂猪蹄食品的制作方法,其特征在于:经过下列步骤

(1) 原料的处理

选取新鲜的猪蹄为原料,进行冷藏老熟处理,再经解冻,浸泡软化,清洗干净,备用;

(2) 焯煮

称取洁净的水煮沸后,将上述清淨的猪蹄放入,其猪蹄与水的重量比为 1 : 2-3,再次煮沸后,进行焯煮 8-20min;

(3) 修整处理

将上述焯煮后的猪蹄修整去除残毛和白皮,用热水洗净,沥干水份,备用;

(4) 油炸

称取植物油,将其加热到 190℃ -230℃,将上述修整处理、沥干水份后的猪蹄放入,温度控制在 170℃ -220℃,炸制 1-5min,至其表面呈鱼鳞状后,取出,沥干油,备用;

(5) 汤料的制备

称取中草药、香辛料、调味料,并将中草药、香辛料装入料袋中,其中所述中草药、香辛料的组分及用量为:按 100kg 水重量计,八角 160-200g、花椒 100-140g、小茴香 100-140g、葱 1-3kg、姜 0.5-2kg、桂皮 70-120g、肉桂 70-120g、丁香 40-80g、草果 40-80g、陈皮 100-140g、良姜 60-100g、砂仁 40-80g、白芷 100-140g、甘草 8-10g、肉豆蔻 10-15g、山奈 8-10g、木香 10-12g、白果 5-8g、香叶 2-3g、草豆蔻 12-16g、香果 5-8g、香草 5-8g、千里香 5-8g、香茅草 5-8g、辛夷花 2-3g、当归 2-3g、党参 2-3g、罗汉果 2-3 个、白豆蔻 2-3g;所述调味料的组分及用量为:按 100kg 水重量计,绵白糖 0.5-2kg、食盐 2-4kg、焦糖 0.8-2kg、酱油 3-8kg、海带汁 3-8kg、圆葱汁 3-5kg、鲑鱼汁 1-3kg、料酒 0.5-2kg、味精 0.5-1.2kg;称取水煮沸后,将上述装有中草药、香辛料的料袋及调味料放入沸水中,继续熬煮 30-90min,制备成汤料,备用;

(6) 煮制

将上述制备的汤料加热至沸,然后将上述油炸、沥油后的猪蹄放入,烧沸后再煮制 15-60min;

(7) 浸泡入味、调色

将上述煮制猪蹄的汤料停止加热后,猪蹄浸入其内,温度维持 80-90℃,入味、调色 1-3 小时,取出;

(8) 包装、杀菌、成品

将上述浸泡入味、调色后的猪蹄真空包装,入杀菌室中,按杀菌公式: 15min-(110℃ -135℃)-15min,杀菌 20-100min,即成成品,其中杀菌公式的含义为:升温时间 15min、杀菌温度 110℃ -135℃、降温时间 15min。

一种即食脱脂猪蹄食品的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种肉类制品,尤其是一种即食脱脂猪蹄食品的制作方法。

背景技术

[0002] 猪蹄又叫猪脚、猪手,含有丰富的胶原蛋白质,脂肪含量也比肥肉低,它能防治皮肤干瘪起皱、增强皮肤弹性和韧性,对延缓衰老和促进儿童生长发育都具有特殊意义。为此,人们把猪蹄称为“美容食品”和“类似于熊掌的美味佳肴”。

