



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108782687 A

(43)申请公布日 2018. 11. 13

(21)申请号 201810637605.X

(22)申请日 2018.06.20

(71)申请人 青岛夏掌柜食品有限公司

地址 266000 山东省青岛市城阳区城阳街道
硕阳路与靖城路交叉口

(72)发明人 夏治昌

(51)Int.Cl.

A21D 13/32(2017.01)

A21D 13/38(2017.01)

A21D 13/06(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种肉夹馍及其制作方法

(57)摘要

一种肉夹馍,其特征在于包括以下原料组分:五花肉50份-57份,瘦肉43份-50份,咖喱粉0.5份-6份、蚝油2份-9份、甜面酱0.5份-6份、酒4份-30份、老抽10份-30份、食用油5份-10份、姜末0.5份-2份、精盐2份-7份、味精2份-5份、鸡精0.5份-2份、八角0.2份-1份、桂皮0.1份-1份、草果0.1份-1份、红葱头0.5份-3份、蒜茸0.5份-3份、胡椒粉0.5份-3份、高汤10份-30份;该肉夹馍可以长期保存,而且冷冻保存不影响口感,同时营养成分不变,可以随时取出后加热进行食用,色香味俱全。

1. 一种肉夹馍,其特征在于,包括以下原料组分:五花肉50份-57份,瘦肉43份-50份,咖喱粉0.5份-6份、蚝油2份-9份、甜面酱0.5份-6份、酒4份-30份、老抽10份-30份、食用油5份-10份、姜末0.5份-2份、精盐2份-7份、味精 2份-5份、鸡精0.5份-2份、八角0.2份-1份、桂皮0.1份-1份、草果0.1份-1份、红葱头 0.5份-3份、蒜茸0.5份-3份、胡椒粉0.5份-3份、高汤10份-30份;

面粉250-300份、菊花25 份 -35 份、葛根 20-25 份、茯苓 10-12 份,甘草 10 份 -13 份,优质荞麦粉 48份-52份、苡苳粉 14份-18份、鸡蛋 1份-3份、橄榄油0.4份-0.6份、水100份。

2. 一种肉夹馍的制备方法,其特征在于:包括肉制作方法和馍制作方法,肉制作方法包括如下步骤:

备料,按上述比例选取原料;2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块,并做除味去血处理;3) 将步骤2处理后的五花肉和瘦肉焯水,然后清水冲净;4) 将步骤3处理过的五花肉和瘦肉切成肉丁;5) 炒锅上火,待锅的表面受热后放入食用油;6) 将油烧至八成热时,将切好的五花肉放入锅中煸炒,待五花肉中的油分煸出后加入瘦肉继续煸炒;7) 放入高汤,烧开后加入其余辅料,转至微火煨3-6个小时得到成品卤肉;

馍制作方法包括以下步骤:

1、液体浸提 :将菊花20 份 -40 份、葛根 15-30 份、茯苓 7.5-15 份,甘草 7.5 份 -15 份,原料按比例称取后,用 30-40 倍量的热水浸提,热水的温度为 95℃ -100℃,浸提时间为 5~10 分钟,过滤得一次滤液 ;过滤后剩下的滤渣再重复上述方法用热水浸提一次,过滤得二次滤液,合并两次滤液,备用 ;

2、调配 :A 步骤所得滤液中加入占滤液重量 1% 的白糖和占滤液重量 40% 的水,加热搅拌使之充分溶解 ;

3、过滤 :先用硅藻土过滤机对 B 步骤所得的调配液进行粗过滤,再用微孔膜过滤机进行精过滤,得到澄清透明状的滤液,得到和面的凉茶水;

4、第一次和面 :在和面机中加入优质荞麦粉和酵母混合均匀,将步骤3中的凉茶水倒入到混合面粉中,边倒边搅拌均匀,调制面团 ;

5、第一次发酵:将面团放入温度为30℃,相对湿度为85%的培养箱中发酵1~2h;

6、第二次和面 :在和面机中加入苡苳粉和鸡蛋混合均匀,加入第一次发酵后的面团搅拌均匀,和面 20 ~ 40min 直到面团表面光滑、面筋扩展 ;

