



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105054088 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201510494972. 5

(22) 申请日 2015. 08. 13

(71) 申请人 刘诗茵

地址 471000 河南省洛阳市涧西区兴隆花园
东院 153 栋 2 门 1504 号

(72) 发明人 刘诗茵 刘长顺 于秀娟

(74) 专利代理机构 洛阳公信知识产权事务所
(普通合伙) 41120

代理人 时国珍

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种熟肉发酵食品的制备方法

(57) 摘要

一种熟肉发酵食品的制备方法, 涉及食品制备技术领域; 该制备方法, 首先, 将畜禽肉切成丝或片, 添加香料粉、酱油和盐腌制后, 制成熟肉; 将新鲜的芥菜疙瘩切成丝, 风干或烘干, 加入盐, 置于蒸箱中, 蒸 10-20 分钟; 取制备的熟肉丝或熟肉片和蒸制后芥菜丝; 将蒸制后芥菜丝平均分成三份, 其中二份平铺于密闭容器的底部, 再放入熟肉丝或熟肉片, 最后放入一份芥菜丝, 加盖用水密封, 在 15-25℃ 条件下发酵 8-15 天后, 打开密闭容器, 除去密闭容器上层和底部芥菜丝, 所得肉制品灭菌 8-12 分钟后, 即制备出熟肉发酵食品。本发明方法简单易行, 所制备的熟肉发酵食品, 更利于吸收和消化, 且特殊风味、色泽、质地, 营养丰富。

1. 一种熟肉发酵食品的制备方法,其特征在于:包括以下制备步骤:

步骤一、将新鲜的畜禽肉用清水清洗后切成丝或片,添加香料粉、酱油和盐腌制 15-30 分钟;将腌制后的肉丝或肉片用油炒熟、炸熟、或煎熟后捞出,得到熟肉丝或熟肉片,备用;所述畜禽肉、香料粉、酱油和盐的重量比为 80-100 : 3-5 : 1-4 : 1-4;所述香料粉的组成成分为,砂仁,丁香,豆蔻,肉桂山柰,陈皮,干姜和甘草;

步骤二、将新鲜的芥菜疙瘩切成丝,风干或烘干至含水率为 48-52%,得到芥菜丝,备用;

步骤三、按照芥菜丝和盐重量比为 95-100 : 2-3 的比例,取上述步骤二所制备的芥菜丝和盐,混合均匀,置于 95-100℃蒸箱中,蒸 10-20 分钟后取出,常温下放置 10 分钟,得到蒸制后芥菜丝,备用;

步骤四、按照体积比为 70-86 : 5-12 的比例取上述步骤一所制备的熟肉丝或熟肉片和步骤三所得蒸制后芥菜丝;将蒸制后芥菜丝平均分成三份,其中二份平铺于密闭容器的底部,再放入熟肉丝或熟肉片,最后放入另一份蒸制后芥菜丝,加盖用水密封,在 15-25℃条件下发酵 8-15 天后,打开密闭容器,除去密闭容器上层和底部芥菜丝,所得肉制品 90-95℃灭菌 8-12 分钟后,即制备出熟肉发酵食品。

2. 如权利要求 1 所述的熟肉发酵食品的制备方法,其特征在于:步骤二的替换方式为:将切好的芥菜丝风干或烘干成含水率为 8-12% 的干芥菜丝,再在干芥菜丝中按照干芥菜丝和水的重量比为 1 : 1.3-1.5 的比例喷洒水,得到芥菜丝,备用。

3. 如权利要求 1 所述的熟肉发酵食品的制备方法,其特征在于:步骤四中所取步骤一所制备的熟肉丝或熟肉片和步骤三所得蒸制后芥菜丝的体积比为 80 : 10。

4. 如权利要求 1 所述的熟肉发酵食品的制备方法,其特征在于:步骤四中所得肉制品的灭菌温度为 95℃。

5. 如权利要求 1 所述的熟肉发酵食品的制备方法,其特征在于:所述香料粉,每 100g 香料粉中含砂仁 40g,丁香 15g,豆蔻 10g,肉桂 8g 和山柰 9g,陈皮 6g,干姜 6g 和甘草 6g。