[0003] 目前,人们日常食用的传统猪蹄食品多来自超市、店铺等出售的熟食制品,该种熟食猪蹄食品虽具备食用方便的特点,但存在口味平平、营养单一、粘嘴、色泽差、保存时间短的不足。随着人们对食品的营养成分及保健功能的要求,如何制作一种色、香、味俱佳,营养丰富全面,食用、携带方便,保存时间长的猪蹄食品,是人们不断研究的一个课题。例如 2000 年 6 月 28 日公开的 CN1257667A 中国发明专利申请公开说明书中公开了“一种药膳熏制猪蹄加工方法”,其是将猪蹄在清水中浸泡 5-6 小时后,采用白芨、肉豆蔻、草果、荜菝、丁香、良姜、肉桂、陈皮、青皮、三奈等十三味中药及调料配制老汤煨煮猪蹄 7-8 小时,再将其送入放有白糖、茶叶的锅中急火熏制 3-5 分钟,制作出的猪蹄鲜嫩脱骨,并具有治病、保健、美容作用。又如,2002 年 12 月 25 日公开的 CN1386437A 中国发明专利申请公开说明书中公开了“一种熟制猪蹄的制作方法”,其是将四川产的猪蹄除去杂质,用火烤至黄色,用水浸泡洗净,然后加入由 25 种中草药和水一起煎煮后制成的汤料中,加热煨熟,再用装有糖的铁锅熏制,在其表面上再刷上香油,即成的熟制猪蹄。又如 2008 年 4 月 2 日公开的 CN101152011A 中国发明专利申请公开说明书中公开了“一种熟制猪蹄食品的加工方法”,其猪蹄从冷库中取出,放到水中缓化松软后,剔去表皮上的毛发,洗除杂质、污物;放到由水、酱油、糖、盐、味精、大料、姜、葱、辣椒配制的陈年老汤,加热至 90-100℃,持续 1-2 小时,进行蒸煮、脱脂,出锅,猪蹄出锅时在其表面均匀涂抹

[0004] 上香油;冷却后真空包装,杀菌后,即成产品。其猪蹄中的油脂在持续加热过程脱出。再如,2009 年 3 月 25 日公开的 CN101390624A 中国发明专利申请公开说明书中公开了“脱脂猪蹄的加工方法”,其是用酒精喷灯把猪蹄表面烧成米黄色,清水洗净,蒸气预煮 15-20 分钟;取 1 倍量的腊汁老汤和 2.5 倍量的猪蹄放入酱卤锅中,加入新调料包和调味品,用蒸汽加热 2.5-3.5 小时,然后舀出上层猪油,加入适量香油,翻搅两次即可出锅;冷却后称重装袋,抽真空封口,灭菌,成品。其猪蹄在酱卤过程中脱去了大部分猪蹄油脂。上述公开文件中所公开的技术方案,其猪蹄虽是在煨煮或加热或酱卤过程中脱去了部分油脂,但仍存在着油脂含量高、多吃易腻的不足。

发明内容

[0005] 为了克服现有技术中制作的猪蹄食品油脂含量高、多吃易腻的不足,本发明提供一种制备工艺合理,操作性强,适合规模化生产的即食脱脂猪蹄食品的制作方法,采用该方法制作的猪蹄食品营养搭配均衡,具补益、保健功能,油脂含量少,色、香、味俱佳,保存时间

长,安全卫生,食用方便。

[0006] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案为:一种即食脱脂猪蹄食品的制作方法,其特征在于:经过下列步骤

[0007] (1) 原料的处理

[0008] 选取新鲜的猪蹄为原料,进行冷藏老熟处理,再经解冻,浸泡软化,清洗干净,备用;

[0009] (2) 焯煮

[0010] 称取洁净的水煮沸后,将上述清淨的猪蹄放入,其猪蹄与水的重量比为 1 : 2-3,再次煮沸后,进行焯煮 8-20min;

[0011] (3) 修整处理

[0012] 将上述焯煮后的猪蹄修整去除残毛和白皮,用热水洗净,沥干水份,备用;

[0013] (4) 油炸

[0014] 称取植物油,将其加热到 190℃ -230℃,将上述修整处理、沥干水份后的猪蹄放入,温度控制在 170℃ -220℃,炸制 1-5min,至其表面呈鱼鳞状后,取出,沥干油,备用;

