



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110810820 A

(43)申请公布日 2020.02.21

(21)申请号 201911285910.8

(22)申请日 2019.12.13

(71)申请人 内蒙古健元鹿业有限责任公司

地址 025450 内蒙古自治区赤峰市巴林左旗林东镇上京工业园区

(72)发明人 董栗

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 13/60(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 5/20(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种鹿肉蘑菇酱的生产方法

(57)摘要

本发明公开了一种鹿肉蘑菇酱的生产方法，它按如下重量份的比例配制原料，植物油22-28份、葱2-4份、姜1-3份、马鹿肉16-26份、香辛粉0.1-0.2份、豆豉10-20份、香菇30-50份、大辣椒面8-12份、灯笼椒面2-4份、鲜辣椒50-65份、水12-18份、白糖8-12份、枣泥3-4份、醋2.8-3.5份、芝麻0.2-0.4份、味精2.5-3.5份、山梨酸钾0.1-0.2份；经过炒制和熬制得鹿肉蘑菇酱成品。该方法生产的鹿肉蘑菇酱具有营养丰富、口感好、风味独特和易保存的特点。

1. 一种鹿肉蘑菇酱的生产方法,包括如下步骤:

(1) 配料:按如下重量份的比例配制原料,植物油22-28份、葱2-4份、姜1-3份、马鹿肉16-26份、香辛粉0.1-0.2份、豆豉10-20份、香菇30-50份、大辣椒面8-12份、灯笼椒面2-4份、鲜辣椒50-65份、水12-18份、白糖8-12份、枣泥3-4份、醋2.8-3.5份、芝麻0.2-0.4份、味精2.5-3.5份、山梨酸钾0.1-0.2份;其中,马鹿肉、香菇和鲜辣椒切丁,葱和姜切末;

(2) 炒制:用少量的植物油将芝麻炒熟制得熟芝麻;将10-14份的植物油加入锅内烧热,加入马鹿肉丁中火炒制10-20分钟,制得炒马鹿肉丁;将余下的植物油加入锅内烧热,加入葱末、姜末、豆豉、小火炒出香味后,再加入大辣椒面、灯笼椒面、鲜辣椒丁和香菇丁,小火炒制15-20分钟,制得炒香菇辣椒酱;

(3) 熬制:将水、炒马鹿肉丁、炒香菇辣椒酱、白糖、枣泥和醋加入锅内,小火熬制30-40分钟,蒸发掉80-90%水分;将熟芝麻、味精、山梨酸钾加入锅内,搅拌均匀,出锅冷却,制得鹿肉蘑菇酱成品。

2. 根据权利要求1所述鹿肉蘑菇酱的生产方法,其特征在于:按如下重量份的比例配制原料,植物油24-26份、葱2.5-3.5份、姜1.5-2.5份、马鹿肉18-24份、香辛粉0.1-0.2份、豆豉13-17份、香菇35-45份、大辣椒面9-11份、灯笼椒面2.5-3.5份、鲜辣椒55-60份、水14-16份、白糖9-11份、枣泥3-4份、醋2.8-3.5份、芝麻0.2-0.4份、味精2.5-3.5份、山梨酸钾0.1-0.2份。

3. 根据权利要求2所述鹿肉蘑菇酱的生产方法,其特征在于:按如下重量份的比例配制原料,植物油25份、葱3份、姜2份、马鹿肉21份、香辛粉0.157份、豆豉15份、香菇43份、大辣椒面9.4份、灯笼椒面3.1份、鲜辣椒57份、水15.5份、白糖9.4份、枣泥3.4份、醋3.1份、芝麻0.315份、味精3.1份、山梨酸钾0.142份。

4. 根据权利要求1至3任意一项所述鹿肉蘑菇酱的生产方法,其特征在于:所述的香辛粉由孜然粉0.15-0.25份、胡椒粉0.25-0.35份、花椒粉0.10-0.20份配制而成。

## 一种鹿肉蘑菇酱的生产方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种鹿肉蘑菇酱的生产方法。

### 背景技术

[0002] 鹿肉味甘,性温,能益气血,具有高蛋白、低脂肪、含胆固醇很低等特点,含有多种活性物质,对人体的血液循环系统、神经系统有良好的调节作用。鹿肉属药食两用食材,常常与中草药配伍,做药膳,食用方式多样。目前市场上鹿肉产品种类繁多,例如鹿肉干、鹿肉松、鹿肉酱等。

[0003] 肉酱制品作为我国传统肉制品,肉酱制品具有食用方便、营养丰富、口感好、味道好、易保存的特点。近年来,肉酱制品的生产逐渐由作坊式走向规模化集约化。鹿肉虽然营养保健作用很好,但是鹿肉具有很强烈的腥膻味,现有技术的鹿肉制品口感和味道不能够满足人们的要求。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于克服现有技术的问题,提供一种鹿肉蘑菇酱的生产方法,该方法生产的鹿肉蘑菇酱具有营养丰富、口感好、风味独特和易保存的特点。

[0005] 本发明的目的是通过如下技术方案来实现的,一种鹿肉蘑菇酱的生产方法,包括如下步骤:

