



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104585722 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 06

(21) 申请号 201510010838. 3

(22) 申请日 2015. 01. 09

(71) 申请人 马鞍山市黄池食品(集团)有限公司
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇
食品路 1 号

(72) 发明人 麻志刚

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种红茶核桃仁瘦肉酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红茶核桃仁瘦肉酱,由以下重量份的原料制成:猪瘦肉 70-80、豆瓣酱 70-90、炒糯米面 6-8、红酒 6-10、魔芋 7-9、红茶 5-6、核桃仁 7-8、牛肉高汤 10-12、鸡精 9-10、朝天椒粉 10-20、食盐 10-20、葡萄籽油 5-6、玉米油适量、辣椒杆 2-3、溪黄草 1-2、白芍 2-3、余甘子 2-4、火龙果花 2-5、营养添加剂 6-9;本发明的红茶核桃仁瘦肉酱加入的核桃仁先与红茶水共煮,使得核桃仁充满茶香味,具有补肾温肺、润肠通便的作用,加入的魔芋等果蔬成分,具有很好的解毒止痛、散积理气的作用,同时本发明还采用余甘子等多种中草药,具有清热凉血、消食健胃的功效。

1. 一种红茶核桃仁瘦肉酱,其特征在於由以下重量份的原料制成:

猪瘦肉 70-80、豆瓣酱 70-90、炒糯米面 6-8、红酒 6-10、魔芋 7-9、红茶 5-6、核桃仁 7-8、牛肉高汤 10-12、鸡精 9-10、朝天椒粉 10-20、食盐 10-20、葡萄籽油 5-6、玉米油适量、辣椒杆 2-3、溪黄草 1-2、白芍 2-3、余甘子 2-4、火龙果花 2-5、营养添加剂 6-9;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

青梅干 3-4、奶粉 2-3、蜜枣碎 5-6、南果梨 6-8、亚麻籽油 5-6、海藻粉 1-2、酱猪耳 6-8、核桃酥 3-4、肠衣适量、苹果皮 1-2、辣蓼草 1-2、七叶莲 2-3、黑丑 2-4、旱田草 1-2、麦门冬 2-3;

制备方法为:(1)将苹果皮 1-2、辣蓼草 1-2、七叶莲 2-3、黑丑 2-4、旱田草 1-2、麦门冬 2-3 混合,水提 2-3 次,过滤,得中药液;

(2)将酱猪耳、南果梨分别切碎后与青梅干、蜜枣碎混合,置于有亚麻籽油的锅中,大火翻炒 4-6 分钟,出料;将核桃酥置于中药液中浸泡,泡软后与上述炒制后的混合物以及剩余各原料混合捣碎成糊,所得糊状物灌入肠衣,风干后,得营养香肠,将营养香肠切成碎粒,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种红茶核桃仁瘦肉酱的制备方法,其特征在於包括以下步骤:

(1)将辣椒杆、溪黄草、白芍、余甘子、火龙果花混合,加 6-8 倍水,小火熬制 30-50 分钟,过滤,得中药液,将中药液喷淋在猪瘦肉的表面,静置浸渍 5-10 分钟后进行冷冻,冷冻后由切丁机切成肉丁;将肉丁置于有适量玉米油的锅中炸至七成熟,出料,剩余玉米油待用;

(2)将红茶用开水冲泡,过滤,得红茶水,将红茶水与核桃仁混合入锅,文火熬至水干,出料,沥干水分;将剩余玉米油加热至七成热,倒入核桃仁,炸香后,再倒入豆瓣酱,文火炒制 15-20 分钟,出料;

(3)将魔芋切块后与牛肉高汤混合入锅,文火煮至魔芋块熟透,捞出魔芋块,兑红酒,搅拌成泥;将葡萄籽油烧至六成热后,倒在朝天椒粉中,搅匀后,与魔芋泥、鸡精、食盐混合均匀,得调味酱;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)处理后的各物料以及剩余各原料分别置于夹层锅中,混匀后,煮沸、包装,即得。

一种红茶核桃仁瘦肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品加工领域,尤其涉及一种红茶核桃仁瘦肉酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料,加工而成的调味品,它起源于中国,有着悠久的历史。现在,中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱,和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类;原始的豆瓣酱虽然味道正,但风味单一,已不能满足人们对口味多元化的需求。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种红茶核桃仁瘦肉酱及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种红茶核桃仁瘦肉酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

猪瘦肉 70-80、豆瓣酱 70-90、炒糯米面 6-8、红酒 6-10、魔芋 7-9、红茶 5-6、核桃仁 7-8、牛肉高汤 10-12、鸡精 9-10、朝天椒粉 10-20、食盐 10-20、葡萄籽油 5-6、玉米油适量、辣椒杆 2-3、溪黄草 1-2、白芍 2-3、余甘子 2-4、火龙果花 2-5、营养添加剂 6-9;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