[0015] (5) 汤料的制备

[0016] 称取中草药、香辛料、调味料,并将中草药、香辛料装入料袋中,其中所述中草药、香辛料的组分及用量为:按 100kg 水重量计,八角 160-200g、花椒 100-140g、小茴香 100-140g、葱 1-3kg、姜 0.5-2kg、桂皮 70-120g、肉桂 70-120g、丁香 40-80g、草果 40-80g、陈皮 100-140g、良姜 60-100g、砂仁 40-80g、白芷 100-140g、甘草 8-10g、肉豆蔻 10-15g、山奈 8-10g、木香 10-12g、白果 5-8g、香叶 2-3g、草豆蔻 12-16g、香果 5-8g、香草 5-8g、千里香 5-8g、香茅草 5-8g、辛夷花 2-3g、当归 2-3g、党参 2-3g、罗汉果 2-3 个、白豆蔻 2-3g;所述调味料的组分及用量为:按 100kg 水重量计,绵白糖 0.5-2kg、食盐 2-4kg、焦糖色 0.8-2kg、酱油 3-8kg、海带汁 3-8kg、圆葱汁 3-5kg、鲑鱼汁 1-3kg、料酒 0.5-2kg、味精 0.5-1.2kg;称取水煮沸后,将上述装有中草药、香辛料的料袋及调味料放入沸水中,继续熬煮 30-90min,制备成汤料,备用;

[0017] (6) 煮制

[0018] 将上述制备的汤料加热至沸,然后将上述油炸、沥油后的猪蹄放入,烧沸后再煮制 15-60min;

[0019] (7) 浸泡入味、调色

[0020] 将上述煮制猪蹄的汤料停止加热后,猪蹄浸入其内,温度维持 80-90℃,入味、调色 1-3 小时,取出;

[0021] (8) 包装、杀菌、成品

[0022] 将上述浸泡入味、调色后的猪蹄真空包装,入杀菌室中,按杀菌公式:15min-(110℃ -135℃)-15min,杀菌 20-100min,即成成品。

[0023] 本发明是其将新鲜的猪蹄冷藏老熟处理后解冻、浸泡软化、洗净后经沸水焯煮、修整处理、油炸、入预制汤料中煮制、浸泡入味调色、包装、杀菌而成。其猪蹄经油炸脱脂,油脂的含量大大降低,多吃不腻;入预制汤料中煮制使得汤料中的各种营养成分、药效充分浸入肉质里,其制备的猪蹄食品营养均衡,并具补益、保健功能;其保温浸泡入味、调色相比现有的熏制调色,其食品形状饱满,肉质细腻,香味浓厚,色泽醇红,达到了色、香、味俱佳;其真

空包装、杀菌至成品,使其保存时间长,开袋即食、方便。该食品携带方便,可满足人们长途旅行、外出就餐的安全卫生要求。本发明的制备方法,其工艺合理,操作性强,适合于大规模生产。

具体实施方式

[0024] 下面结合实施例对本发明做进一步说明。

[0025] 实施例一

[0026] 一种即食脱脂猪蹄食品的制作方法,经过下列步骤:

[0027] (1) 原料的处理 选取新鲜的猪蹄为原料,入冷库中进行冷藏老熟处理后,直接解冻,再用洁净的水浸泡软化,清洗干净,备用;

[0028] (2) 焯煮 称取洁净的水煮沸后,将上述清淨的猪蹄放入,其猪蹄与水的重量比为 1 : 2,再次煮沸后计时,进行焯煮 20min;

[0029] (3) 修整处理 将上述焯煮后的猪蹄修整去除残毛和白皮,用热水洗净,沥干水份,备用;

[0030] (4) 油炸 称取植物油,将其加热到 210℃,将修整处理、沥干水份后的猪蹄放入,温度控制在 200℃,炸制 3min,至其表面呈鱼鳞状后,取出,沥干油,备用;

