



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103005485 B

(45) 授权公告日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201210506641. 5

(22) 申请日 2012. 12. 03

(73) 专利权人 安徽光正食品有限公司

地址 236055 安徽省阜阳市致富路 168 号

(72) 发明人 望正光 张文泉 余波 杨敏

望月 张强 方园 朱军

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理

有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/312(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

审查员 李莺

权利要求书2页 说明书4页

(54) 发明名称

一种豆粒猪蹄的加工方法及其豆粒猪蹄

(57) 摘要

本发明提供了一种豆粒猪蹄的加工方法,包括猪蹄的卤制、豆子的煮制、混合、真空包装、杀菌、入库工序。本发明的加工工艺制成的豆粒猪蹄,最大限度地保留了猪蹄和豆子营养成分,具有高蛋白、低脂肪、营养丰富、麻辣可口,滋味醇厚,同时具有软化血管,滋润皮肤,延缓衰老,具有营养丰富,肉质软嫩熟烂、气香浓郁、咸淡适宜,风味独特,具有健脾开胃,润肺、化痰、降脂、补钙等保健功效,加工工艺科学,不产生亚硝酸盐,食用更健康。

1. 一种豆粒猪蹄的加工方法,其特征在于,包括猪蹄的卤制、豆子的煮制、混合、真空包装、杀菌、入库工序,具体步骤如下:

A、猪蹄的卤制

(1) 修整处理

取新鲜或冷冻的清洁猪蹄,及时修去表面污物、多余脂肪、伤肉、残留蹄甲、残留毛发等;

(2) 切段、清洗

先将猪蹄沿脚趾分开处放入切半机内纵向切为两半,再将切好的猪蹄放入猪蹄切段机内切段,每段长 4—6 cm,再用清水漂洗至无血水析出为止,沥干待用;

(3) 低温腌制

将清洗沥干的猪蹄放入容器中,加入猪蹄重量的 2-3 % 盐,0.1-0.5% 的生姜末、0.1-0.2% 的八角粉、0.1-0.3% 的花椒末、0.1-0.3% 的荷叶粉,0.4-0.5% 的 Vc 混合,添加时采用逐层腌制,一层肉一层均匀撒入,0-6℃低温腌制 10-13 小时;

(4) 预煮、冷却

将腌制好的猪蹄用清水冲洗干净,拌入猪蹄肉重量 0.1-0.3% 的无花果蛋白酶,充分拌匀后,放置 10-15 分钟,然后放入沸水中预煮 15-20min,当肉表面无血丝即可出锅,捞出通风冷却,每锅都要换水,预煮过程中要不断去除预煮水表面的浮沫;

(5) 卤制:

a、将步骤(4)冷却好的猪蹄放入卤锅内,加入预先配制好卤料包,加清水至猪蹄完全浸入到水中,再加入猪蹄重量的 0.8-1.1% 的黄酒,1-2% 的红枣,先大火烧沸,然后保持文火使卤汤保持沸腾,适时添水保持卤汤覆盖猪蹄,控制温度在 90—110℃,卤制时间 40—50 分钟,每 10 分钟翻动一次猪蹄;

b、卤制好的猪蹄迅速出锅,摆放在干净的台案上自然冷却至室温;

所述的卤料包由下列组分制成,每 1000 份原料肉所用的卤料包中的各原料组分的重量份为:大茴 2.0-2.4、小茴 1.2-1.6、肉桂 1.0-1.4、草豆蔻 0.8-1.4、花椒 0.8-1.2、白芷 1.0-1.4、丁香 0.2-0.5、草果 1.0-1.4、甘草 1.0-1.5、陈皮 1.0-1.4、山楂 0.8-1.2、枸杞子 0.8-1.2、胡椒 0.5-0.9、高良姜 0.3-0.8、葱 0.8-1.2、生姜 0.8-1.2、肉豆蔻 0.5-0.8、山萘 0.3-0.45、砂仁 0.2-0.5、三七 0.1-0.3、黄精 0.2-0.4、葛根 0.3-0.5,

将上述成分原料切碎、或切片后装入布袋中,系紧袋口,制成卤料包;

