



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108719816 A

(43)申请公布日 2018.11.02

(21)申请号 201810408068.1

(22)申请日 2018.05.02

(71)申请人 贵州五福坊食品股份有限公司

地址 550018 贵州省贵阳市乌当区高新路  
278号

(72)发明人 曹婧 周娟 王雪莲 杨柯  
张兴花

(74)专利代理机构 贵阳中新专利商标事务所  
52100

代理人 朱法恒 程新敏

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种麻辣味手撕蔬菜猪肉干及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种麻辣味手撕蔬菜猪肉干及其制备方法,该方法将香葱和洋葱汁打汁,再加入辣椒粉和五香粉熬制成麻辣蔬菜汁,选择猪后腿精瘦肉为主要原料,加入麻辣蔬菜汁、蜂蜜、白砂糖、甘油、黄酒、食用盐、味精、食用香精香料等辅料进行调味制备而成。与现有技术相比,本发明先将猪肉煮制后切成巴掌大小成型的大片,并使其松软但有韧性,然后炒制、烘烤加工成肉干制品。本发明产品既有蔬菜的营养,猪肉的自然醇香,并呈现出完整块型增加了人们在食用时的趣味感。同时,使蔬菜和猪肉完美结合,发挥优势,使产品营养丰富,是一种新型、时尚的休闲肉制品。

1. 一种麻辣味手撕蔬菜猪肉干,其特征在于:按照重量份计算,它是由主料:猪精瘦肉90~110份,辅料1:香葱4~6份、洋葱汁4~6份、食用植物油1~2份、辣椒粉1~2份及五香粉0.2~0.6份,辅料2:蜂蜜10~14份、白砂糖6~10份、甘油5~7份、黄酒2~3份、鸡精调味料1~2份、食用盐1~2.5份、味精0.5~1.5份及食用香精香料1~2份制备而成。

2. 根据权利要求1所述的麻辣味手撕蔬菜猪肉干,其特征在于:按照重量份计算,它是由主料:猪精瘦肉100份,辅料1:香葱5份、洋葱汁5份、食用植物油1.5份、辣椒粉1.5份及五香粉0.4份,辅料2:蜂蜜12份、白砂糖8份、甘油6份、黄酒2.5份、鸡精调味料1.5份、食用盐1.8份、味精0.8份及食用香精香料1.5份制备而成。

3. 一种如权利要求1或2所述的麻辣味手撕蔬菜猪肉干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 猪肉预处理:剔除精瘦肉上的油脂、筋膜及血污,并将精瘦肉切成块状,然后放入蒸汽锅中煮至断生,煮制时确保水面完全淹没猪肉,煮制时间不得超过25分钟;

(2) 冷却:预煮过的猪肉先在自然条件下冷却至常温,然后立即转运至0~5℃的冷库中继续冷却,使猪肉有一定的硬度;

(3) 分切:将猪肉平放顺肌纤维方向分切为5~8mm厚的肉片;

(4) 挤压:将切好的肉片放入挤压设备进行挤压,使肉纤维松散,但肉片成型完好,无破损;

(5) 麻辣蔬菜汁的熬制:按照辅料1将称好的食用植物油放入锅中烧热至八分熟,将打好的香辛料和辣椒粉放入锅中炒香,再把香葱和洋葱汁倒入锅中进行熬制10分钟,待味道充分融合后倒出备用;

(6) 肉干炒制:将熬好的麻辣蔬菜汁和其他辅料一起倒入猪肉片中,搅拌均匀后加入蒸汽滚筒炒锅中,同时加入清水,开启蒸汽,保持炒锅匀速转动,直到将猪肉片中的水分炒干,且猪肉片表面起绒毛且锅底有少量的油浸出后才能起锅;

(7) 摊筛:先除去肉片中的辅料碎渣,将肉片一片一片地均匀铺筛,肉片之间不得重叠,并要有一定的间隔;卷曲折叠的片要将其展平再铺筛,铺好筛的肉片要全部覆盖筛面,不能有空隙,以能达到成品肉干干湿度一致为宜;

(8) 肉干烘烤:将摊筛好的肉干推入烘箱中,在65~70℃的温度下烘烤240分钟,再将温度调低至60~65℃,烘烤120分钟,待肉干表面金黄并开始发褐为止;

