



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103734784 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 23

(21) 申请号 201310745639. 8

(22) 申请日 2013. 12. 30

(71) 申请人 重庆念记食品有限公司

地址 401520 重庆市合川工业园区南办处花
园村铜合路

(72) 发明人 李念

(74) 专利代理机构 北京鸿元知识产权代理有限
公司 11327

代理人 王玉芝

(51) Int. Cl.

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

合川肉片加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种合川肉片的加工方法,包括绞肉、调味、蒸坯、切片、油炸、脱油等步骤。本发明在实施时,采用淀粉、面粉、辣椒、花椒等与肉进行配制,口味独特;在炸制的过程中由于使用了羹液并严格控制油温,最大限度保持了肉的营养成分,同时也避免了有害物质的产生。通过该方法制得的肉片,酥脆可口,是一种具有丰富营养价值的休闲食品。

1. 一种合川肉片加工方法,其特征在于:包括以下步骤,
 - 步骤 1. 准备原料,将鲜肉清洗并绞成肉末备用;
 - 步骤 2. 将肉末、淀粉、面粉、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、生姜、盐按照 80 ~ 88 :3 ~ 7 :3 ~ 7 :2 ~ 3 :0.5 ~ 1.5 :0.3 ~ 0.8 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :2 ~ 3 的重量比混合搅拌,并放置 30 分钟入味;
 - 步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 15 ~ 20 分钟,出柜冷却;
 - 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 2 ~ 4mm 厚的薄肉片,并切分成小片;
 - 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用;
 - 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 170 ~ 190℃的油锅中炸 2 ~ 4 分钟,定型;
 - 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 120 ~ 140℃的油炸机中炸 3 ~ 8 分钟,起锅冷却;
 - 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 3 ~ 5 分钟
 - 步骤 9. 将成品称重、包装。
2. 根据权利要求 1 所述的合川肉片加工方法,其特征在于,步骤 2 中,肉末、淀粉、面粉、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、生姜、盐按照 80 ~ 88 :3 ~ 7 :3 ~ 7 :1 ~ 2 :0.5 ~ 1.5 :0.3 ~ 0.8 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :0.2 ~ 0.5 :2 ~ 3 的重量比混合搅拌,并放置 30 分钟入味。
3. 根据权利要求 1 或 2 所述的合川肉片加工方法,其特征在于,步骤 4 中,切分成小片的肉片大小为,长 3 ~ 5cm,宽 2 ~ 4cm。
4. 根据权利要求 1 所述的合川肉片加工方法,其特征在于,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。

合川肉片加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及肉制品加工领域,具体的为一种合川肉片加工方法。

背景技术

[0002] 肉类含有丰富的蛋白质和微量元素,是人们日常生活不可缺少的一种食品,但随着生活水平的提高,人们对肉制品口味的要求也越来越高。普通的肉类食品已经不能满足人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种合川肉片加工方法,采用该方法制得的合川肉片口味独特,酥脆可口,既保持了肉类的营养价值,又因口味独特受到人们的喜爱,是一种具有丰富营养价值的休闲食品。

[0004] 本发明的合川肉片加工方法,包括以下步骤:

[0005] 步骤 1. 准备原料,将鲜肉清洗并绞成肉末备用;

[0006] 步骤 2. 将肉末、淀粉、面粉、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、生姜、盐按照 80 ~ 88 : 3 ~ 7 : 3 ~ 7 : 2 ~ 3 : 0.5 ~ 1.5 : 0.3 ~ 0.8 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 2 ~ 3 的重量比混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

[0007] 步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 15 ~ 20 分钟,出柜冷却;

[0008] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 2 ~ 4mm 厚的薄片,并切分成小片;

[0009] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 : 15 : 30 : 30 : 2 的重量比混合,调配成羹液备用;

[0010] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 170 ~ 190℃ 的油锅中炸 2 ~ 4 分钟,定型;

[0011] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 120 ~ 140℃ 的油炸机中炸 3 ~ 8 分钟,起锅冷却;

[0012] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 3 ~ 5 分钟

[0013] 步骤 9. 将成品称重、包装。

[0014] 本发明的合川肉片加工方法,步骤 2 中,肉末、淀粉、面粉、辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、生姜、盐按照 80 ~ 88 : 3 ~ 7 : 3 ~ 7 : 1 ~ 2 : 0.5 ~ 1.5 : 0.3 ~ 0.8 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 0.2 ~ 0.5 : 2 ~ 3 的重量比混合搅拌,并放置 30 分钟入味。

[0015] 进一步,步骤 4 中,切分成小片的肉片大小为,长 3 ~ 5cm,宽 2 ~ 4cm。

[0016] 进一步,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 : 1 : 1。

[0017] 本发明的有益效果是:本发明的合川肉片加工方法在实施时,采用淀粉、面粉、辣椒、花椒等与肉进行配制,口味独特;在炸制的过程中由于使用了羹液并严格控制油温,最

大限度保持了肉的营养成分,同时也避免了有害物质的产生。通过该方法制得的肉片,酥脆可口,是一种具有丰富营养价值的休闲食品。

具体实施方式

[0018] 下面将结合具体实施例对本发明做进一步详细说明。

[0019] 实施例一

[0020] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤

[0021] 步骤 1. 准备原料,将 8000 克鲜肉清洗并绞成肉末备用;