7、第二次发酵 :将调制好的面团放入温度为 35℃,相对湿度为 85%的培养箱中发酵 1 ~ 2h ;

8、烘烤 :在第二次发酵完成的各面团表面刷橄榄油,然后送入电饼铛进行烘烤,电饼铛上火温度为 220 ~ 240℃,下火温度为 190 ~ 210℃,时间为 25 ~ 30min,在电饼铛进炉端喷出蒸汽,蒸汽的温度为 85 ~ 95℃ ;

9、冷却 :将烘烤后的冷却 12 ~ 16h ;

10、切形:将冷却后的从中间切开但不切断;

肉与馍组合:用刀在饼的上下饼面之间切开1/2——4/5 饼面大小的开口,加入适量上述卤肉,装入包装袋中即可。

3. 根据权利要求1所述的一种肉夹馍,其特征在于,包括以下原料组分:五花肉52份-56

份,瘦肉44份-48份,咖喱粉2份-5份、蚝油3份-7份、甜面酱2份-5份、酒6份-24份、老抽14份-24份、食用油6份-8份、姜末1份-2份、精盐3份-6份、味精 2份-4份、鸡精1份-2份、八角0.3份-1份、桂皮0.4份-1份、草果0.3份-1份、红葱头 1份-2份、蒜茸1份-3份、胡椒粉1份-2份、高汤12份-27份;

面粉250-300份、菊花6 份 -0份、葛根 22-24 份、茯苓 10-12 份,甘草 11 份 -13份,优质荞麦粉 50份-52份、苕苔粉 15份-18份、鸡蛋 1份-3份、橄榄油0.4份-0.6份、水100份。

4. 根据权利要求1所述的一种肉夹馍,其特征在于,包括以下原料组分:五花肉54份,瘦肉46份,咖喱粉3份、蚝油5份、甜面酱4份、酒18份、老抽20份、食用油7份、姜末1.5份、精盐5份、味精 4份、鸡精1份、八角0.6份、桂皮0.5份、草果0.6份、红葱头2份、蒜茸2份、胡椒粉1.5份、高汤24份;

面粉280份、菊花30 份、葛根 22份、茯苓 11份,甘草12 份,优质荞麦粉 50份、苕苔粉16份、鸡蛋2份、橄榄油0.5份、水100份。

5. 根据权利要求1所述的一种肉夹馍,其特征在于,包括以下原料组分:五花肉53份,瘦肉48份,咖喱粉5份、蚝油7份、甜面酱5份、酒20份、老抽24份、食用油8份、姜末1份、精盐4份、味精 3份、鸡精1.5份、八角0.5份、桂皮0.7份、草果0.8份、红葱头 1.5份、蒜茸1.5份、胡椒粉1.5份、高汤16份;

面粉260份、菊花27 份、葛根 24 份、茯苓 11 份,甘草 12 份,优质荞麦粉49份、苕苔粉 15份、鸡蛋 2.5份、橄榄油0.4份、水100份。

一种肉夹馍及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体地说就是一种肉夹馍及其制作方法。

背景技术

[0002] 肉夹馍:(Chinese hamburger中国汉堡)是古汉语“肉夹于馍”的简称,中国陕西省汉族特色食物之一。肉夹馍,实际是两种食物的绝妙组合:腊汁肉,白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体,互为烘托,将各自滋味发挥到极致,有着中式汉堡的美誉,扬名中外,深受人们喜爱。其馍外观焦黄,条纹清晰,内部呈层状,饼体发胀,皮酥里嫩,火功到家,食用时温度以烫手为佳,饼酥肉香,爽而不腻馍香肉酥,肥而不腻,回味无穷。肉夹馍由多种调料精心配制而成,随着近代,具有多种肉质主料的腌制及烘烤焖煮多种工艺的结合,加上色彩鲜亮的蔬菜和口感独特的特酱汁的配比,使得各类肉夹馍色泽红润,气味芬芳,肉质软糯,糜而不烂,浓郁醇香,独特风味。