B、豆子的煮制

挑选优质豆子,清洗干净,放入锅中加水煮制,并向水中加入豆子重量的 2-3 % 的食盐、1-2 % 的白砂糖、0.3-0.6 % 的味精、0.5-0.6 % 的 5'-呈味核苷酸二钠、0.3-0.5 % 的酵母抽提物、0.1-0.3 % 甘蔗叶粉、0.03-0.08 % 鸡汁粉、葱、生姜,适量,常压下先大火煮沸后,改用文火煮沸 30-50 分钟,然后捞出自然冷却;

C、调配

(1) 当豆子完全冷却后拌入豆子重量 4-6% 的自制调味油,0.1-0.3% 的紫云英花粉、2-4% 的调味料,充分拌匀;

(2) 将拌好的豆子与卤制好的猪蹄按豆和猪蹄的重量比为 (70-60):(30-40) 的比例,

进行真空包装、封口；

(3) 包装好的豆粒猪蹄真空袋装品,再进行高温蒸汽灭菌,要求在蒸汽温度在 121℃的条件下,杀菌 6-10 分钟；

(4) 灭菌后的豆粒猪蹄真空袋装品,送入保温间进行保温处理 2-3 小时；

(5) 将保温结束的真空包装产品,擦去水分,检验、将合格品按要求装箱,入库,即可,所述的自制调味油由下列重量份的原料制成：

辣椒 0-0.8、花椒 0.2-0.4、八角茴香 0.1-0.3、小茴香 0.1-0.3、炒制的大麦 0.2-0.4、桂皮 0.1-0.3、葱 0.4-0.6、生姜 0.4-0.6、植物油 9-11,

制备方法为：

将植物油加热到 80-90℃时,再按比例加入花椒、八角茴香、小茴香、炒制的大麦、桂皮、葱、姜,文火炸至 20 分钟,将香料捞出,过滤冷却即可制得自制调味油；

所述的调味料由下列重量份的原料混合制成：

猪肉味的食用香精 0.05-0.1、胡椒粉 0.1-0.15、料酒 0.3-0.6、紫云英花粉 0.2-0.6、抹茶粉 0.3-0.4、自制的调味油 2-3、脱氢乙酸钠 0.01-0.03、D-异抗坏血酸钠 0.2-0.5。

2. 根据权利要求 1 所述的豆粒猪蹄的加工方法,其特征在于,所述的猪蹄为黑猪猪蹄。

3. 一种用权利要求 1 所述的豆粒猪蹄的加工方法制得的豆粒猪蹄。

一种豆粒猪蹄的加工方法及其豆粒猪蹄

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种豆粒猪蹄的加工方法及其用本方法制得的豆粒猪蹄。

背景技术

[0002] 猪蹄和猪皮中含有大量的胶原蛋白,它在烹调过程中可转化成明胶。明胶具有网状空间结构,它能结合许多水,增强细胞生理代谢,有效地改善机体生理功能和皮肤组织细胞的储水功能,使细胞得到滋润,保持湿润状态,防止皮肤过早褶皱,延缓皮肤的衰老过程。猪蹄对于经常性的四肢疲乏、腿部抽筋、麻木、消化道出血、失血性休克、缺血性脑患者有一定辅助疗效。也适用于大手术后及重病恢复期间的老人食用。有助于青少年生长发育和减缓中老年妇女骨质疏松的速度。

[0003] 豆子的种类很多,营养都很丰富,其中大豆是我国的传统食物。大豆富含蛋白质,占 40.4%,而且所含人类必需氨基酸丰富,生物价也高,接近于牛肉。大豆中脂肪含量也高(18%),其中 80% 以上为不饱和脂肪酸,还含有维持身体健康不可少的亚油酸和延缓机体老化的维生素 E,以及预防动脉硬化的卵磷脂。大豆蛋白与动物蛋白不一样,不含胆固醇,而有豆固醇,有降低血清胆固醇、防止脑溢血和动脉硬化的作用。因此,豆类食品深受人们的青睐。另外,还有别有风味的豆腐、豆腐干、腐竹等,被人们称为“植物肉”。特别要说的是豆浆,它是预防成人肥胖的饮料。豆浆与牛奶相比,除含有牛奶的全部成分外,不饱和脂肪酸、钾、维生素 A、维生素 B 族、烟酸的含量均高于牛奶。