6. 如权利要求 1 所述的熟肉发酵食品的制备方法,其特征在于:所述畜禽肉为猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉或 / 和鹅肉。

一种熟肉发酵食品的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品制备方法,具体的说是一种熟肉发酵食品的制备方法。

背景技术

[0002] 熟肉,指经过烹饪、高温处理的用畜禽肉为主要原料的肉类食品,主要有猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉等;目前,市场上,经添加调味料所制备的肉类食品,加工工艺不同,种类繁多,包括香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、腌腊肉、水晶肉等;随着社会的发展,需要更多的熟肉制品品种,来满足广大消费者的需求,丰富市场多元化。

发明内容

[0003] 本发明目的是为解决上述技术问题的不足,提供一种熟肉发酵食品的制备方法,所制备的熟肉发酵食品,更利于吸收和消化,且特殊风味、色泽、质地,营养丰富。

[0004] 一种熟肉发酵食品的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、将新鲜的畜禽肉用清水清洗后切成丝或片,添加香料粉、酱油和盐腌制 15-30 分钟;然后将腌制后的肉丝或肉片用油炒熟、炸熟或煎熟后捞出,得到熟肉丝或熟肉片,备用;所述畜禽肉、香料粉、酱油和盐的重量比为 80-100 : 3-5 : 1-4 : 1-4;所述香料粉的组成成分为,砂仁,丁香,豆蔻,肉桂山柰,陈皮,干姜和甘草;

步骤二、将新鲜的芥菜疙瘩切成丝,风干或烘干至含水率为 48-52%,得到芥菜丝,备用;或将切好的芥菜丝风干或烘干成含水率为 8-12% 的干芥菜丝,再在干芥菜丝中按照干芥菜丝和水的重量比为 1 : 1.3-1.5 的比例喷洒水,得到芥菜丝,备用。

[0005] 步骤三、按照芥菜丝和盐重量比为 95-100 : 2-3 的比例,取上述步骤二所制备的芥菜丝和盐,混合均匀,置于 95-100℃ 蒸箱中,蒸 10-20 分钟后取出,常温下放置 10 分钟,得到蒸制后芥菜丝,备用;

步骤四、按照体积比为 70-86 : 5-12 的比例取上述步骤一所制备的熟肉丝或熟肉片和步骤三所得蒸制后芥菜丝;将蒸制后芥菜丝平均分成三份,其中二份平铺于密闭容器的底部,再放入熟肉丝或熟肉片,最后放入另一份蒸制后芥菜丝,加盖用水密封,在 15-25℃ 条件下发酵 8-15 天后,打开密闭容器,除去密闭容器上层和底部芥菜丝,所得肉制品 90-95℃ 灭菌 8-12 分钟后,即制备出熟肉发酵食品。

[0006] 步骤四中所取步骤一所制备的熟肉丝或熟肉片和步骤三所得蒸制后芥菜丝的体积比为优选为 80 : 10。

[0007] 步骤四中所得肉制品的灭菌温度优选为 95℃。

[0008] 所述香料粉,每 100g 香料粉中含砂仁 40g,丁香 15g,豆蔻 10g,肉桂 8g 和山柰 9g,陈皮 6g,干姜 6g 和甘草 6g。

[0009] 所述畜禽肉为猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉或 / 和鹅肉。

[0010] 有益效果是:

1、本发明熟肉发酵食品的制备方法,采用先腌制再炒熟,炒熟后的肉丝易于入味、口味香;芥菜丝采用先晒干再蒸制,蒸熟后的芥菜丝作为发酵基不易腐败变质。本发明是利用芥菜中的多种物质刺激细菌产酸及发酸速度,不需使用化学酸味剂,具有较长的保质期。

[0011] 2、本发明方法中所添加的盐量合适,即能抑制有害微生物的生长,又不会延长发酵时间,影响口感;本发明在熟肉发酵食品的制备的过程中因芥菜中的多种物质刺激细菌所产生的酸,其低 pH 值抑制了肉中病原微生物的增殖,有害菌会因酸性环境而死亡,可不用高温灭菌;而低温灭菌也保留了肉制品的营养成分。