[0003] 目前的肉夹馍制作后在保质时间上不能产期保存,即使是放入冷冻内保存,长时间后会影响到口感,导致口味变化,而且长时间保存肉夹馍内部的营养成分会受损,营养不均衡,导致不能满足大众对食品色、香、味、型的要求。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种肉夹馍及其制作方法,该肉夹馍使用食品级包装袋单独包装,可以长期保存,保质期内不影响口感,同时营养成分不变,可以随时取出后加热后开袋即食,无需二次加工,色香味俱全。

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:一种肉夹馍,其特征在于包括以下原料组分:五花肉50份-57份,瘦肉43份-50份,咖喱粉0.5份-6份、蚝油2份-9份、甜面酱0.5份-6份、酒4份-30份、老抽10份-30份、食用油5份-10份、姜末0.5份-2份、精盐2份-7份、味精2份-5份、鸡精0.5份-2份、八角0.2份-1份、桂皮0.1份-1份、草果0.1份-1份、红葱头 0.5份-3份、蒜茸0.5份-3份、胡椒粉0.5份-3份、高汤10份-30份;

面粉250-300份、菊花25份-35份、葛根 20-25份、茯苓 10-12份、甘草 10份-13份、优质荞麦粉 48份-52份、苕苔粉 14份-18份、鸡蛋 1份-3份、橄榄油0.4份-0.6份、水100份。

[0006] 上述肉夹馍的制备方法,包括肉制作方法和馍制作方法,肉制作方法包括如下步骤:

1) 备料,按上述比例选取原料;2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块,并做除味去血处理;3) 将步骤2处理后的五花肉和瘦肉焯水,然后清水冲净;4) 将步骤3处理过的五花肉和瘦肉切成肉丁;5) 炒锅上火,待锅的表面受热后放入食用油;6) 将油烧至八成热时,将切好的五花肉放入锅中煸炒,待五花肉中的油分煸出后加入瘦肉继续煸炒;7) 放入高汤,烧开后加入其余辅料,转至微火煨3-6个小时得到成品卤肉。

[0007] 馍制作方法包括以下步骤:

1、液体浸提：将菊花20份-40份、葛根15-30份、茯苓7.5-15份、甘草7.5份-15份，原料按比例称取后，用30-40倍量的热水浸提，热水的温度为95℃-100℃，浸提时间为5~10分钟，过滤得一次滤液；过滤后剩下的滤渣再重复上述方法用热水浸提一次，过滤得二次滤液，合并两次滤液，备用；

2、调配：A步骤所得滤液中加入占滤液重量1%的白糖和占滤液重量40%的水，加热搅拌使之充分溶解；

3、过滤：先用硅藻土过滤机对B步骤所得的调配液进行粗过滤，再用微孔膜过滤机进行精过滤，得到澄清透明状的滤液，得到和面的凉茶水；

4、第一次和面：在和面机中加入优质荞麦粉和酵母混合均匀，将步骤3中的凉茶水倒入到混合面粉中，边倒边搅拌均匀，调制面团；

5、第一次发酵：将面团放入温度为30℃，相对湿度为85%的培养箱中发酵1~2h；

6、第二次和面：在和面机中加入苕苔粉和鸡蛋混合均匀，加入第一次发酵后的面团搅拌均匀，和面20~40min直到面团表面光滑、面筋扩展；

7、第二次发酵：将调制好的面团放入温度为35℃，相对湿度为85%的培养箱中发酵1~2h；

8、烘烤：在第二次发酵完成的各面团表面刷橄榄油，然后送入电饼铛进行烘烤，电饼铛上火温度为220~240℃，下火温度为190~210℃，时间为25~30min，在电饼铛进气端喷出蒸汽，蒸汽的温度为85~95℃；

9、冷却：将烘烤后的冷却12~16h；

10、切形：将冷却后的从中间切开但不切断；

肉与馍组合：用刀在饼的上下饼面之间切开1/2——4/5饼面大小的开口，加入适量上述卤肉和切碎的尖椒，装入包装袋中即可。

[0008] 作为优化，所述的肉夹馍包括以下原料组分：五花肉52份-56份，瘦肉44份-48份，咖喱粉2份-5份、蚝油3份-7份、甜面酱2份-5份、酒6份-24份、老抽14份-24份、食用油6份-8份、姜末1份-2份、精盐3份-6份、味精2份-4份、鸡精1份-2份、八角0.3份-1份、桂皮0.4份-1份、草果0.3份-1份、红葱头1份-2份、蒜茸1份-3份、胡椒粉1份-2份、高汤12份-27份；

