



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103519230 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 22

(21) 申请号 201310417297. 7

(22) 申请日 2013. 09. 13

(71) 申请人 陈云涛

地址 236000 安徽省阜阳市颍泉区河滨路
39 号

(72) 发明人 陈云涛

(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 1/317(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种红枣香肠的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红枣香肠的加工方法，是由下述重量份的原料制成：精肉 30-50、肥肉 30-50、红枣粒 6-10、苜蓿籽 2-3、紫菜 5-7、黑木耳 2-5、苦瓜 3-6、淮山药 5-7、米兰花 2-4、葛花 1-3、金莲花 2-3。本发明提供的一种红枣香肠的加工方法，配方科学合理，制作方法简单，原料安全卫生，不添加任何食品添加剂，本发明的香肠色泽自然，口味香醇，营养健康。

1. 一种红枣香肠的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 称取以下质量份的原料:精肉 30-50、肥肉 30-50、红枣粒 6-10、蒟落籽 2-3、紫菜 5-7、黑木耳 2-5、苦瓜 3-6、淮山药 5-7、米兰花 2-4、葛花 1-3、金莲花 2-3;

(2) 将蒟落籽、紫菜放入锅中,加入少量食用油炒制,至出香后出锅,然后研磨成粉;苦瓜、淮山药、黑木耳处理干净后,一起混合,打成浆料;米兰花、葛花、金银花加适量水提取,得提取液;

(3) 精肉、肥肉洗净沥干后,放入绞肉机中绞成肉泥,然后将步骤(2)制得的辅料和红枣粒加入其中,混合搅拌 10-20 分钟,搅拌完成后进行灌装;

(4) 灌装完成后的香肠经过烘烤至熟,再经过微波灭菌,封口,即得。

一种红枣香肠的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种红枣香肠的加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 香肠是我国南方餐桌上的常见食品,由于其香气浓郁,味道鲜美而深受人们的喜爱。但是,随着人们生活水平的不断提高,对香肠的质量及口味的要求也越来越高,传统的香肠加工方法中,大多还有一定的食品添加剂成分,过多的食品添加剂对人体健康不益,而单一的口味则难以满足人们的需要。

发明内容

[0003] 本发明提供了一种红枣香肠的加工方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种红枣香肠的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 称取以下质量份的原料:精肉 30-50、肥肉 30-50、红枣粒 6-10、苜蓿籽 2-3、紫菜 5-7、黑木耳 2-5、苦瓜 3-6、淮山药 5-7、米兰花 2-4、葛花 1-3、金莲花 2-3;

(2) 将苜蓿籽、紫菜放入锅中,加入少量食用油炒制,至出香后出锅,然后研磨成粉;苦瓜、淮山药、黑木耳处理干净后,一起混合,打成浆料;米兰花、葛花、金银花加适量水提取,得提取液;

(3) 精肉、肥肉洗净沥干后,放入绞肉机中绞成肉泥,然后将步骤(2)制得的辅料和红枣粒加入其中,混合搅拌 10-20 分钟,搅拌完成后进行灌装;

(4) 灌装完成后的香肠经过烘烤至熟,再经过微波灭菌,封口,即得。

[0005] 本发明的优点是:

本发明提供的一种红枣香肠的加工方法,配方科学合理,制作方法简单,原料安全卫生,不添加任何食品添加剂,本发明的香肠色泽自然,口味香醇,营养健康。

具体实施方式

[0006] 实施例 1

一种红枣香肠的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 称取以下质量份(kg)的原料:精肉 50、肥肉 30、红枣粒 10、苜蓿籽 3、紫菜 5、黑木耳 4、苦瓜 5、淮山药 6、米兰花 3、葛花 2、金莲花 3;

(2) 将苜蓿籽、紫菜放入锅中,加入少量食用油炒制,至出香后出锅,然后研磨成粉;苦瓜、淮山药、黑木耳处理干净后,一起混合,打成浆料;米兰花、葛花、金银花加适量水提取,得提取液;

(3) 精肉、肥肉洗净沥干后,放入绞肉机中绞成肉泥,然后将步骤(2)制得的辅料和红枣粒加入其中,混合搅拌 15 分钟,搅拌完成后进行灌装;

(4) 灌装完成后的香肠经过烘烤至熟,再经过微波灭菌,封口,即得。

[0007] 本发明提供的一种红枣香肠的加工方法,配方科学合理,制作方法简单,原料安全卫生,不添加任何食品添加剂,本发明的香肠色泽自然,口味香醇,营养健康。