青梅干 3-4、奶粉 2-3、蜜枣碎 5-6、南果梨 6-8、亚麻籽油 5-6、海藻粉 1-2、酱猪耳 6-8、核桃酥 3-4、肠衣适量、苹果皮 1-2、辣蓼草 1-2、七叶莲 2-3、黑丑 2-4、旱田草 1-2、麦门冬 2-3;

制备方法为:(1)将苹果皮 1-2、辣蓼草 1-2、七叶莲 2-3、黑丑 2-4、旱田草 1-2、麦门冬 2-3 混合,水提 2-3 次,过滤,得中药液;

(2)将酱猪耳、南果梨分别切碎后与青梅干、蜜枣碎混合,置于有亚麻籽油的锅中,大火翻炒 4-6 分钟,出料;将核桃酥置于中药液中浸泡,泡软后与上述炒制后的混合物以及剩余各原料混合捣碎成糊,所得糊状物灌入肠衣,风干后,得营养香肠,将营养香肠切成碎粒,即得。

[0005] 所述的一种红茶核桃仁瘦肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将辣椒杆、溪黄草、白芍、余甘子、火龙果花混合,加 6-8 倍水,小火熬制 30-50 分钟,过滤,得中药液,将中药液喷淋在猪瘦肉的表面,静置浸渍 5-10 分钟后进行冷冻,冷冻后由切丁机切成肉丁;将肉丁置于有适量玉米油的锅中炸至七成熟,出料,剩余玉米油待用;

(2)将红茶用开水冲泡,过滤,得红茶水,将红茶水与核桃仁混合入锅,文火熬至水干,出料,沥干水分;将剩余玉米油加热至七成熟,倒入核桃仁,炸香后,再倒入豆瓣酱,文火炒制 15-20 分钟,出料;

(3)将魔芋切块后与牛肉高汤混合入锅,文火煮至魔芋块熟透,捞出魔芋块,兑红酒,搅拌成泥;将葡萄籽油烧至六成热后,倒在朝天椒粉中,搅匀后,与魔芋泥、鸡精、食盐混合均

匀,得调味酱;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)处理后的各物料以及剩余各原料分别置于夹层锅中,混匀后,煮沸、包装,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明的红茶核桃仁瘦肉酱加入的核桃仁先与红茶水共煮,使得核桃仁充满茶香味,具有补肾温肺、润肠通便的作用,加入的魔芋等果蔬成分,具有很好的解毒止痛、散积理气的作用,同时本发明还采用余甘子等多种中草药,具有清热凉血、消食健胃的功效。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种红茶核桃仁瘦肉酱,由以下重量份的原料制成:

猪瘦肉 80、豆瓣酱 90、炒糯米面 8、红酒 10、魔芋 9、红茶 6、核桃仁 8、牛肉高汤 12、鸡精 10、朝天椒粉 20、食盐 20、葡萄籽油 6、玉米油适量、辣椒杆 3、溪黄草 2、白芍 3、余甘子 4、火龙果花 5、营养添加剂 9;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

青梅干 4、奶粉 3、蜜枣碎 6、南果梨 8、亚麻籽油 6、海藻粉 2、酱猪耳 8、核桃酥 4、肠衣适量、苹果皮 2、辣蓼草 2、七叶莲 3、黑丑 4、旱田草 2、麦门冬 3;

制备方法为:(1)将苹果皮 2、辣蓼草 2、七叶莲 3、黑丑 4、旱田草 2、麦门冬 3 混合,水提 3 次,过滤,得中药液;

(2)将酱猪耳、南果梨分别切碎后与青梅干、蜜枣碎混合,置于有亚麻籽油的锅中,大火翻炒 6 分钟,出料;将核桃酥置于中药液中浸泡,泡软后与上述炒制后的混合物以及剩余各原料混合捣碎成糊,所得糊状物灌入肠衣,风干后,得营养香肠,将营养香肠切成碎粒,即得。

[0008] 所述的一种红茶核桃仁瘦肉酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)将辣椒杆、溪黄草、白芍、余甘子、火龙果花混合,加 8 倍水,小火熬制 50 分钟,过滤,得中药液,将中药液喷淋在猪瘦肉的表面,静置浸渍 10 分钟后进行冷冻,冷冻后由切丁机切成肉丁;将肉丁置于有适量玉米油的锅中炸至七成熟,出料,剩余玉米油待用;

(2)将红茶用开水冲泡,过滤,得红茶水,将红茶水与核桃仁混合入锅,文火熬至水干,出料,沥干水分;将剩余玉米油加热至七成热,倒入核桃仁,炸香后,再倒入豆瓣酱,文火炒制 20 分钟,出料;

(3)将魔芋切块后与牛肉高汤混合入锅,文火煮至魔芋块熟透,捞出魔芋块,兑红酒,搅拌成泥;将葡萄籽油烧至六成热后,倒在朝天椒粉中,搅匀后,与魔芋泥、鸡精、食盐混合均匀,得调味酱;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)处理后的各物料以及剩余各原料分别置于夹层锅中,混匀后,煮沸、包装,即得。