面粉250-300份、菊花6份-0份、葛根22-24份、茯苓10-12份，甘草11份-13份，优质荞麦粉50份-52份、苕苔粉15份-18份、鸡蛋1份-3份、橄榄油0.4份-0.6份、水100份。

[0009] 作为优化，所述的肉夹馍包括以下原料组分：五花肉54份，瘦肉46份，咖喱粉3份、蚝油5份、甜面酱4份、酒18份、老抽20份、食用油7份、姜末1.5份、精盐5份、味精4份、鸡精1份、八角0.6份、桂皮0.5份、草果0.6份、红葱头2份、蒜茸2份、胡椒粉1.5份、高汤24份；

面粉280份、菊花30份、葛根22份、茯苓11份，甘草12份，优质荞麦粉50份、苕苔粉16份、鸡蛋2份、橄榄油0.5份、水100份。

[0010] 作为优化，所述的肉夹馍包括以下原料组分：五花肉53份，瘦肉48份，咖喱粉5份、蚝油7份、甜面酱5份、酒20份、老抽24份、食用油8份、姜末1份、精盐4份、味精3份、鸡精1.5份、八角0.5份、桂皮0.7份、草果0.8份、红葱头1.5份、蒜茸1.5份、胡椒粉1.5份、高汤16份；

面粉260份、菊花27份、葛根24份、茯苓11份，甘草12份，优质荞麦粉49份、苕苔粉15份、鸡蛋2.5份、橄榄油0.4份、水100份。

[0011] 本发明的有益效果是：与现有技术相比，本发明的一种肉夹馍及其制作方法，保质期在1年，可放置在冰箱内部冷冻放置，保质期内拿出冰箱不影响口感，而且肉夹馍为软面制作，在食用时不会掉渣，可在微波炉内加热，不影响口感，包装为一盒两个包装，外侧可包装塑料袋。

[0012] 引入卤猪肉作为主料以发挥猪肉的营养功效，主料猪肉含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分，是日常生活的主要副食品，具有补虚强身、滋阴润燥、丰肌泽肤的作用，同时馍原材料内部具有菊花、葛根、茯苓、甘草等成分，有凉茶口味，甘草，性味甘、平，具有清热解毒，润肺止咳，补脾益气，适合普通的健康人士或者容易上火的人食用，长期食用还可起到预防和保健作用，无不良影响和副作用，而且本面包采用两次发酵、两次烘焙的加工方式进行生产，得到的面包相比普通的面包内部更加蓬松，外部更加酥脆，口感非常独特美味。

具体实施方式

[0013] 实施例1

一种肉夹馍，其特征在于包括以下原料组分：五花肉50份，瘦肉43份，咖喱粉0.5份、蚝油2份、甜面酱0.5份、酒4份、老抽10份、食用油5份、姜末0.5份、精盐2份、味精 2份、鸡精0.5份、八角0.2份、桂皮0.1份、草果0.1份、红葱头 0.5份、蒜茸0.5份、胡椒粉0.5份、高汤10份；

面粉250、菊花25 份、葛根 20份、茯苓 10 份，甘草 10份，优质荞麦粉 48份、苡苳粉14份、鸡蛋 1份、橄榄油0.4份、水100份。

[0014] 上述肉夹馍的制备方法，包括肉制作方法和馍制作方法，肉制作方法包括如下步骤：

1) 备料，按上述比例选取原料；2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块，并做除味去血处理；3) 将步骤2处理后的五花肉和瘦肉焯水，然后清水冲净；4) 将步骤3处理过的五花肉和瘦肉切成肉丁；5) 炒锅上火，待锅的表面受热后放入食用油；6) 将油烧至八成熟时，将切好的五花肉放入锅中煸炒，待五花肉中的油分煸出后加入瘦肉继续煸炒；7) 放入高汤，烧开后加入其余辅料，转至微火煨3-6个小时得到成品卤肉。

