



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104585723 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 06

(21) 申请号 201510010849. 1

(22) 申请日 2015. 01. 09

(71) 申请人 马鞍山市黄池食品(集团)有限公司
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇
食品路 1 号

(72) 发明人 麻志刚

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种豆豉风味瘦肉酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种豆豉风味瘦肉酱,由以下重量份的原料制成:猪瘦肉 60-80、黑豆酱 60-80、鲜虾仁 30-50、百合粉 3-4、龙眼肉 6-7、鸡爪菜 8-10、杨梅汁 7-8、毛豆腐 5-6、食用油适量、食盐 10-12、干辣椒粉 8-10、白酒 6-8、大蒜粉 6-8、花椒粉 8-11、葱姜末 7-8、啤酒花 3-4、制何首乌 5-8、丛毛榕根 2-3、千日红 3-4、甘草 2-3、营养添加剂 7-9;本发明的豆豉风味瘦肉酱营养丰富、口感独特,还含有多种保健成分,加入的鲜虾仁富含蛋白质及多种微量元素,具有补肾壮阳、理气开胃的作用,同时本发明还采用甘草等多种中草药,具有补脾益气、止咳润肺的功效。

1. 一种豆豉风味瘦肉酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

猪瘦肉 60-80、黑豆酱 60-80、鲜虾仁 30-50、百合粉 3-4、龙眼肉 6-7、鸡爪菜 8-10、杨梅汁 7-8、毛豆腐 5-6、食用油适量、食盐 10-12、干辣椒粉 8-10、白酒 6-8、大蒜粉 6-8、花椒粉 8-11、葱姜末 7-8、啤酒花 3-4、制何首乌 5-8、丛毛榕根 2-3、千日红 3-4、甘草 2-3、营养添加剂 7-9;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

青梅干 3-4、奶粉 2-3、蜜枣碎 5-6、南果梨 6-8、亚麻籽油 5-6、海藻粉 1-2、酱猪耳 6-8、核桃酥 3-4、肠衣适量、苹果皮 1-2、辣蓼草 1-2、七叶莲 2-3、黑丑 2-4、旱田草 1-2、麦门冬 2-3;

制备方法为:(1)将苹果皮 1-2、辣蓼草 1-2、七叶莲 2-3、黑丑 2-4、旱田草 1-2、麦门冬 2-3 混合,水提 2-3 次,过滤,得中药液;

(2)将酱猪耳、南果梨分别切碎后与青梅干、蜜枣碎混合,置于有亚麻籽油的锅中,大火翻炒 4-6 分钟,出料;将核桃酥置于中药液中浸泡,泡软后与上述炒制后的混合物以及剩余各原料混合捣碎成糊,所得糊状物灌入肠衣,风干后,得营养香肠,将营养香肠切成碎粒,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种豆豉风味瘦肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将啤酒花、制何首乌、丛毛榕根、千日红、甘草混合,加 6-8 倍水,小火熬制 30-50 分钟,过滤,得中药液,将中药液喷淋在猪瘦肉的表面,静置浸渍 5-10 分钟后进行冷冻,冷冻后由切丁机切成肉丁;将肉丁置于有适量食用油的锅中炸至七成熟,出料,剩余食用油待用;

(2)将鲜虾仁入蒸锅,隔水蒸熟后,出料,捣碎,得熟虾泥;将剩余食用油加热至七成熟,倒入黑豆酱、熟虾泥,文火炒制 15-20 分钟,出料;

(3)将毛豆腐置于油锅中煎至两面金黄,再与龙眼肉、鸡爪菜、杨梅汁混合捣碎成泥,置于烤箱中烘干,研磨成粉,所得粉末与食盐、干辣椒粉、大蒜粉、花椒粉、葱姜末混合,得调味料;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)处理后的各物料以及剩余各原料分别置于夹层锅中,混匀后,煮沸、包装,即得。

一种豆豉风味瘦肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品加工领域,尤其涉及一种豆豉风味瘦肉酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料,加工而成的调味品,它起源于中国,有着悠久的历史。现在,中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱,和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类;原始的豆瓣酱虽然味道正,但风味单一,已不能满足人们对口味多元化的需求。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种豆豉风味瘦肉酱及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种豆豉风味瘦肉酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

猪瘦肉 60-80、黑豆酱 60-80、鲜虾仁 30-50、百合粉 3-4、龙眼肉 6-7、鸡爪菜 8-10、杨梅汁 7-8、毛豆腐 5-6、食用油适量、食盐 10-12、干辣椒粉 8-10、白酒 6-8、大蒜粉 6-8、花椒粉 8-11、葱姜末 7-8、啤酒花 3-4、制何首乌 5-8、丛毛榕根 2-3、千日红 3-4、甘草 2-3、营养添加剂 7-9;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