(9) 肉干冷却:将炒制好的肉干放入洁净的环境中冷却24~48小时,直到肉干完全冷却,且色泽均匀一致。

4. 根据权利要求3所述的麻辣味手撕蔬菜猪肉干的制备方法,其特征在于:步骤(1)中,所述的精瘦肉为猪后腿瘦肉。

5. 根据权利要求3所述的麻辣味手撕蔬菜猪肉干的制备方法,其特征在于:步骤(1)中,将精瘦肉切成块状时,长宽超过15\*15公分的猪肉需要在肉块正中间沿顺肌纤维方向划一刀,在分切过程中要使得猪肉被充分利用,并要求保证所切肉片美观、一致。

## 一种麻辣味手撕蔬菜猪肉干及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种麻辣味手撕蔬菜猪肉干及其制备方法,属于肉质食品加工技术领域。

### 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] 香葱中含有葡萄糖、果糖、麦芽糖等多种糖类物质及少量淀粉和纤维素。香葱葱还有刺激机体消化液分泌的作用,能够健脾开胃,增进食欲。葱的挥发油等有效成分,具有刺激身体汗腺,达到发汗散热的作用;葱油刺激上呼吸道,使黏痰易于咯出。葱中所含大蒜素,具有明显的抵御细菌、病毒的作用,尤其对痢疾杆菌和皮肤真菌抑制作用更强。香葱所含果胶,可明显地减少结肠癌的发生,有抗癌作用,葱内的蒜辣素也可以抑制癌细胞的生长。对动脉硬化,动脉硬化有一定预防和治疗作用。

[0004] 辣椒中,每百克辣椒维生素C含量高达198毫克,居蔬菜之首位。维生素B、胡萝卜素以及钙、铁等矿物质含量亦较丰富。医药专家认为,辣椒能缓解胸腹冷痛,制止痢疾,杀抑胃腹内寄生虫,控制心脏病及冠状动脉硬化;还能刺激口腔粘膜,引起胃的蠕动,促进唾液分泌,增强食欲,促进消化。辣味品因其具有杀菌、防腐、调味、营养、驱寒等功能,为人类防病、治病、改良基因、促进人类进化起到了积极作用。因此,在你的日常菜谱中加入一点辣椒,对身体的健康大有益处。辣椒也是一种很有刺激性的食物,是很多人的最爱,不仅仅是它的辣味能够刺激我们的食欲,对于温胃驱寒都有很大的功效,对于治疗消化不良有很好的效果。

[0005] 洋葱中的营养成分十分丰富,不仅富含钾、维生素C、叶酸、锌、硒,及纤维质等营养素,更有两种特殊的营养物质——槲皮素和前列腺素A。这两种特殊营养物质,令洋葱具有了很多其他食物不可替代的健康功效。洋葱的防癌功效来自于它富含的硒元素和槲皮素。硒是一种抗氧化剂,能刺激人体免疫反应,从而抑制癌细胞的分裂和生长,同时还可降低致癌物的毒性。而槲皮素则能抑制致癌细胞活性,阻止癌细胞生长。一份调查显示,常吃洋葱比不吃的人患胃癌的几率少25%,因胃癌致死者少30%。维护心血管健康:洋葱是所知惟一含前列腺素A的蔬菜。前列腺素A能扩张血管、降低血液黏度,因而会产生降血压、增加冠状动脉的血流量,预防血栓形成的作用。洋葱中含量丰富的槲皮素,其生物的可利用率很高,科学家研究报告指出,槲皮素可能有助于防止低密度脂蛋白(LDL)的氧化,对于动脉粥样硬化,能提供重要的保护作用。

[0006] 随着人们的生活水平的提高,人们也越来越需要各种口感美好和营养均衡的猪肉食品。因此,有必要研发一种将西红柿和洋葱充分结合再与猪肉一起合理搭配,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,形成营养丰富的“黄金搭档”,并

在口味上完美的体现了蔬菜风味的趣味性十足的猪肉干。

### 发明内容

[0007] 本发明所要解决的技术问题是提供一种麻辣味手撕蔬菜猪肉干及其制备方法,本发明是以猪肉干和蔬菜汁并配以适当的调味料,调和二者,发挥优势,达到营养丰富和口味独特目的,并在工艺上进行优化处理,将猪肉制成大块片状,食用时可直接手撕,趣味感十足。

[0008] 为了解决上述技术问题,本发明采用如下的技术方案:一种麻辣味手撕蔬菜猪肉干,按照重量份计算,它是由主料:猪精瘦肉90~110份,辅料1:香葱4~6份、洋葱汁4~6份、食用植物油1~2份、辣椒粉1~2份及五香粉0.2~0.6份,辅料2:蜂蜜10~14份、白砂糖6~10份、甘油5~7份、黄酒2~3份、鸡精调味料1~2份、食用盐1~2.5份、味精0.5~1.5份及食用香精香料1~2份制备而成。