[0012] 3、本发明中畜禽熟肉通过发酵,脂肪发生水解,产生游离脂肪酸和低级的甘油酯;肌肉蛋白质被分解成肽和游离氨基酸,糖转化为各种酸和(或)醇,更利于吸收和消化,经常食用也不容易长胖;本发明制成的熟肉发酵食品,风味独特,口感好,色泽、质地佳,营养丰富,其中所含的瘦肉在发酵过程中因脱水而有嚼劲,肥肉外观饱满入口即化而无油腻感,含有淡淡清香;本发明熟肉发酵食品制备方法简单易行,适合于大批量工业生产,具有较好的市场前景。本发明制成的发酵肉瘦肉在发酵过程中因脱水而有嚼劲,肥肉外观饱满入口即化而无油腻感,含有淡淡清香。

具体实施方式

[0013] 一种熟肉发酵食品的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、将新鲜的畜禽肉用清水清洗后切成丝或片,添加香料粉、酱油和盐腌制 15-30 分钟;然后将腌制后的肉丝或肉片用油炒熟、炸熟、煎熟或蒸熟后捞出,得到熟肉丝或熟肉片备用;所述畜禽肉、香料粉、酱油和盐的重量比为 80-100 : 3-5 : 1-4 : 1-4;所述香料粉的组成成分为,砂仁,丁香,豆蔻,肉桂山柰,陈皮,干姜和甘草;

步骤二、将新鲜的芥菜疙瘩切成丝,风干或烘干至含水率为 48-52%,得到芥菜丝,备用;或将切好的芥菜丝风干或烘干成含水率为 8-12% 的干芥菜丝,再在干芥菜丝中按照干芥菜丝和水的重量比为 1 : 1.3-1.5 的比例喷洒水,得到芥菜丝,备用。

[0014] 步骤三、按照芥菜丝和盐重量比为 95-100 : 2-3 的比例,取上述步骤二所制备的芥菜丝和盐,混合均匀,置于 95-100℃ 蒸箱中,蒸 10-20 分钟后取出,常温下放置 10 分钟,得到蒸制后芥菜丝,备用;

步骤四、按照体积比为 70-86 : 5-12 的比例取上述步骤一所制备的熟肉丝或熟肉片和步骤三所得蒸制后芥菜丝;将蒸制后芥菜丝平均分成三份,其中二份平铺于密闭容器的底部,再放入熟肉丝或熟肉片,最后放入另一份蒸制后芥菜丝,加盖用水密封,在 15-25℃ 条件下发酵 8-15 天后,打开密闭容器,除去密闭容器上层和底部芥菜丝,所得肉制品 90-95℃ 灭菌 8-12 分钟后,即制备出熟肉发酵食品。

[0015] 步骤四中所取步骤一所制备的熟肉丝或熟肉片和步骤三所得蒸制后芥菜丝的体积比为优选为 80 : 10。

[0016] 步骤四中所得肉制品的灭菌温度优选为 95℃。

[0017] 所述香料粉,每 100g 香料粉中含砂仁 40g,丁香 15g,豆蔻 10g,肉桂 8g 和山柰 9g,陈皮 6g,干姜 6g 和甘草 6g。

[0018] 所述畜禽肉为猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉或 / 和鹅肉。

[0019] 所述畜禽肉,选用猪肉、牛肉或羊肉时,最好选取经去除筋、腱、血块、腺体和皮等

后的五花肉,脂肪含量控制在 20%-30%。

[0020] 实施例 1

一种熟肉发酵食品的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、将新鲜的牛肉用清水清洗后切成丝或片,添加香料粉、酱油和盐腌制 15-30 分钟;然后将腌制后的肉丝或肉片用油炒熟捞出,得到熟肉丝或熟肉片,备用;所述畜禽肉、香料粉、酱油和盐的重量比为 100 : 5 : 4 : 4;所述香料粉的组成成分为,砂仁,丁香,豆蔻,肉桂山柰,陈皮,干姜和甘草;

步骤二、将新鲜的芥菜疙瘩切成丝,风干或烘干至含水率为 52%,得到芥菜丝,备用;