[0004] 现在市场上销售的猪蹄类零食中,在加工生产时,大多会产生亚硝酸,常食用这类食品对人体健康不利,同时未见将豆子和猪蹄在一起加工的猪蹄类的休闲食品。

发明内容

[0005] 本发明提供一种豆粒猪蹄的加工方法及其豆粒猪蹄。

[0006] 本发明采用的技术方案为:

[0007] 一种豆粒猪蹄的加工方法,包括猪蹄的卤制、豆子的煮制、混合、真空包装、杀菌、入库工序,具体步骤如下:

[0008] A、猪蹄的卤制

[0009] (1) 修整处理

[0010] 取新鲜或冷冻的清洁猪蹄,及时修去表面污物、多余脂肪、伤肉、残留蹄甲、残留毛发等;

[0011] (2) 切段、清洗

[0012] 先将猪蹄沿脚趾分开处放入切半机内纵向切为两半,再将切好的猪蹄放入猪蹄切段机内切段,每段长约 4—6 cm,再用清水漂洗至无血水析出为止,沥干待用;

[0013] (3) 低温腌制

[0014] 将清洗沥干的猪蹄放入容器中,加入猪蹄重量的 2—3 % 盐,0.1—0.5% 的生姜末、

0.1-0.2%的八角粉、0.1-0.3%的花椒末、0.1-0.3%的荷叶粉,0.4-0.5%的Vc混合,添加时采用逐层腌制,一层肉一层均匀撒入,0-6℃低温腌制10-13小时;

[0015] (4) 预煮、冷却

[0016] 将腌制好的猪蹄用清水冲洗干净,拌入猪蹄肉重量0.1-0.3%的无花果蛋白酶,充分拌匀后,放置10-15分钟,然后放入沸水中预煮15-20min,当肉表面无血丝即可出锅,捞出通风冷却,每锅都要换水,预煮过程中要不断去除预煮水表面的浮沫;

[0017] (5) 卤制:

[0018] a、将步骤(4)冷却好的猪蹄放入卤锅内,加入预先配制好卤料包,加清水至猪蹄完全浸入到水中,再加入猪蹄重量的0.8-1.1%的黄酒,1-2%的红枣,先大火烧沸,然后保持文火使卤汤保持沸腾,适时添水保持卤汤覆盖猪蹄,控制温度在90-110℃,卤制时间40-50分钟,每10分钟翻动一次猪蹄;

[0019] b、卤制好的猪蹄迅速出锅,摆放在干净的台案上自然冷却至室温;

[0020] 所述的卤料包由下列组分制成,每1000份原料肉所用的卤料包中的各原料组分的重量份为:大茴 2.0-2.4、小茴 1.2-1.6、肉桂 1.0-1.4、草豆蔻 0.8-1.4、花椒 0.8-1.2、白芷 1.0-1.4、丁香 0.2-0.5、草果 1.0-1.4、甘草 1.0-1.5、陈皮 1.0-1.4、山楂 0.8-1.2、枸杞子 0.8-1.2、胡椒 0.5-0.9、高良姜 0.3-0.8、葱 0.8-1.2、生姜 0.8-1.2、肉豆蔻 0.5-0.8、山萘 0.3-0.45、砂仁 0.2-0.5、三七 0.1-0.3、黄精 0.2-0.4、葛根 0.3-0.5,

[0021] 将上述成分原料切碎、或切片后装入布袋中,系紧袋口,制成卤料包;

[0022] B、豆子的煮制

[0023] 挑选优质豆子,清洗干净,放入锅中加水煮制,并向水中加入豆子重量的2-3%的食盐、1-2%的白砂糖、0.3-0.6%的味精、0.5-0.6%的5'-呈味核苷酸二钠、0.3-0.5%的酵母抽提物、0.1-0.3%甘蔗叶粉、0.03-0.08%鸡汁粉、葱、生姜,适量,常压下先大火煮沸后,改用文火煮沸30-50分钟,然后捞出自然冷却;

[0024] C、调配

[0025] (1) 当豆子完全冷却后拌入豆子重量4-6%的自制调味油,0.1-0.3%的紫云英花粉、2-4%的调味料,充分拌匀;