[0009] 优选地,前述麻辣味手撕蔬菜猪肉干,按照重量份计算,它是由主料:猪精瘦肉100份,辅料1:香葱5份、洋葱汁5份、食用植物油1.5份、辣椒粉1.5份及五香粉0.4份,辅料2:蜂蜜12份、白砂糖8份、甘油6份、黄酒2.5份、鸡精调味料1.5份、食用盐1.8份、味精0.8份及食用香精香料1.5份制备而成。

[0010] 同时,本发明还提供一种上述麻辣味手撕蔬菜猪肉干的制备方法,包括以下步骤:

[0011] (1) 猪肉预处理:剔除精瘦肉上的油脂、筋膜及血污,并将精瘦肉切成块状,然后放入蒸汽锅中煮至断生,煮制时确保水面完全淹没猪肉,煮制时间不得超过25分钟;

[0012] (2) 冷却:预煮过的猪肉先在自然条件下冷却至常温,然后立即转运至0~5℃的冷库中继续冷却,使猪肉有一定的硬度;

[0013] (3) 分切:将猪肉平放顺肌纤维方向分切为5~8mm厚的肉片;

[0014] (4) 挤压:将切好的肉片放入挤压设备进行挤压,使肉纤维松散,但肉片成型完好,无破损;

[0015] (5) 麻辣蔬菜汁的熬制:按照辅料1将称好的食用植物油放入锅中烧热至八分熟,将打好的香辛料和辣椒粉放入锅中炒香,再把香葱和洋葱汁倒入锅中进行熬制10分钟,待味道充分融合后倒出备用。

[0016] (6) 肉干炒制:将熬好的麻辣蔬菜汁和其他辅料一起倒入猪肉片中,搅拌均匀后加入蒸汽滚筒炒锅中,同时加入清水,开启蒸汽,保持炒锅匀速转动,直到将猪肉片中的水分炒干,且猪肉片表面起绒毛且锅底有少量的油浸出后才能起锅;

[0017] (7) 摊筛:先除去肉片中的辅料碎渣,将肉片一片一片地均匀铺筛,肉片之间不得重叠,并要有一定的间隔;卷曲折叠的片要将其展平再铺筛,铺好筛的肉片要全部覆盖筛面,不能有空隙,以能达到成品肉干干湿度一致为宜;

[0018] (8) 肉干烘烤:将摊筛好的肉干推入烘箱中,在65~70℃的温度下烘烤240分钟,再将温度调低至60~65℃,烘烤120分钟,待肉干表面金黄并开始发褐为止;

[0019] (9) 肉干冷却:将炒制好的肉干放入洁净的环境中冷却24~48小时,直到肉干完全冷却,且色泽均匀一致。

[0020] 上述方法的步骤(1)中,所述的精瘦肉为猪后腿瘦肉。

[0021] 上述方法的步骤(1)中,将精瘦肉切成块状时,长宽超过15\*15公分的猪肉需要在

肉块正中间沿顺肌纤维方向划一刀,在分切过程中要使得猪肉被充分利用,并要求保证所切肉片美观、一致。

[0022] 与现有技术相比,本发明的优点在于:

[0023] 第一,在生产工艺上,本发明具有极大的机械化提升,采用切片机顺肌纤维方向分切为5~8mm厚的肉片,然后利用定制的挤压设备进行挤压最大程度的将猪肉的水分挤干,使肉质松软,即达到了物理嫩化猪肉的目的,也使肉片成型完好仍然保持片状;机械化加工,提高了工作效率,降低了劳动强度;

[0024] 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;

[0025] 第三,使用香葱和洋葱汁这两种普遍但营养成分很高的蔬菜搭配熬制蔬菜汁,并使用辣椒粉和五香粉进行充分调味,使其口味鲜香,并拌有麻辣味,最后再与猪肉充分结合吸收,达到了蔬菜与猪肉完美结合的目的。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蔬菜汁炒制后,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

[0026] 因此,本发明将香葱和洋葱充分结合再与猪肉一起合理搭配,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,形成营养丰富的“黄金搭档”,并在口味上同时体现了蔬菜风味和麻辣风味的趣味性十足的猪肉干。本发明产品既有猪肉的自然醇香,又有蔬菜的芬芳,食用时产生奇妙的美味及丰富的咀嚼感,营养丰富、保质期长、易于携带、趣味性强等优点。