步骤三、按照芥菜丝和盐重量比为 100 : 3 的比例,取上述步骤二所制备的芥菜丝和盐,混合均匀,置于 100℃ 蒸箱中,蒸 20 分钟后取出,常温下放置 10 分钟,得到蒸制后芥菜丝,备用;

步骤四、按照体积比为 86 : 12 的比例取上述步骤一所制备的熟肉丝或熟肉片和步骤三所得蒸制后芥菜丝;将蒸制后芥菜丝平均分成三份,其中两份平铺于密闭容器的底部,再放入熟肉丝或熟肉片,最后放入另一份蒸制后芥菜丝,加盖用水密封,在 25℃ 条件下发酵 8 天后,打开密闭容器,除去密闭容器上层和底部芥菜丝,所得肉制品 95℃ 灭菌 8 分钟后,即制备出熟肉发酵食品。

[0021] 实施例 2

一种熟肉发酵食品的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、将新鲜的鸡肉用清水清洗后切成丝或片,添加香料粉、酱油和盐腌制 15-30 分钟;然后将腌制后的肉丝或肉片用油炸熟捞出,得到熟肉丝或熟肉片备用;所述畜禽肉、香料粉、酱油和盐的重量比为 80 : 3 : 1 : 1;

步骤二、将切好的芥菜丝风干或烘干成含水率为 8% 的干芥菜丝,再在干芥菜丝中按照干芥菜丝和水的重量比为 1 : 1.3 的比例喷洒水,得到芥菜丝,备用。

[0022] 步骤三、按照上述步骤所制备的芥菜丝和盐的重量比为 95 : 2 的比例,将芥菜丝和盐混合均匀,置于 95℃ 蒸箱中,蒸 10 分钟后取出,常温下放置 10 分钟,得到蒸制后芥菜丝,备用;

步骤四、按照体积比为 70 : 5 的比例取上述步骤一所制备的熟肉丝或熟肉片和步骤三所得蒸制后芥菜丝;将蒸制后芥菜丝平均分成三份,其中两份平铺于密闭容器的底部,再放入熟肉丝或熟肉片,最后放入另一份蒸制后芥菜丝,加盖用水密封,在 15℃ 条件下发酵 8 天后,打开密闭容器,除去密闭容器上层和底部芥菜丝,所得肉制品 90℃ 灭菌 12 分钟后,即制备出熟肉发酵食品。

[0023] 所述香料粉,每 100g 香料粉中含砂仁 40g,丁香 15g,豆蔻 10g,肉桂 8g 和山柰 9g,陈皮 6g,干姜 6g 和甘草 6g。

[0024] 实施例 3

一种熟肉发酵食品的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、将新鲜的羊肉用清水清洗后切成丝或片,添加香料粉、酱油和盐腌制 15-30 分钟;然后将腌制后的肉丝或肉片用油煎熟后捞出,得到熟肉丝或熟肉片备用;所述畜禽肉、香料粉、酱油和盐的重量比为 80-100 : 3-5 : 1-4 : 1-4;

步骤二、将新鲜的芥菜疙瘩切成丝,风干或烘干至含水率为 48-52%,得到芥菜丝,备

用；

步骤三、按照上述步骤二所制备的芥菜丝和盐的重量比为 95-100 : 2-3 的比例,将芥菜丝和盐混合均匀,置于 98℃蒸箱中,蒸 10-20 分钟后取出,常温下放置 10 分钟,得到蒸制后芥菜丝,备用；

步骤四、按照体积比为 80 : 10 的比例取上述步骤一所制备的熟肉丝或熟肉片和步骤三所得蒸制后芥菜丝 ;将蒸制后芥菜丝平均分成三份,其中两份平铺于密闭容器的底部,再放入熟肉丝或熟肉片,最后放入另一份蒸制后芥菜丝,加盖用水密封,在 20℃条件下发酵 13 天后,打开密闭容器,除去密闭容器上层和底部芥菜丝,所得肉制品 92℃灭菌 10 分钟后,即制备出熟肉发酵食品。

[0025] 所述香料粉,每 100g 香料粉中含砂仁 40g,丁香 15g,豆蔻 10g,肉桂 8g 和山柰 9g,陈皮 6g,干姜 6g 和甘草 6g。