

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200910074681.5

[51] Int. Cl.

A23L 1/318 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/314 (2006.01)

[43] 公开日 2010年2月3日

[11] 公开号 CN 101637277A

[22] 申请日 2009.6.3

[21] 申请号 200910074681.5

[71] 申请人 薛保和

地址 047100 山西省长治市长治县苏店镇东风路88号

[72] 发明人 薛保和

[74] 专利代理机构 山西五维专利事务所(有限公司)

代理人 张志祥

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

一种快餐兔肉块的制作方法

[57] 摘要

一种快餐兔肉块的制作方法，是将兔肉清洗、沥干后，切成核桃大小的块，置于加热的食用油中煸炒变色后，放入葱段、大蒜、鲜姜和尖辣椒片继续翻炒，再放入冰糖、料酒、酱油、精盐、党参、甘草和香料，然后加入一定量的清水，烧开后小火慢炖至熟，冷却后真空包装、消毒制成。本发明的快餐兔肉块具有色艳、肉烂、汤香、味醇的特点，质量稳定，保质期较长，制作方法简单，适宜于工业化生产。

1、一种快餐兔肉块的制作方法，其特征是包括以下步骤：

(1) 将兔肉清洗、沥干后，切成核桃大小的块；

(2) 将兔肉块投入加热的食用油中煸炒变色后，加入葱、姜、蒜和辣椒，继续翻炒 10 分钟，再放入糖、料酒、酱油、盐、党参、甘草和香料，加入 3 倍重量于兔肉块的清水，烧开后小火炖 30 分钟制成快餐兔肉块；

其中，各种原料成分的重量份数为：兔肉块 200~250、食用油 40~50、葱 8~10、姜 3~4、蒜 3~4、辣椒 3~4、糖 15~20、料酒 8~10、酱油 8~10、盐 4~5、甘草 3~4、党参 2~3、香料 2~3。

2、根据权利要求 1 所述的快餐兔肉块的制作方法，其特征是所述各种原料成分的重量份数为：兔肉块 250、食用油 50、葱 10、姜 4、蒜 4、辣椒 4、糖 20、料酒 10、酱油 10、盐 5、甘草 4、党参 2、香料 2。

3、根据权利要求 1 所述的快餐兔肉块的制作方法，其特征是所述的香料由以下重量份数的组分混合配成：玉豆叩 5、必卜 5、沙仁 5、良姜 5、陈皮 10、茄肤 20、草果 5、丁香 5、桂枝 50、桂皮 50、花椒 50、茴香 50、大料 50、三奈 50、茄桂籽 3、老檀香 20、白芷 20。

一种快餐兔肉块的制作方法

技术领域

本发明涉及一种兔肉食品的制作方法，具体地说是一种快餐兔肉块的制作方法。

背景技术

肉类是人们不能缺少的营养食品，不同的肉类各具特色。随着人民生活水平的提高，从健康饮食角度出发，人们越来越追求高蛋白、低脂肪、低胆固醇的食物。兔肉含高蛋白、高磷、低脂肪、低胆固醇，具有保护心血管、预防动脉硬化的作用，还含有多种维生素、无机盐和人体必需的氨基酸，尤其是赖氨酸的含量很高，经常食用，可以保证身体有全面的营养供给，而无有害物质沉积。总之，兔肉是一种营养丰富的肉食，作为一种传统美食，一直受到消费者的青睐。虽然目前市场上也有兔肉熟制品出售，但多为小作坊式加工规模，存在着口感、味道、卫生指标不稳定和不易控制等缺点。

发明内容

本发明的目的是为满足广大消费者需求，增加兔肉熟制品花色品种，提供一种可以工业化制作的快餐兔肉块的制作方法。

本发明快餐兔肉块的具体制作方法包括以下步骤：

(1)将兔肉清洗、沥干后，切成核桃大小的块；

(2)将兔肉块投入加热的食用油中煸炒变色后，加入葱、姜、蒜和辣椒，继续翻炒10分钟，再放入糖、料酒、酱油、盐、党参、甘草和香料，加入3倍重量于兔肉块的清水，烧开后小火炖30分钟制成快餐兔肉块。