[0031] (5) 汤料的制备 称取中草药、香辛料、调味料,并将中草药、香辛料装入料袋中,其中所述中草药、香辛料的组分及用量为:八角 180g、花椒 120g、小茴香 120g、葱 2kg、姜 1.5kg、桂皮 100g、肉桂 100g、丁香 60g、草果 60g、陈皮 120g、良姜 80g、砂仁 60g、白芷 120g、甘草 9g、肉豆蔻 13g、山奈 9g、木香 11g、白果 6.5g、香叶 2.5g、草豆蔻 14g、香果 6.5g、香草 6.5g、千里香 6.5g、香茅草 6.5g、辛夷花 2.5g、当归 2.5g、党参 2.5g、罗汉果 3 个、白豆蔻 2.5g;所述调味料的组分及用量为:绵白糖 1.5kg、食盐 3kg、焦糖色 1.5kg、酱油 5kg、海带汁 5kg、圆葱汁 4kg、鲑鱼汁 2kg、料酒 1.5kg、味精 0.9kg;称取 100kg 的水煮沸后,将上述装有中草药、香辛料的料袋及调味料放入沸水中,继续熬煮 60min,过滤制得汤料,备用;

[0032] (6) 煮制 将上述制备的汤料加热至沸,然后将上述油炸、沥油后的猪蹄放入,烧沸后开始计时,再煮制 40min;

[0033] (7) 浸泡入味、调色 将上述煮制猪蹄的汤料停止加热后,猪蹄浸入其内,温度维持 85℃,入味、调色 2 小时,取出;

[0034] (8) 包装、杀菌、成品 将上述浸泡入味、调色后的猪蹄真空包装,入杀菌室中,按杀菌公式:15min-(110℃ -135℃)-15min,杀菌 60min,即成成品。

[0035] 本发明的制备方法,其工艺合理,易操作,适合于工业化生产。依本方法制备的即食脱脂猪蹄食品油脂含量少,久吃不腻,营养均衡,具补益、功能,色、香、味俱佳,保存时间长,安全卫生,食用方便。

[0036] 实施例二

[0037] 一种即食脱脂猪蹄食品的制作方法,经过下列步骤:

[0038] (1) 原料的处理 选取新鲜的猪蹄为原料,入冷库中进行冷藏老熟处理后,用洁净的水浸泡解冻,软化,清洗干净,备用;

[0039] (2) 焯煮 称取洁净的水煮沸后,将上述清淨的猪蹄放入,其猪蹄与水的重量比为 1 : 2.5,再次煮沸后计时,焯煮 15min;

[0040] (3) 修整处理 将上述焯煮后的猪蹄修整去除残毛和白皮,用热水洗净,沥干水份,备用;

[0041] (4) 油炸 称取植物油,将其加热到 230℃,将修整处理、沥干水份后的猪蹄放入,温度控制在 220℃,炸制 1min,至其表面呈鱼鳞状后,取出,沥干油,备用;

[0042] (5) 汤料的制备 称取中草药、香辛料、调味料,并将中草药、香辛料装入料袋中,其中所述中草药、香辛料的组分及用量为:八角 200g、花椒 100g、小茴香 100g、葱 3kg、姜 0.5kg、桂皮 70g、肉桂 120g、丁香 40g、草果 80g、陈皮 140g、良姜 100g、砂仁 40g、白芷 140g、甘草 10g、肉豆蔻 10g、山奈 10g、木香 10g、白果 8g、香叶 3g、草豆蔻 16g、香果 5g、香草 8g、千里香 5g、香茅草 5g、辛夷花 3g、当归 3g、党参 3g、罗汉果 3 个、白豆蔻 2g;所述调味料的组分及用量为:绵白糖 2kg、食盐 4kg、焦糖色 0.8kg、酱油 3kg、海带汁 8kg、圆葱汁 5kg、鲢鱼汁 1kg、料酒 0.5kg、味精 1.2kg;称取 100kg 的水煮沸后,将上述装有中草药、香辛料的料袋及调味料放入沸水中,继续熬煮 30min,过滤制得汤料,备用;

