



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102488238 A

(43) 申请公布日 2012.06.13

(21) 申请号 201110439959.1

(22) 申请日 2011.12.26

(71) 申请人 王爱娜

地址 264003 山东省烟台市莱山区黄海城市  
花园岚园 6-1-0703

(72) 发明人 王爱娜 翟恩林

(51) Int. Cl.

A23L 1/318 (2006.01)

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/08 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

香椿扣肉的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种食品的制备方法,具体地讲是一种含有香椿和肉的食品制备方法。是把带皮猪肉、香椿、蜂蜜、酱油、黄酱、葱、生大蒜、姜、盐、味精、醪糟、豆豉、麻椒、八角、黄酒、花雕酒、腐乳、冰糖、水和植物油按照一定的工序制作,充分发挥绿色森林蔬菜市场价值,不仅使农民可以长期创收,还可适用于宾馆、酒店,特别是可以丰富广大人民群众餐桌文化。

1. 一种香椿扣肉的制备方法,其特征在于把包含有重量份为:带皮猪肉 10000 份、香椿 2000 份、蜂蜜 50 份、酱油 100 份、黄酱 70 份、葱 150 份、生大蒜 30 份、姜 80 份、盐 120 份、味精 80 份、醪糟 150 份、豆豉 180 份、麻椒 30 份、八角 20 份、黄酒 300 份、花雕酒 300 份、腐乳 100 份、冰糖 150 份、水 4000 份和植物油 5000 份按照下列工序制作:

(a) 用酒精喷灯将带皮猪肉上的表面用火焰喷烤一遍,然后用刮刀将表皮炭化的部分剔除、洗净;

(b) 将通过工序 (a) 的带皮猪肉切成  $1\text{cm}\times 5\text{cm}$  的肉片或  $3\text{cm}\times 3\text{cm}$  的肉丁,放入含有酱油、葱、生大蒜、姜、盐、味精、八角、麻椒的水中,浸泡 6 小时;

(c) 将通过工序 (b) 的带皮猪肉捞出,放在带有托盘的篦子上,一同放入蒸笼内蒸 20 分钟;

(d) 将通过工序 (c) 的带皮猪肉凉透后,将蜂蜜抹在带皮猪肉的表皮,放入 8 成热的植物油中炸至表皮收缩起泡、捞出备用;

(e) 将工序 (c) 中托盘内收集的汤汁加入豆豉、醪糟、花雕酒、腐乳、冰糖、黄酱,搅拌均匀;

(f) 将鲜香椿或发好的腌制香椿切成 5cm 长的段备用;

(g) 将通过工序 (d) 的带皮猪肉表皮朝下摆在专用器皿的底部、将通过工序 (f) 的香椿段摆在带皮猪肉的上面,将通过工序 (e) 的汤汁倒入,专用器皿顶部盖上专用汤盘,然后放入蒸笼内小火蒸煮 50 分钟;

(h) 将通过工序 (g) 的专用器皿连同专用汤盘一起取出,反转后,拿开专用器皿。

## 香椿扣肉的制备方法

### 一、技术领域：

[0001] 本发明涉及一种食品的制备方法，具体地讲是一种含有香椿和肉的食品制备方法。

### 二、背景技术：

[0002] 随着回归自然、崇尚绿色的发展潮流，香椿（又名香椿芽、香椿头）作为一种珍贵的木本蔬菜珍品，正越来越受到人们的青睐。香椿营养丰富，具有特殊芳香味，鲜美可口。

[0003] 香椿富含维生素 C。每 100 克嫩茎叶中含维生素 C40 毫克左右，比番茄高 1 倍以上。有的品种更高达 115 毫克。在蔬菜中属于富含维生素 C 的种类。含优质蛋白质。虽然蛋白质含量并不算很高，一般在 2% 左右（有的品种可达 8% 以上），但在氨基酸组成上含人体必需氨基酸，生物学价值较高。属于优质蛋白。维生素 E 含量较丰。每 100 克嫩茎叶中约含 0.99 毫克。磷、铁等矿物质含量高。磷含量达 147 毫克 /100 克，铁含量达 3.9 毫克 /100 克，比多数草本蔬菜有过之而无不及。

[0004] 香椿不仅是一种很好的家常菜，而且也有一定的药用价值，按照中医理论，香椿味苦性寒，有清热解毒、涩肠止血、健胃理气、杀虫固精等功效。现代医学研究表明，香椿对金黄色葡萄球菌、痢疾杆菌、伤寒杆菌都有明显的抑制作用和杀灭作用。

[0005] 香椿一般春季发芽时上市，并不能全年供应，但可以通过腌制、脱水等办法长时间保存。在主产区由于香椿上市比较集中，目前香椿的加工方法和食用方法还都比较单一，销售也成为人们焦虑的问题，不利于香椿的产业化发展。

