

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23L 1/48

A23P 1/08



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200310105514.5

[43] 公开日 2005 年 5 月 11 日

[11] 公开号 CN 1613376A

[22] 申请日 2003.11.8

[21] 申请号 200310105514.5

[71] 申请人 山东得利斯农业科技股份有限公司

地址 262216 山东省诸城市昌城镇西老庄

[72] 发明人 郑和平

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 一种食用肉饼及其加工工艺

[57] 摘要

本发明公开了一种食用肉饼及其加工工艺，其特征在于：所述肉饼是用可食动物肉和其它副料配合经绞、切、搅拌、入模成型、油炸、冷却等工艺而成，解决了传统肉食品存在的各种弊端，达到了配伍合理、营养丰富、易保存携带、口味多样的技术目的，可广泛应用于食品制做技术领域。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1、一种食用肉饼及其加工工艺，其特征在于：所述肉饼由各类食用动物肉(冷却肉、冷冻肉、鲜肉、)和鸡蛋、豆制品、咖喱、葵花籽、蔬菜、淀粉、葱、姜、辛料、盐、糖、味精、酱油组成。

2、根据权利要求1所述一种食用肉饼及其加工工艺，其特征在于：所述动物肉的类型可为冷却肉、冷冻肉、新鲜肉。

3、一种食用肉饼及其加工工艺，其特征在于：所述工艺为取食用动物肉，用清水冲洗干净，然后用手工刀切成或机械绞切手段将肉制成碎丁，再加入鸡蛋、蔬菜、淀粉、葱、姜、辛料、盐、糖、味精、酱油后放入搅拌容器内均匀搅拌，待各种配料充分混合均匀后，将物料放入食品模具内，使其在一定形状的模具内形成各类形状的肉饼，然后将肉饼置入温度为100-150℃的盛有优质食用油的炸锅内，待肉饼炸热且表面呈金黄色时捞出，放入食品冷柜内冷却，使其温度降至-18℃以下后，分类包装入库。

一种食用肉饼及其加工工艺

技术领域

本发明涉及食品制做技术，尤其是一种食用肉饼及其加工工艺。

背景技术

目前，人们食用各类动物肉的方式除传统的炒、煎、炸、烤外或制成方便火腿来满足人们的生活需求。但这些方式制成的肉制品大都因配方配伍单调或保存期短，口味单一，不易携带的弊端，从而影响了产品的销售。

发明目的

本发明的目的，便是提供一种配方合理、极富营养、易保存携带，口味多样的食品肉饼及其加工工艺。

为达到上述技术目的，本发明采用了以下技术方案：取可食动物肉或冷却肉或冷冻肉或鲜肉，用清水冲洗干净，然后用手工刀切或机械绞切手段将肉切或绞成碎丁，再加入鸡蛋、各类蔬菜碎末、豆制品、咖喱、葵花籽、葱、姜、淀粉、盐、糖、味精、酱油和香辛料后，放入搅拌容器内进行搅拌，待各种配料混合均匀后，将肉料放置预制好的食品模具内；使肉料在模具内形成各种形状的肉饼，然后，将成型的肉饼放入温度为

100-150℃的盛有优质食用油的炸锅内炸制，待肉饼表面呈金黄色时，捞出，放置食品柜内冷却，使其温度降至-18℃以下后包装入库存放。

积极效果

由于采取上述技术方案，一种食用肉饼及其加工工艺达到配方合理、营养丰富、制作方法简单、口味多样，易保存携带的技术目的。可广泛应用于肉食制品的制做技术领域。

具体实施方式

取猪肉(或片肉)10公斤，用清水冲洗干净，沥却水份，用手工刀切成或绞肉机将肉切或绞成碎丁状，再按此例加入鸡蛋、蔬菜碎末、葱、姜、淀粉、盐、糖、味精、酱油和香辛料粉后放入搅拌容器内均匀搅拌，然后将混合均匀的肉料，放入多个清洗干净的形状各异食品模具中，使料肉在模具内形成各种需要形状的肉饼。然后静放30分钟后将成型的肉饼放入温度为100-150℃的盛有优质食用油的炸锅内，待肉饼被炸熟表面呈金黄色时捞出，放入食品冷藏柜内冷却，使其温度降至-18℃以下后包装入库存放。