[0026] (2) 将拌好的豆子与卤制好的猪蹄按豆和猪蹄的重量比为(70-60):(30-40)的比例,进行真空包装、封口;

[0027] (3) 包装好的豆粒猪蹄真空袋装品,再进行高温蒸汽灭菌,要求在蒸汽温度在121℃的条件下,杀菌6-10分钟;

[0028] (4) 灭菌后的豆粒猪蹄真空袋装品,送入保温间进行保温处理2-3小时;

[0029] (5) 将保温结束的真空包装产品,擦去水分,检验、将合格品按要求装箱,入库,即可,

[0030] 所述的自制调味油由下列重量份的原料制成:

[0031] 辣椒 0-0.8、花椒 0.2-0.4、八角茴香 0.1-0.3、小茴香 0.1-0.3、炒制的大麦 0.2-0.4、桂皮 0.1-0.3、葱 0.4-0.6、生姜 0.4-0.6、植物油 9-11,

[0032] 制备方法为:

[0033] 将植物油加热到80-90℃时,再按比例加入花椒、八角茴香、小茴香、炒制的大麦、

桂皮、葱、姜,文火炸至 20 分钟,将香料捞出,过滤冷却即可制得自制调味油;

[0034] 所述的调味料由下列重量份的原料制成:

[0035] 猪肉味的食用香精 0.05-0.1、胡椒粉 0.1-0.15、料酒 0.3-0.6、紫云英花粉 0.2-0.6、抹茶粉 0.3-0.4、自制的调味油 2-3、脱氢乙酸钠 0.01-0.03、D-异抗坏血酸钠 0.2-0.5。

[0036] 所述的豆粒猪蹄的加工方法,其特征在于,所述的猪蹄为黑猪猪蹄。

[0037] 所述的豆粒猪蹄的加工方法制得的豆粒猪蹄。

[0038] 本发明的优点:

[0039] 本发明采用优质猪蹄和优质豆子为原料,辅加多种天然香辛料,经腌制、煮制去腥,再卤制,然后在添加特制的调味油,调配,再经高温灭菌、真空包装的特定工艺精制而成,本加工工艺制成的豆粒猪蹄,最大限度地保留了猪蹄和豆子的营养成分,同时在卤制猪蹄时,卤料包中添加了具有保健功能的中草药,卤制出的猪蹄具有滋味醇厚的同时,增加了保健功效;腌制时在添加有维生素 C 和荷叶粉、去腥的同时,吸收荷叶的清香,且减少了亚硝酸盐的产生;在卤制结束时,拌上自制的调味油和调味料,同时添加了紫云英花粉、抹茶粉,具有了麻辣香味,还含有抹茶的芳香味,增加化痰、提神益智的功效,克服了中草药味道,本发明的豆粒猪蹄,具有营养丰富,肉质软嫩熟烂、气香浓郁、咸淡适宜,风味独特,含高蛋白、低脂肪、高钙质,具有健脾开胃,润肺、化痰、降脂、补钙等保健功效,加工工艺科学,不产生亚硝酸盐。

具体实施方式

[0040] 一种豆粒猪蹄的加工方法,具体步骤如下:

[0041] A、猪蹄的卤制

[0042] (1) 修整处理

[0043] 取新鲜或冷冻的清洁猪蹄,及时修去表面污物、多余脂肪、伤肉、残留蹄甲、残留毛发等;

[0044] (2) 切段、清洗

[0045] 先将猪蹄沿脚趾分开处放入切半机内纵向切为两半,再将切好的猪蹄放入猪蹄切段机内切段,每段长约 4—6 cm,再用清水漂洗至无血水析出为止,沥干待用;

[0046] (3) 低温腌制

[0047] 将清洗沥干的猪蹄放入容器中,加入猪蹄重量的 2-3 % 盐,0.1-0.5% 的生姜末、0.1-0.2% 的八角粉、0.1-0.3% 的花椒末、0.1-0.3% 的荷叶粉,0.4-0.5% 的 Vc 混合,添加时采用逐层腌制,一层肉一层均匀撒入,0-6℃ 低温腌制 10-13 小时;