## 具体实施方式

[0027] 为了使本发明目的、技术方案和优点更加清楚,下面结合实施例对本发明作进一步的详细说明。

[0028] 实施例1:

[0029] 原料准备:按照重量份计算,主料:猪精瘦肉100份,辅料1:香葱5份、洋葱汁5份、食用植物油1.5份、辣椒粉1.5份及五香粉0.4份,辅料2:蜂蜜12份、白砂糖8份、甘油6份、黄酒2.5份、鸡精调味料1.5份、食用盐1.8份、味精0.8份及食用香精香料1.5份制备而成。

[0030] 麻辣味手撕蔬菜猪肉干的制备方法:

[0031] (1) 猪肉预处理:选择猪后腿瘦肉,剔除精瘦肉上的油脂、筋膜及血污,并将精瘦肉切成块状,然后放入蒸汽锅中煮至断生,煮制时确保水面完全淹没猪肉,煮制时间不得超过25分钟;将精瘦肉切成块状时,长宽超过15\*15公分的猪肉需要在肉块正中间沿顺肌纤维方向划一刀,在分切过程中要使得猪肉被充分利用,并要求保证所切肉片美观、一致;

[0032] (2) 冷却:预煮过的猪肉,先在自然条件下冷却至常温后立即转运至0℃的冷库中继续冷却,使猪肉有一定的硬度;

[0033] (3) 分切:将猪肉平放并用切片机顺肌纤维方向分切为7mm厚的肉片,在分切的过

程中要使得原料被充分利用,并要求保证所切肉片美观、一致。

[0034] (4) 挤压:将切好的肉片放入定制的挤压设备进行挤压,使肉纤维松散,但肉片成型完好,无破损;

[0035] (5) 麻辣蔬菜汁的熬制:按照辅料1将称好的食用植物油放入锅中烧热至八分熟,将打好的香辛料和辣椒粉放入锅中炒香,再把香葱和洋葱汁倒入锅中进行熬制10分钟,待味道充分融合后倒出备用;

[0036] (6) 肉干炒制:将熬好的麻辣蔬菜汁和辅料2一起倒入猪肉片中,搅拌均匀后加入蒸汽滚筒炒锅中,同时加入25kg清水;开启蒸汽,保持炒锅匀速转动,直到将水分炒干,肉片表面起绒毛且锅底有少量的油浸出后,才能起锅,每锅炒制的猪肉片投料量不能超过100kg的原料投料数;

[0037] (7) 摊筛:先除去肉片中的辅料碎渣,将肉片一片一片的均匀的铺筛,肉片之间不得重叠,要有一定的间隔;卷曲折叠的肉片要将其展平再铺筛,铺好筛的肉片要全部覆盖筛面,不能有空隙,以能达到成品肉干干湿度一致为宜;

[0038] (8) 肉干烘烤:将摊筛好的肉干推入烘箱中,在65℃的温度下烘烤240分钟,再将温度调低至60℃,烘烤120分钟,待表面金黄开始发褐为止;

[0039] (9) 肉干冷却:将炒制好的麻辣味手撕蔬菜猪肉干放入洁净的环境中冷却24小时,直到产品完全冷却,且色泽均匀一致。

[0040] 完成步骤(9)之后包装即得成品,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。

[0041] 实施例2:

[0042] 原料准备:按照重量份计算,主料:猪精瘦肉90份,辅料1:香葱4份、洋葱汁4份、食用植物油1份、辣椒粉1份及五香粉0.2份,辅料2:蜂蜜10份、白砂糖6份、甘油5份、黄酒2份、鸡精调味料1份、食用盐1份、味精0.5份及食用香精香料1份制备而成。

[0043] 麻辣味手撕蔬菜猪肉干的制备方法:

[0044] (1) 猪肉预处理:选择猪后腿瘦肉,剔除精瘦肉上的油脂、筋膜及血污,并将精瘦肉切成块状,然后放入蒸汽锅中煮至断生,煮制时确保水面完全淹没猪肉,煮制时间不得超过25分钟;将精瘦肉切成块状时,长宽超过15\*15公分的猪肉需要在肉块正中间沿顺肌纤维方向划一刀,在分切过程中要使得猪肉被充分利用,并要求保证所切肉片美观、一致;

[0045] (2) 冷却:预煮过的猪肉先在自然条件下冷却至常温,然后立即转运至3℃的冷库中继续冷却,使猪肉有一定的硬度;

[0046] (3) 分切:将猪肉平放顺肌纤维方向分切为6mm厚的肉片;