[0015] 馍制作方法包括以下步骤：

1、液体浸提：将菊花20 份、葛根 15 份、茯苓 7.5-份，甘草 7.5份，原料按比例称取后，用 30-40 倍量的热水浸提，热水的温度为95℃，浸提时间为5分钟，过滤得一次滤液；过滤后剩下的滤渣再重复上述方法用热水浸提一次，过滤得二次滤液，合并两次滤液，备用；

2、调配：A 步骤所得滤液中加入占滤液重量 1% 的白糖和占滤液重量 40% 的水，加热搅拌使之充分溶解；

3、过滤：先用硅藻土过滤机对 B 步骤所得的调配液进行粗过滤，再用微孔膜过滤机进行精过滤，得到澄清透明状的滤液，得到和面的凉茶水；

4、第一次和面：在和面机中加入优质荞麦粉和酵母混合均匀，将步骤3中的凉茶水倒入到混合面粉中，边倒边搅拌均匀，调制面团；

5、第一次发酵：将面团放入温度为30℃，相对湿度为85%的培养箱中发酵1~2h；

6、第二次和面：在和面机中加入苡苳粉和鸡蛋混合均匀，加入第一次发酵后的面团搅拌均匀，和面 20 ~ 40min 直到面团表面光滑、面筋扩展；

7、第二次发酵：将调制好的面团放入温度为 35℃，相对湿度为 85% 的培养箱中发酵 1 ~ 2h；

8、烘烤：在第二次发酵完成的各面团表面刷橄榄油，然后送入电饼铛进行烘烤，电饼铛上火温度为 220℃，下火温度为 190℃，时间为 25 min，在电饼铛进气端喷出蒸汽，蒸汽的温度为 85℃；

9、冷却：将烘烤后的冷却 12 h；

10、切形：将冷却后的从中间切开但不切断；

肉与馍组合：用刀在饼的上下饼面之间切开 1/2——4/5 饼面大小的开口，加入适量上述卤肉，装入包装袋中即可。

[0016] 在通过食用本实施例中肉夹馍制作的肉夹馍在坚持食用后，高血压没有发生上升，能够在食用后，还能保持血压的控制，而且还有小幅度的血压降低，在上述中药配方中还有大量的蛋白质、有机酸和维生素，能够降低血液的粘稠度，起到降血压的作用，减少血栓的形成，对于中老年人在日常饮食中会出现高血压，以及血栓的情况，因此会减少肉制品的食用，但是在中老年人需要摄取的蛋白等营养成分需要补充，因此会影响到身体的正常运行，本实施例不仅能够满足中老年人的营养成分的充分摄入，同时还能保证食用后血压不会增高的现象发生，而且还能长期稳定性的控制，并且有大幅度降低。

[0017] 本实施例肉夹馍为发面膜，发面膜软，老少皆宜。

[0018] 实施例2

一种肉夹馍，其特征在于包括以下原料组分：五花肉57份、瘦肉50份、咖喱粉6份、蚝油9份、甜面酱6份、酒30份、老抽30份、食用油0份、姜末2份、精盐7份、味精 5份、鸡精2份、八角1份、桂皮1份、草果1份、红葱头3份、蒜茸3份、胡椒粉 3份、高汤30份；

面粉300份、菊花35 份、葛根 25 份、茯苓 12 份、甘草13 份、优质荞麦粉52份、苕苔粉18份、鸡蛋 3份、橄榄油0.6份、水100份。

[0019] 上述肉夹馍的制备方法，包括肉制作方法和馍制作方法，肉制作方法包括如下步骤：

1) 备料，按上述比例选取原料；2) 将主料中的五花肉和瘦肉切成大块，并做除味去血处理；3) 将步骤2处理后的五花肉和瘦肉焯水，然后清水冲净；4) 将步骤3处理过的五花肉和瘦肉切成肉丁；5) 炒锅上火，待锅的表面受热后放入食用油；6) 将油烧至八成熟时，将切好的五花肉放入锅中煸炒，待五花肉中的油分煸出后加入瘦肉继续煸炒；7) 放入高汤，烧开后加入其余辅料，转至微火煨3-6个小时得到成品卤肉。