### 发明内容：

[0006] 本发明的目的在克服香椿传统食用方法的不足，提供一种香椿香椿扣肉的制备方法。

[0007] 本发明的技术方案是：把包含有重量份为：带皮猪肉 10000 份、香椿 2000 份、蜂蜜 50 份、酱油 100 份、黄酱 70 份、葱 150 份、生大蒜 30 份、姜 80 份、盐 120 份、味精 80 份、醪糟 150 份、豆豉 180 份、麻椒 30 份、八角 20 份、黄酒 300 份、花雕酒 300 份、腐乳 100 份、冰糖 150 份、水 4000 份和植物油 5000 份按照下列工序制作：

[0008] (a) 用酒精喷灯将带皮猪肉上的表面用火焰喷烤一遍，然后用刮刀将表皮炭化的部分剔除、洗净；

[0009] (b) 将通过工序 (a) 的带皮猪肉切成 1cm×5cm 的肉片或 3cm×3cm 的肉丁，放入含有酱油、葱、生大蒜、姜、盐、味精、八角、麻椒的水中，浸泡 6 小时；

[0010] (c) 将通过工序 (b) 的带皮猪肉捞出，放在带有托盘的篦子上，一同放入蒸笼内蒸 20 分钟；

[0011] (d) 将通过工序 (c) 的带皮猪肉凉透后，将蜂蜜抹在带皮猪肉的表皮，放入 8 成热的植物油中炸至表皮收缩起泡、捞出备用；

[0012] (e) 将工序 (c) 中托盘内收集的汤汁加入豆豉、醪糟、花雕酒、腐乳、冰糖、黄酱，搅

拌均匀；

[0013] (f) 将鲜香椿或发好的腌制香椿切成 5cm 长的段备用；

[0014] (g) 将通过工序 (d) 的带皮猪肉表皮朝下摆在专用器皿的底部、将通过工序 (f) 的香椿段摆在带皮猪肉的上面,将通过工序 (e) 的汤汁倒入,专用器皿顶部盖上专用汤盘,防止蒸馏水滴入和香味的散失,然后放入蒸笼内小火蒸煮 50 分钟；

[0015] (h) 将通过工序 (g) 的专用器皿连同专用汤盘一起取出,反转后,拿开专用器皿即为成品。其特点肥而不腻、色美味香。

[0016] 本发明与已有的技术相比具有如下特点:通过独特工艺使香椿的芳香物质和营养成分有效保留,荤素搭配,有利于人体健康。充分发挥绿色森林蔬菜市场价值,不仅使农民可以长期创收,还可适用于宾馆、酒店,特别是可以丰富广大人民群众餐桌文化。

[0017] 实施方式：

[0018] (a) 用酒精喷灯将带皮猪肉 10000 份上的表面用火焰喷烤一遍,然后用刮刀将表皮炭化的部分剔除、洗净；

[0019] (b) 将通过工序 (a) 的带皮猪肉切成 1cm×5cm 的肉片或 3cm×3cm 的肉丁,放入酱油 100 份、姜黄粉 60 份、葱 150 份、生大蒜 30 份、姜 80 份、盐 120 份、味精 80 份、排草 30 份、灵草 25 份、香叶 15 份、千里香 15 份、桂皮 15 份、丁香 15 份、凉姜 15 份、茴香 15 份、麻椒 30 份、八角 20 份、草果 25 份、草寇 24 份、白芷 12 份、香沙 10 份、白寇 12 份、肉寇 15 份、比卜 12 份、罗汉果 17 份、香茅草 9 份、黄酒 300 份的 4000 水中,浸泡 6 小时；

[0020] (c) 将通过工序 (b) 的带皮猪肉捞出,放在带有托盘的篦子上,一同放入蒸笼内蒸 20 分钟；

[0021] (d) 将通过工序 (c) 的带皮猪肉凉透后,将蜂蜜 50 份抹在带皮猪肉的表皮,放入 8 成热的 5000 份植物油中炸至表皮收缩起泡、捞出备用；

[0022] (e) 将工序 (c) 中托盘内收集的汤汁加入醪糟 150 份、豆豉 180 份、花雕酒 300 份、腐乳 100 份、冰糖 150 份、黄酱 70 份,搅拌均匀；

[0023] (f) 将鲜香椿或发好的腌制香椿 2000 份切成 5cm 长的段备用；

[0024] (g) 将通过工序 (d) 的带皮猪肉表皮朝下摆在专用器皿的底部、将通过工序 (f) 的香椿段摆在带皮猪肉的上面,将通过工序 (e) 的汤汁倒入,专用器皿顶部盖上专用汤盘,防止蒸馏水滴入和香味的散失,然后放入蒸笼内小火蒸煮 50 分钟；

[0025] (h) 将通过工序 (g) 的专用器皿连同专用汤盘一起取出,反转后,拿开专用器皿即为成品。其特点肥而不腻、色美味香。