[0047] (4) 挤压:将切好的肉片放入挤压设备进行挤压,使肉纤维松散,但肉片成型完好,无破损;

[0048] (5) 麻辣蔬菜汁的熬制:按照辅料1将称好的食用植物油放入锅中烧热至八分熟,将打好的香辛料和辣椒粉放入锅中炒香,再把香葱和洋葱汁倒入锅中进行熬制10分钟,待味道充分融合后倒出备用。

[0049] (6) 肉干炒制:将熬好的麻辣蔬菜汁和其他辅料一起倒入猪肉片中,搅拌均匀后加入蒸汽滚筒炒锅中,同时加入清水,开启蒸汽,保持炒锅匀速转动,直到将猪肉片中的水分炒干,且猪肉片表面起绒毛且锅底有少量的油浸出后才能起锅;

[0050] (7) 摊筛:先除去肉片中的辅料碎渣,将肉片一片一片地均匀铺筛,肉片之间不得重叠,并要有一定的间隔;卷曲折叠的片要将其展平再铺筛,铺好筛的肉片要全部覆盖筛面,不能有空隙,以能达到成品肉干干湿度一致为宜;

[0051] (8) 肉干烘烤:将摊筛好的肉干推入烘箱中,在65℃的温度下烘烤240分钟,再将温度调低至60℃,烘烤120分钟,待肉干表面金黄并开始发褐为止;

[0052] (9) 肉干冷却:将炒制好的肉干放入洁净的环境中冷却30小时,直到肉干完全冷却,且色泽均匀一致。

[0053] 完成步骤(9)之后包装即得成品,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。

[0054] 实施例3:

[0055] 原料准备:按照重量份计算,它是由主料:猪精瘦肉110份,辅料1:香葱6份、洋葱汁6份、食用植物油2份、辣椒粉2份及五香粉0.6份,辅料2:蜂蜜14份、白砂糖10份、甘油7份、黄酒3份、鸡精调味料2份、食用盐2.5份、味精1.5份及食用香精香料2份制备而成。

[0056] 麻辣味手撕蔬菜猪肉干的制备方法:

[0057] (1) 猪肉预处理:选择猪后腿瘦肉,剔除精瘦肉上的油脂、筋膜及血污,并将精瘦肉切成块状,然后放入蒸汽锅中煮至断生,煮制时确保水面完全淹没猪肉,煮制时间不得超过25分钟;将精瘦肉切成块状时,长宽超过15\*15公分的猪肉需要在肉块正中间沿顺肌纤维方向划一刀,在分切过程中要使得猪肉被充分利用,并要求保证所切肉片美观、一致;

[0058] (2) 冷却:预煮过的猪肉先在自然条件下冷却至常温,然后立即转运至5℃的冷库中继续冷却,使猪肉有一定的硬度;

[0059] (3) 分切:将猪肉平放顺肌纤维方向分切为8mm厚的肉片;

[0060] (4) 挤压:将切好的肉片放入挤压设备进行挤压,使肉纤维松散,但肉片成型完好,无破损;

[0061] (5) 麻辣蔬菜汁的熬制:按照辅料1将称好的食用植物油放入锅中烧热至八分熟,将打好的香辛料和辣椒粉放入锅中炒香,再把香葱和洋葱汁倒入锅中进行熬制10分钟,待味道充分融合后倒出备用。

[0062] (6) 肉干炒制:将熬好的麻辣蔬菜汁和其他辅料一起倒入猪肉片中,搅拌均匀后加入蒸汽滚筒炒锅中,同时加入清水,开启蒸汽,保持炒锅匀速转动,直到将猪肉片中的水分炒干,且猪肉片表面起绒毛且锅底有少量的油浸出后才能起锅;

[0063] (7) 摊筛:先除去肉片中的辅料碎渣,将肉片一片一片地均匀铺筛,肉片之间不得重叠,并要有一定的间隔;卷曲折叠的片要将其展平再铺筛,铺好筛的肉片要全部覆盖筛面,不能有空隙,以能达到成品肉干干湿度一致为宜;

[0064] (8) 肉干烘烤:将摊筛好的肉干推入烘箱中,在70℃的温度下烘烤240分钟,再将温度调低至65℃,烘烤120分钟,待肉干表面金黄并开始发褐为止;

[0065] (9) 肉干冷却:将炒制好的肉干放入洁净的环境中冷却24~48小时,直到肉干完全冷却,且色泽均匀一致。

[0066] 完成步骤(9)之后包装即得成品,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。