[0022] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 300 克淀粉、300 克面粉、200 克辣椒、50 克花椒、30 克八角、20 克小茴香、20 克桂皮、20 克丁香、20 克生姜、200 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

[0023] 步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 15 分钟,出柜冷却;

[0024] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 2mm 厚的薄片,并切分成小片;每小片的长 3cm,宽 2cm;

[0025] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用;

[0026] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 170℃ 的油锅中炸 4 分钟,定型;

[0027] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 120℃ 的油炸机中炸 8 分钟,起锅冷却。

[0028] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 3 分钟

[0029] 步骤 9. 将成品称重、包装。

[0030] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。

[0031] 实施例二

[0032] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤

[0033] 步骤 1. 准备原料,将 8800 克鲜肉清洗并绞成肉末备用;

[0034] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 700 克淀粉、700 克面粉、300 克辣椒、150 克花椒、80 克八角、50 克小茴香、50 克桂皮、50 克丁香、50 克生姜、300 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

[0035] 步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 20 分钟,出柜冷却;

[0036] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 4mm 厚的薄片,并切分成小片;每小片的长 5cm,宽 4cm;

[0037] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用;

[0038] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 190℃ 的油锅中炸 2 分钟,定型;

[0039] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 140℃ 的油炸机中炸 3 分钟,起锅冷却。

- [0040] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 5 分钟
- [0041] 步骤 9. 将成品称重、包装。
- [0042] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。
- [0043] 实施例三
- [0044] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤
- [0045] 步骤 1. 准备原料,将 8400 克鲜肉清洗并绞成肉末备用 ;
- [0046] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 500 克淀粉、500 克面粉、250 克辣椒、100 克花椒、55 克八角、35 克小茴香、35 克桂皮、35 克丁香、35 克生姜、250 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味 ;
- [0047] 步骤 3. 蒸汽成型 :将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 18 分钟,出柜冷却 ;
- [0048] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 3mm 厚的薄肉片,并切分成小片 ;每小片的长 4cm,宽 3cm ;
- [0049] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用 ;
- [0050] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 180℃ 的油锅中炸 3 分钟,定型 ;
- [0051] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 130℃ 的油炸机中炸 5 分钟,起锅冷却。
- [0052] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 4 分钟
- [0053] 步骤 9. 将成品称重、包装。
- [0054] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。
- [0055] 实施例四
- [0056] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤
- [0057] 步骤 1. 准备原料,将 8400 克鲜肉清洗并绞成肉末备用 ;
- [0058] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 500 克淀粉、500 克面粉、150 克辣椒、100 克花椒、55 克八角、35 克小茴香、35 克桂皮、35 克丁香、35 克生姜、250 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味 ;
- [0059] 步骤 3. 蒸汽成型 :将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 18 分钟,出柜冷却 ;
- [0060] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 3mm 厚的薄肉片,并切分成小片 ;每小片的长 4cm,宽 3cm ;
- [0061] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用 ;
- [0062] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 180℃ 的油锅中炸 3 分钟,定型 ;
- [0063] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 130℃ 的油炸机中炸 5 分钟,起锅冷却。
- [0064] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 4 分钟

[0065] 步骤 9. 将成品称重、包装。

[0066] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。

[0067] 实施例五

[0068] 本发明的合川肉片加工方法包括以下步骤

[0069] 步骤 1. 准备原料,将 8800 克鲜肉清洗并绞成肉末备用;

[0070] 步骤 2. 将步骤 1 中的肉末与 700 克淀粉、700 克面粉、100 克辣椒、150 克花椒、80 克八角、50 克小茴香、50 克桂皮、50 克丁香、50 克生姜、300 克盐混合搅拌,并放置 30 分钟入味;

[0071] 步骤 3. 蒸汽成型:将混合搅拌后的原料放入不锈钢盘中,轻拍坯面使坯面结实平滑坯盘饱满,再放入蒸柜中常压 100 度蒸 20 分钟,出柜冷却;

[0072] 步骤 4. 将蒸好并冷却的原料切成 4mm 厚的薄片,并切分成小片;每小片的长 5cm,宽 4cm;

[0073] 步骤 5. 将水、鲜鸡蛋、淀粉、面粉、盐按照 23 :15 :30 :30 :2 的重量比混合,调配成羹液备用;

[0074] 步骤 6. 将切分好的肉片浸入羹液中迅速取出,放入 190℃ 的油锅中炸 2 分钟,定型;

[0075] 步骤 7. 将油炸定型后的肉片放入 140℃ 的油炸机中炸 3 分钟,起锅冷却。

[0076] 步骤 8. 将冷却后的肉片倒入脱油机中脱油 5 分钟

[0077] 步骤 9. 将成品称重、包装。

[0078] 在本实施例中,步骤 2 和步骤 5 中,所述淀粉为红薯淀粉、玉米淀粉和葛根粉,其重量比为 1 :1 :1。

[0079] 最后说明的是,以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制,尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明,本领域的普通技术人员应当理解,可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本发明技术方案的宗旨和范围,其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。