其中，各种原料成分的重量份数为：兔肉块200~250、食用油40~50、葱8~10、姜3~4、蒜3~4、辣椒3~4、糖15~20、料酒8~10、酱油8~10、盐4~5、甘草3~4、党参2~3、香料2~3。

优选的各种原料成分的重量份数为：兔肉块250、食用油50、葱10、姜4、蒜4、辣椒4、糖20、料酒10、酱油10、盐5、甘草4、党参2、香料2。

后续工序包括冷却、真空包装、消毒、质检、入库等食品行业的常规方法。

上述香料是由以下重量份数的组分混合配成的：玉豆叩5、必卜5、沙仁5、良姜5、陈皮10、茹肤20、草果5、丁香5、桂枝50、桂皮50、花椒50、茴香50、大料50、三奈50、茹桂籽3、老檀香20、白芷20。

本发明将兔肉加工成快餐方便食品，该产品具有色艳、肉烂、汤香、味醇的特点，质量稳定，保质期较长，而且制作方法简单，适宜于工业化生产。

具体实施方式

实施例 1

按以下用量备料：兔肉 200 公斤、食用油 40 公斤、大葱 8 公斤、鲜姜 3 公斤、大蒜 3 公斤、尖辣椒 3 公斤、冰糖 15 公斤、料酒 8 公斤、酱油 8 公斤、精盐 4 公斤、党参 2 公斤、甘草 3 公斤、玉豆叩 24.8 克、必卜 24.8 克、沙仁 24.8 克、良姜 24.8 克、陈皮 49.7 克、茹肤 99.3 克、草果 24.8 克、丁香 24.8 克、桂枝 248.1 克、桂皮 248.1 克、花椒 248.1 克、茴香 248.1 克、大料 248.1 克、三奈 248.1 克、茹桂籽 14.9 克、老檀香 99.3 克、白芷 99.3 克。

将兔肉清洗、沥干后，切成核桃大小的块，大葱、甘草切成两厘米左右的段，大蒜、鲜姜、尖辣椒、党参切成片。

将炒锅置于大火上，放入食用油，加热后投入兔肉块，煸炒变色后，放入大葱、蒜、鲜姜和尖辣椒片继续翻炒 10 分钟，再加入冰糖、料酒、酱油、精盐、党参、甘草和香料，然后加入 600 公斤清水，烧开后，用小火慢炖 30 分钟，制成快餐兔肉块。

待快餐兔肉块冷却后，按每袋净重 250 克进行真空包装，消毒、质检、入库。

实施例 2

按以下用量备料：兔肉 25 公斤、食用油 5 公斤、大葱 1 公斤、鲜姜 0.4 公斤、大蒜 0.4 公斤、尖辣椒 0.4 公斤、冰糖 2 公斤、料酒 1 公斤、酱油 1 公斤、精盐 0.5 公斤、党参 0.2 公斤、甘草 0.4 公斤、玉豆叩 2.48 克、必卜 2.48 克、沙仁 2.48 克、良姜 2.48 克、陈皮 4.97 克、茹肤 9.93 克、草果 2.48 克、丁香 2.48 克、桂枝 24.81 克、桂皮 24.81 克、花椒 24.81 克、茴香 24.81 克、大料 24.81 克、三奈 24.81 克、茹桂籽 1.49 克、老檀香 9.93 克、白芷 9.93 克。

将兔肉清洗、沥干后，切成核桃大小的块，大葱、甘草切成两厘米左右的段，大蒜、鲜姜、尖辣椒、党参切成片。

将炒锅置于大火上，放入食用油，加热后投入兔肉块，煸炒变色后，放入大葱、蒜、鲜姜和尖辣椒片继续翻炒 10 分钟，再加入冰糖、料酒、酱油、精盐、党参、甘草和香料，然后加入 75 公斤清水，烧开后，用小火慢炖 30 分钟，制成快餐兔肉块。

待快餐兔肉块冷却后，按每袋净重 500 克进行真空包装，消毒、质检、入库。