[0048] (4) 预煮、冷却

[0049] 将腌制好的猪蹄用清水冲洗干净,拌入猪蹄肉重量 0.1-0.3% 的无花果蛋白酶,充分拌匀后,放置 10-15 分钟,然后放入沸水中预煮 15-20min,当肉表面无血丝即可出锅,捞出通风冷却,每锅都要换水,预煮过程中要不断去除预煮水表面的浮沫;

[0050] (5) 卤制:

[0051] a、首先制备卤料包:每 1000kg 黑猪蹄,所用的卤料包中的各原料组分的重量为:大茴 2.0-2.4kg、小茴 1.2-1.6kg、肉桂 1.0-1.4kg、草豆蔻 0.8-1.4kg、花

椒 0.8-1.2kg、白芷 1.0-1.4kg、丁香 0.2-0.5kg、草果 1.0-1.4kg、甘草 1.0-1.5kg、陈皮 1.0-1.4kg、山楂 0.8-1.2kg、枸杞子 0.8-1.2kg、胡椒 0.5-0.9kg、高良姜 0.3-0.8kg、葱 0.8-1.2kg、生姜 0.8-1.2kg、肉豆蔻 0.5-0.8kg、山萘 0.3-0.45kg、砂仁 0.2-0.5kg、三七 0.1-0.3、黄精 0.2-0.4、葛根 0.3-0.5,

[0052] 将上述成分原料切碎、或切片后装入袋中,系紧布袋口,制成卤料包;

[0053] b、将步骤(4)冷却好的猪蹄放入卤锅内,加入预先配制好卤料包,加清水至猪蹄完全浸入到水中,再加入猪蹄重量的 0.8-1.1% 的黄酒,1-2% 的红枣,先大火烧沸,然后保持文火使卤汤保持沸腾,适时添水保持卤汤覆盖猪蹄,控制温度在 90—110℃,卤制时间 40—50 分钟,每 10 分钟翻动一次猪蹄;

[0054] c、卤制好的猪蹄迅速出锅,摆放在干净的台案上自然冷却至室温;

[0055] B、豆子的煮制

[0056] 挑选优质豆子,清洗干净,放入锅中加水煮制,并向水中加入豆子重量的 2.5 % 的食盐、1.5 % 的白砂糖、0.5 % 的味精、0.55 % 的 5'-呈味核苷酸二钠、0.4 % 的酵母抽提物、0.2 % 甘蔗叶粉、0.05 % 鸡汁粉、葱、生姜,适量,常压下先大火煮沸后,改用文火煮沸 30-50 分钟,然后捞出自然冷却;

[0057] C、调配

[0058] (1) 调味油和调味料的制备

[0059] 麻辣调味油由下列重量份的原料制成:

[0060] 辣椒 0.5 (或不加辣椒)、花椒 0.3、八角茴香 0.2、小茴香 0.2、炒制的大麦 0.3、桂皮 0.2、葱 0.5、生姜 0.5、植物油 10,

[0061] 制备方法为:

[0062] 将植物油加热到 80-90℃ 时,再按比例加入花椒、八角茴香、小茴香、炒制的大麦、桂皮、葱、姜,文火炸至 20 分钟,将香料捞出,过滤冷却即可制得自制调味油;

[0063] 调味料由下列重量份的原料制成:

[0064] 猪肉味的食用香精 0.06、胡椒粉 0.12、料酒 0.5、紫云英花粉 0.5、抹茶粉 0.35、自制的调味油 2.5、脱氢乙酸钠 0.02、D-异抗坏血酸钠 0.4;

[0065] (2) 当豆子完全冷却后拌入豆子重量 5% 的自制调味油,0.2% 的紫云英花粉,3% 的调味料,充分拌匀;

[0066] (3) 将拌好的豆子与卤制好的猪蹄按豆和猪蹄的重量比为 7:3 的比例,进行真空包装、封口;

[0067] (4) 包装好的豆粒猪蹄真空袋装品,再进行高温蒸汽灭菌,要求在蒸汽温度在 121℃ 的条件下,杀菌 6-10 分钟;

[0068] (5) 灭菌后的豆粒猪蹄真空袋装品,送入保温间进行保温处理 2-3 小时;

[0069] (6) 将保温结束的真空包装产品,擦去水分,检验、将合格品按要求装箱,入库,即可。