青梅干 3-4、奶粉 2-3、蜜枣碎 5-6、南果梨 6-8、亚麻籽油 5-6、海藻粉 1-2、酱猪耳 6-8、核桃酥 3-4、肠衣适量、苹果皮 1-2、辣蓼草 1-2、七叶莲 2-3、黑丑 2-4、旱田草 1-2、麦门冬 2-3;

制备方法为:(1)将苹果皮 1-2、辣蓼草 1-2、七叶莲 2-3、黑丑 2-4、旱田草 1-2、麦门冬 2-3 混合,水提 2-3 次,过滤,得中药液;

(2)将酱猪耳、南果梨分别切碎后与青梅干、蜜枣碎混合,置于有亚麻籽油的锅中,大火翻炒 4-6 分钟,出料;将核桃酥置于中药液中浸泡,泡软后与上述炒制后的混合物以及剩余各原料混合捣碎成糊,所得糊状物灌入肠衣,风干后,得营养香肠,将营养香肠切成碎粒,即得。

[0005] 所述的一种豆豉风味瘦肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将啤酒花、制何首乌、丛毛榕根、千日红、甘草混合,加 6-8 倍水,小火熬制 30-50 分钟,过滤,得中药液,将中药液喷淋在猪瘦肉的表面,静置浸渍 5-10 分钟后进行冷冻,冷冻后由切丁机切成肉丁;将肉丁置于有适量食用油的锅中炸至七成熟,出料,剩余食用油待用;

(2)将鲜虾仁入蒸锅,隔水蒸熟后,出料,捣碎,得熟虾泥;将剩余食用油加热至七成熟,倒入黑豆酱、熟虾泥,文火炒制 15-20 分钟,出料;

(3)将毛豆腐置于油锅中煎至两面金黄,再与龙眼肉、鸡爪菜、杨梅汁混合捣碎成泥,置

于烤箱中烘干,研磨成粉,所得粉末与食盐、干辣椒粉、大蒜粉、花椒粉、葱姜末混合,得调味料;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)处理后的各物料以及剩余各原料分别置于夹层锅中,混匀后,煮沸、包装,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明的豆豉风味瘦肉酱营养丰富、口感独特,还含有多种保健成分,加入的鲜虾仁富含蛋白质及多种微量元素,具有补肾壮阳、理气开胃的作用,加入的龙眼肉、鸡爪菜等果蔬成分,具有很好的健胃通便、美容养颜的作用,同时本发明还采用甘草等多种中草药,具有补脾益气、止咳润肺的功效。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种豆豉风味瘦肉酱,由以下重量份的原料制成:

猪瘦肉 80、黑豆酱 80、鲜虾仁 50、百合粉 4、龙眼肉 7、鸡爪菜 10、杨梅汁 8、毛豆腐 6、食用油适量、食盐 12、干辣椒粉 10、白酒 8、大蒜粉 8、花椒粉 11、葱姜末 8、啤酒花 4、制何首乌 8、丛毛榕根 3、千日红 4、甘草 3、营养添加剂 9;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

青梅干 4、奶粉 3、蜜枣碎 6、南果梨 8、亚麻籽油 6、海藻粉 2、酱猪耳 8、核桃酥 4、肠衣适量、苹果皮 2、辣蓼草 2、七叶莲 3、黑丑 4、旱田草 2、麦门冬 3;

制备方法为:(1)将苹果皮 2、辣蓼草 2、七叶莲 3、黑丑 4、旱田草 2、麦门冬 3 混合,水提 3 次,过滤,得中药液;

(2)将酱猪耳、南果梨分别切碎后与青梅干、蜜枣碎混合,置于有亚麻籽油的锅中,大火翻炒 6 分钟,出料;将核桃酥置于中药液中浸泡,泡软后与上述炒制后的混合物以及剩余各原料混合捣碎成糊,所得糊状物灌入肠衣,风干后,得营养香肠,将营养香肠切成碎粒,即得。

[0008] 所述的一种豆豉风味瘦肉酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)将啤酒花、制何首乌、丛毛榕根、千日红、甘草混合,加 8 倍水,小火熬制 50 分钟,过滤,得中药液,将中药液喷淋在猪瘦肉的表面,静置浸渍 10 分钟后进行冷冻,冷冻后由切丁机切成肉丁;将肉丁置于有适量食用油的锅中炸至七成熟,出料,剩余食用油待用;

(2)将鲜虾仁入蒸锅,隔水蒸熟后,出料,捣碎,得熟虾泥;将剩余食用油加热至七成熟,倒入黑豆酱、熟虾泥,文火炒制 20 分钟,出料;

(3)将毛豆腐置于油锅中煎至两面金黄,再与龙眼肉、鸡爪菜、杨梅汁混合捣碎成泥,置于烤箱中烘干,研磨成粉,所得粉末与食盐、干辣椒粉、大蒜粉、花椒粉、葱姜末混合,得调味料;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)处理后的各物料以及剩余各原料分别置于夹层锅中,混匀后,煮沸、包装,即得。