(1) 配料:按如下重量份的比例配制原料,植物油22-28份、葱2-4份、姜1-3份、马鹿肉16-26份、香辛粉0.1-0.2份、豆豉10-20份、香菇30-50份、大辣椒面8-12份、灯笼椒面2-4份、鲜辣椒50-65份、水12-18份、白糖8-12份、枣泥3-4份、醋2.8-3.5份、芝麻0.2-0.4份、味精2.5-3.5份、山梨酸钾0.1-0.2份;其中,马鹿肉、香菇和鲜辣椒切丁,葱和姜切末;

(2) 炒制:用少量的植物油将芝麻炒熟制得熟芝麻;将10-14份的植物油加入锅内烧热,加入马鹿肉丁中火炒制10-15分钟,制得炒马鹿肉丁;将余下的植物油加入锅内烧热,加入葱末、姜末、豆豉、小火炒出香味后,再加入大辣椒面、灯笼椒面、鲜辣椒丁和香菇丁,小火炒制15-20分钟,制得炒香菇辣椒酱;

(3) 熬制:将水、炒马鹿肉丁、炒香菇辣椒酱、白糖、枣泥和醋加入锅内,小火熬制30-40分钟,蒸发掉80-90%水分;将熟芝麻、味精、山梨酸钾加入锅内,搅拌均匀,出锅冷却,制得鹿肉蘑菇酱成品。

[0006] 作为本发明优化方案,按如下重量份的比例配制原料,植物油24-26份、葱2.5-3.5份、姜1.5-2.5份、马鹿肉18-24份、香辛粉0.1-0.2份、豆豉13-17份、香菇35-45份、大辣椒面9-11份、灯笼椒面2.5-3.5份、鲜辣椒55-60份、水14-16份、白糖9-11份、枣泥3-4份、醋2.8-3.5份、芝麻0.2-0.4份、味精2.5-3.5份、山梨酸钾0.1-0.2份。

[0007] 作为本发明更优化方案,按如下重量份的比例配制原料,植物油25份、葱3份、姜2份、马鹿肉21份、香辛粉0.157份、豆豉15份、香菇43份、大辣椒面9.4份、灯笼椒面3.1份、鲜辣椒57份、水15.5份、白糖9.4份、枣泥3.4份、醋3.1份、芝麻0.315份、味精3.1份、山梨酸钾

0.142份。

[0008] 所述的香辛粉由孜然粉0.15-0.25份、胡椒粉0.25-0.35份、花椒粉0.10-0.20份配制而成。

[0009] 所述的大辣椒面是由长辣椒加工而成,属于中辣中香辣椒,将成熟变红的长辣椒经过去蒂、干燥、连皮带籽一起粉碎而成。

[0010] 所述的灯笼椒面是由灯笼形辣椒加工而成,属于微辣特香辣椒,将成熟变红的灯笼形辣椒经过去蒂、干燥、连皮带籽一起粉碎而成。

[0011] 所述的鲜辣椒是长辣椒,属于中辣中香辣椒,将成熟绿色新鲜的长辣椒经过去蒂、去籽、切丁而成。

[0012] 与现有技术相比本发明的有益效果为：

- (1) 本发明的方法使用了马鹿肉做主料之一,它是一种营养保健食品;
- (2) 本发明的方法使用了香辛料、白糖、姜、醋和大量的辣椒面,去除鹿肉的腥膻味;
- (3) 本发明的方法大量使用了鲜辣椒,增加了鹿肉蘑菇酱的清香味;
- (4) 本发明的方法将马鹿肉丁先进行炒制,将马鹿肉丁内部的水分锁住在肉丁内部,使马鹿肉丁具有肉质细腻、口感较好的特点;
- (5) 本发明的方法配料独特,具有香、辣、鲜味特别清新,微酸,清香味留口余香、开胃、助体力、提神的特点,与现有的同类产品比较,独具特色。

## 具体实施方式

[0013] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的描述。

[0014] 一种鹿肉蘑菇酱的生产方法,包括如下步骤:

(1) 配料:按如下重量份的比例配制原料,植物油25kg、葱3kg、姜2kg、马鹿肉21kg、香辛粉0.157kg、豆豉15kg、香菇43kg、大辣椒面9.4kg、灯笼椒面3.1kg、鲜辣椒57kg、水15.5kg、白糖9.4kg、枣泥3.4kg、醋3.1kg、芝麻0.315kg、味精3.1kg、山梨酸钾0.142kg;其中,马鹿肉、香菇和鲜辣椒切丁,葱和姜切末;所述的香辛粉由孜然粉0.2份、胡椒粉0.3份、花椒粉0.15份的比例配制而成;

(2) 炒制:用少量的植物油将芝麻炒熟制得熟芝麻;将15kg的植物油加入锅内烧热,加入马鹿肉丁中火炒制15分钟,制得炒马鹿肉丁;将余下的植物油加入锅内烧热,加入葱末、姜末、豆豉、小火炒出香味后,再加入大辣椒面、灯笼椒面、鲜辣椒丁和香菇丁,小火炒制18分钟,制得炒香菇辣椒酱;

(3) 熬制:将水、炒马鹿肉丁、炒香菇辣椒酱、白糖、枣泥和醋加入锅内,小火熬制35分钟,蒸发掉85%水分;将熟芝麻、味精、山梨酸钾加入锅内,搅拌均匀,出锅冷却,制得鹿肉蘑菇酱成品。