[0020] 馍制作方法包括以下步骤：

1、液体浸提：将菊花40 份、葛根 30 份、茯苓 15 份、甘草15 份，原料按比例称取后，用 30-40 倍量的热水浸提，热水的温度为 100℃，浸提时间为10 分钟，过滤得一次滤液；过滤后剩下的滤渣再重复上述方法用热水浸提一次，过滤得二次滤液，合并两次滤液，备用；

2、调配：A 步骤所得滤液中加入占滤液重量 1% 的白糖和占滤液重量 40% 的水，加热搅拌使之充分溶解；

3、过滤：先用硅藻土过滤机对 B 步骤所得的调配液进行粗过滤，再用微孔膜过滤机进行精过滤，得到澄清透明状的滤液，得到和面的凉茶水；

4、第一次和面：在和面机中加入优质荞麦粉和酵母混合均匀，将步骤3中的凉茶水倒入到混合面粉中，边倒边搅拌均匀，调制面团；

5、第一次发酵：将面团放入温度为30℃，相对湿度为85%的培养箱中发酵1~2h；

6、第二次和面：在和面机中加入苕苔粉和鸡蛋混合均匀，加入第一次发酵后的面团搅拌均匀，和面40min 直到面团表面光滑、面筋扩展；

7、第二次发酵：将调制好的面团放入温度为 35℃，相对湿度为 85%的培养箱中发酵1 ~ 2h；

8、烘烤：在第二次发酵完成的各面团表面刷橄榄油，然后送入电饼铛进行烘烤，电饼铛上火温度为240℃，下火温度为210℃，时间为30min，在电饼铛进炉端喷出蒸汽，蒸汽的温度为95℃；

9、冷却：将烘烤后的冷却16h；

10、切形：将冷却后的从中间切开但不切断；

肉与馍组合：用刀在饼的上下饼面之间切开1/2——4/5 饼面大小的开口，加入适量上述卤肉和切碎，装入包装袋中即可。

[0021] 对上述实施例肉夹馍配方后制作的肉夹馍进行评分，对于中老年人中高血糖高血脂患者，深受喜爱，由于在肉夹馍中加入了中药成分，能够使其肝细胞微粒体及小肠粘膜的羟甲基戊二酰辅酶A还原酶活力分别下降70%和67%左右，同时起到降低胆固醇的作用，同时能够消除合成亚硝胺的前提物质，能阻断合成亚硝胺，对阻断细胞癌变中间物质的合成，因此能够起到防癌作用。

[0022] 实施例3中

肉夹馍包括以下原料组分：五花肉53份，瘦肉48份，咖喱粉5份、蚝油7份、甜面酱5份、酒20份、老抽24份、食用油8份、姜末1份、精盐4份、味精 3份、鸡精1.5份、八角0.5份、桂皮0.7份、草果0.8份、红葱头 1.5份、蒜茸1.5份、胡椒粉1.5份、高汤16份；

面粉260份、菊花27 份、葛根 24 份、茯苓 11 份，甘草 12 份，优质荞麦粉49份、苕苔粉 15份、鸡蛋 2.5份、橄榄油0.4份、水100份。

[0023] 实施例4中

肉夹馍包括以下原料组分：五花肉54份，瘦肉46份，咖喱粉3份、蚝油5份、甜面酱4份、酒18份、老抽20份、食用油7份、姜末1.5份、精盐5份、味精 4份、鸡精1份、八角0.6份、桂皮0.5份、草果0.6份、红葱头2份、蒜茸2份、胡椒粉1.5份、高汤24份；

面粉280份、菊花30 份、葛根 22份、茯苓 11份，甘草12 份，优质荞麦粉 50份、苕苔粉 16份、鸡蛋2份、橄榄油0.5份、水100份。

[0024] 上述具体实施方式仅是本发明的具体个案，本发明的专利保护范围包括但不限于上述具体实施方式的产品形态和式样，任何符合本发明且任何所属技术领域的普通技术人员对其所做的适当变化或修饰，皆应落入本发明的专利保护范围。