[0043] (6) 煮制 将上述制备的汤料加热至沸,然后将上述油炸、沥油后的猪蹄放入,烧沸后开始计时,再煮制 15min;

[0044] (7) 浸泡入味、调色 将上述煮制猪蹄的汤料停止加热后,猪蹄浸入其内,温度维持 80℃,入味、调色 3 小时,取出;

[0045] (8) 包装、杀菌、成品 将上述浸泡入味、调色后的猪蹄真空包装,入杀菌室中,按杀菌公式:15min-(110℃-135℃)-15min,杀菌 20min,即成成品。

[0046] 本发明的制备方法,其工艺合理,操作可行,效率高,适合于工业化生产。依本方法制备的即食脱脂猪蹄食品,营养均衡,油脂含量少色、香、味俱佳,保存时间长,食用方便。

[0047] 实施例三

[0048] 一种即食脱脂猪蹄食品的制作方法,经过下列步骤:

[0049] (1) 原料的处理 选取新鲜的猪蹄为原料,入冷库中进行冷藏老熟处理后,取出解冻后用洁净的水浸泡软化,清洗干净,备用;

[0050] (2) 焯煮 称取洁净的水煮沸后,将上述清淨的猪蹄放入,其猪蹄与水的重量比为 1:3,再次煮沸后计时,焯煮 10min;

[0051] (3) 修整处理 将上述焯煮后的猪蹄修整去除残毛和白皮,用热水洗净,沥干水份,备用;

[0052] (4) 油炸 称取植物油,将其加热到 190℃,将修整处理、沥干水份后的猪蹄放入,温度控制在 170℃,炸制 5min,至其表面呈鱼鳞状后,取出,沥干油,备用;

[0053] (5) 汤料的制备 称取中草药、香辛料、调味料,并将中草药、香辛料装入料袋中,其中所述中草药、香辛料的组分及用量为:八角 160g、花椒 140g、小茴香 140g、葱 1kg、姜 2kg、桂皮 120g、肉桂 70g、丁香 80g、草果 40g、陈皮 100g、良姜 60g、砂仁 80g、白芷 100g、甘草 8g、肉豆蔻 15g、山奈 8g、木香 12g、白果 5g、香叶 2g、草豆蔻 12g、香果 8g、香草 5g、千里香 8g、香茅草 8g、辛夷花 2g、当归 2g、党参 2g、罗汉果 2 个、白豆蔻 3g;所述调味料的组分及用量为:绵白糖 0.5kg、食盐 2kg、焦糖色 2g、酱油 8kg、海带汁 3kg、圆葱汁 3kg、鲢鱼汁 3kg、料酒 2kg、味精 0.5kg;称取 100kg 的水煮沸后,将上述装有中草药、香辛料的料袋及调味料放入沸水中,继续熬煮 90min,过滤制得汤料,备用;

[0054] (6) 煮制 将上述制备的汤料加热至沸,然后将上述油炸、沥油后的猪蹄放入,烧沸

后开始计时,再煮制 60min ;

[0055] (7) 浸泡入味、调色 将上述煮制猪蹄的汤料停止加热后,猪蹄浸入其内,温度维持 90℃,入味、调色 1 小时,取出 ;

[0056] (8) 包装、杀菌、成品 将上述浸泡入味、调色后的猪蹄真空包装,入杀菌室中,按杀菌公式 :15min-(110℃ -135℃)-15min,杀菌 90min,即成成品。

[0057] 本发明的制备方法,其工艺合理,操作可行,生产效率高,适合于规模化生产。依本方法制备的即食脱脂猪蹄食品营养均衡,并具补益、保健功能,其形状饱满,肉质细腻,香味浓厚,色泽艳红,油脂含量少,不肥腻,保存时间长,食用、携带方便,可满足人们长途旅行、外出就餐的安全卫生要求。