



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102805354 B

(45) 授权公告日 2013. 09. 18

(21) 申请号 201210263122. 0

审查员 范杰

(22) 申请日 2012. 07. 27

(73) 专利权人 安徽好食源食品有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市时代广场 A1 综合楼 1-8-8 号

(72) 发明人 方敏

(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 1/311 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1509650 A, 2004. 07. 07,

CN 1318321 A, 2001. 10. 24,

CN 101040686 A, 2007. 09. 26,

CN 101253995 A, 2008. 09. 03,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种百合解暑猪肉脯的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种百合解暑猪肉脯,其是由下述重量份的原料制得:猪肉糜 500-600,卡拉胶 0.01-0.03,老抽 10-30,生姜 4-6,砂糖 3-6,盐 8-15,味精 0.3-1,花椒粉 0.2-0.5,五香粉 0.3-0.8,菠萝冻干粉 2-4,百合粉 2-4,苦瓜粉 2-4,莲子粉 3-5,解暑酒 10-20。菠萝冻干粉、百合粉、苦瓜粉、莲子粉丰富了猪肉脯的营养,同时使得本发明具有解暑的食疗保健作用;解暑酒各原料配比合理,解暑清热气的同时使得本发明香气更浓厚,风味更独特。

1. 一种百合解暑猪肉脯,其特征在于:其是由下述重量份的原料制得:猪肉糜 500-600,卡拉胶 0.01-0.03,老抽 10-30,生姜 4-6,砂糖 3-6,盐 8-15,味精 0.3-1,花椒粉 0.2-0.5,五香粉 0.3-0.8,菠萝冻干粉 2-4,百合粉 2-4,苦瓜粉 2-4,莲子粉 3-5,解暑酒 10-20;所述的解暑酒是由下述重量份的原料制得:白酒 3000-4000,马齿苋 20-30、鱼腥草 20-30、桔红 20-30、当归 20-25、玄参 15-20、桑叶 15-20、荷叶 20-25、菊花 15-20;其制备方法为将各原料混匀后,滚揉 40-50 分钟,再于 0-5℃低温下腌制 10-15 小时,再按照肉脯常规工艺制作即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种百合解暑猪肉脯,其特征在于:所述的解暑酒的制备方法为:将各原料按重量份混匀后放入容器内,于阴凉处密封 1-3 个月,过滤去渣即得。

一种百合解暑猪肉脯的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及肉脯领域,确切地说是一种百合解暑猪肉脯的制备方法。

背景技术

[0002] 肉脯是猪肉或牛肉等动物肉经腌制、烘烤的片状肉制品,现有的肉脯口味单一,并且没有食疗的保健作用。

发明内容

[0003] 本发明的目的提供一种具有食疗保健作用的解救护肝猪肉脯。

[0004] 上述目的通过以下方案实现:

[0005] 一种百合解暑猪肉脯,其特征在于:其是由下述重量份的原料制得:猪肉糜 500-600,卡拉胶 0.01-0.03,老抽 10-30,生姜 4-6,砂糖 3-6,盐 8-15,味精 0.3-1,花椒粉 0.2-0.5,五香粉 0.3-0.8,菠萝冻干粉 2-4,百合粉 2-4,苦瓜粉 2-4,莲子粉 3-5,解暑酒 10-20;所述的解暑酒是由下述重量份的原料制得:白酒 3000-4000,马齿苋 20-30、鱼腥草 20-30、桔红 20-30、当归 20-25、玄参 15-20、桑叶 15-20、荷叶 20-25、菊花 15-20。

[0006] 所述的一种百合解暑猪肉脯,其特征在于:所述的解暑酒的制备方法为:将各原料按重量份混匀后放入容器内,于阴凉处密封 1-3 个月,过滤去渣即得。

[0007] 所述的一种百合解暑猪肉脯,其特征在于:其制备方法为将各原料混匀后,滚揉 40-50 分钟,再于 0-5℃低温下腌制 10-15 小时,再按照肉脯常规工艺制作即得。

[0008] 本发明的有益效果为:菠萝冻干粉、百合粉、苦瓜粉、莲子粉丰富了猪肉脯的营养,同时使得本发明具有解暑的食疗保健作用;解暑酒各原料配比合理,解暑清热气的同时使得本发明香气更浓厚,风味更独特,卡拉胶使得本发明的肉馅更粘稠,增加口感的同时使得肉馅在后期加工成肉脯时候更容易成型。

具体实施方式

[0009] 一种百合解暑猪肉脯,其是由下述重量份的原料制得:猪肉糜 600,卡拉胶 0.02,老抽 25,生姜 5,砂糖 3,盐 8,味精 0.3,花椒粉 0.3,五香粉 0.3,菠萝冻干粉 4,百合粉 4,苦瓜粉 4,莲子粉 5,解暑酒 20;所述的解暑酒是由下述重量份的原料制得:白酒 3000,马齿苋 30、鱼腥草 30、桔红 30、当归 25、玄参 20、桑叶 20、荷叶 25、菊花 20。

[0010] 所述的解暑酒的制备方法为:将各原料按重量份混匀后放入容器内,于阴凉处密封 3 个月,过滤去渣即得。

[0011] 百合解暑猪肉脯的制备方法为将各原料混匀后,滚揉 50 分钟,再于 0℃低温下腌制 15 小时,再按照肉脯常规工艺制作即得。

[0012] 对本实施例所得猪肉脯 A 进行口感评分实验,与未添加菠萝冻干粉、百合粉、苦瓜粉、莲子粉、卡拉胶以及解暑酒的其余原料相同的猪肉脯 B 进行对比,本实施例制备的猪肉脯 A 香味宜人,味道醇厚独特,经过 45 人感官评价,有 33 人表示与猪肉脯 B 相比更喜欢猪

肉脯 A 的味道,有 4 人表示与猪肉脯 A 相比更喜欢猪肉脯 B 的味道,其余 8 人评价猪肉脯 A 的味道一般,可见,猪肉脯 A 因具有独特的风味,大部分人表示喜欢,接受程度良好。