

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/317 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710114305.5

[43] 公开日 2008年7月16日

[11] 公开号 CN 101218981A

[22] 申请日 2007.11.8

[21] 申请号 200710114305.5

[71] 申请人 贾明跃

地址 274200 山东省菏泽市成武县县委街东
段物价局检查所路北

[72] 发明人 贾明跃

[74] 专利代理机构 济南泉城专利商标事务所

代理人 张贵宾

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

肉丸火腿肠及其制作方法

[57] 摘要

本发明涉及一种肉丸火腿肠，包括以下重量份数的原料：主料：肉丸 100 份；辅料：白沙糖 2-4 份，香菜籽粉 1-3 份，青红丝 1-2 份，麦芽糖 1-2 份，巧克力粉 3-6 份，卡拉胶粉 3-6 份，香精 0.2-0.4 份，冰水 15-20 份。本发明还涉及一种肉丸火腿肠的制作方法，包括以下步骤：熬制糖浆、灌肠扎结、蒸煮杀菌。本发明的有益效果是，香甜浓郁、味道鲜美，制作简单，受到各年龄段人群的广泛欢迎。

1. 一种肉丸火腿肠，其特征在于：包括以下重量份数的原料：
主料：肉丸 100 份；
辅料：白沙糖 2—4 份，香菜籽粉 1-3 份，青红丝 1—2 份，麦芽糖 1-2 份，巧克力粉 3—6 份，卡拉胶粉 3—6 份，香精 0.2-0.4 份，冰水 15-20 份。
2. 根据权利要求 1 所述的肉丸火腿肠，其特征在于：肉丸为猪肉丸、牛肉丸、鱼肉丸或鸡肉丸，香精为与肉丸对应的猪肉香精、牛肉香精、鱼肉香精或鸡肉香精。
3. 根据权利要求 1 或 2 所述的肉丸火腿肠，其特征在于：肉丸由新鲜精瘦肉馅制成。
4. 一种权利要求 1 所述的肉丸火腿肠的制作方法，其特征在于：包括以下步骤：
 - (1) 熬制糖浆：将辅料混合加热熬制糖浆，沸腾后恒温 30-40 分钟；
 - (2) 灌肠扎结：将糖浆冷却到 28-32℃，倒入肉丸，搅拌均匀，灌制扎结火腿肠；
 - (3) 蒸煮杀菌：将灌好的火腿肠进行蒸煮，水温达到 75-90℃后保持水温 2-2.5h，出锅，沥干表面水份，晾至室温即可。

肉丸火腿肠及其制作方法

（一）技术领域

本发明属于火腿肠及其制作方法，特别涉及一种肉丸火腿肠及其制作方法。

（二）背景技术

随着社会快速发展，生活水平大幅度改善，人们对肉类食品的品种、档次要求也越来越高。目前现有的火腿肠口味一般，制作复杂，不能满足人民的需要。

（三）发明内容

本发明为了弥补现有技术的不足，提供了一种口感好、制作简单的肉丸火腿肠及其制作方法。

本发明是通过如下技术方案实现的：

本发明的肉丸火腿肠，其特殊之处在于：包括以下重量份数的原料：

主料：肉丸 100 份；

辅料：白沙糖 2—4 份，香菜籽粉 1-3 份，青红丝 1—2 份，麦芽糖 1-2 份，巧克力粉 3—6 份，卡拉胶粉 3—6 份，香精 0.2-0.4 份，冰水 15-20 份。

本发明的肉丸火腿肠，肉丸为猪肉丸、牛肉丸、鱼肉丸或鸡肉丸，香精为与肉丸对应的猪肉香精、牛肉香精、鱼肉香精或鸡肉香精。

本发明的肉丸火腿肠，为了使味道更好，肉丸由新鲜精瘦肉馅制成。

本发明的肉丸火腿肠的制作方法，其特殊之处在于：包括以下步骤：

（1）熬制糖浆：将辅料混合加热熬制糖浆，沸腾后恒温 30-40 分钟；

（2）灌肠扎结：将糖浆冷却到 28-32℃，倒入肉丸，搅拌均匀，灌制扎结火腿肠；

(3) 蒸煮杀菌：将灌好的火腿肠进行蒸煮，水温达到 75-90℃后保持水温 2-2.5h，出锅，沥干表面水份，晾至室温即可。

本发明的有益效果是，香甜浓郁、味道鲜美，制作简单，受到各年龄段人群的广泛欢迎。

(四) 具体实施方式

实施例 1

本发明的肉丸火腿肠，包括以下重量的原料：

主料：新鲜精瘦肉馅制成的猪肉丸 100 千克；

辅料：白沙糖 2 千克，香菜籽粉 1 千克，青红丝 1 千克，麦芽糖 1 千克，巧克力粉 3 千克，卡拉胶粉 3 千克，猪肉香精 0.2 千克，冰水 15 千克。

本发明的肉丸火腿肠的制作方法，包括以下步骤：

(1-1) 原料整理：选取大小一致的肉丸；

(1) 熬制糖浆：将辅料混合加热熬制糖浆，沸腾后恒温 30-40 分钟；

(2) 灌肠扎结：将糖浆冷却到 28-32℃，倒入肉丸，搅拌均匀，搅拌动作轻柔以防肉丸破碎，然后用机器灌制扎结火腿肠；

(3) 蒸煮杀菌：将灌好的火腿肠放进不锈钢蒸煮锅吊蓝内进行蒸煮，水温达到 75-85℃、中心温度达到 68—74℃后保持水温 2-2.5h，出锅，沥干表面水份，晾至室温即可。

实施例 2

本发明的肉丸火腿肠，包括以下重量的原料：

主料：新鲜精瘦肉馅制成的牛肉丸 100 千克；

辅料：白沙糖 4 千克，香菜籽粉 3 千克，青红丝 2 千克，麦芽糖 2 千克，巧克力粉 6 千克，卡拉胶粉 6 千克，牛肉香精 0.4 千克，冰水 20 千克。

本发明的肉丸火腿肠的制作方法，在步骤(3)内，水温达到 85-90℃。

其余与实施例 1 相同。

实施例 3

本发明的肉丸火腿肠，包括以下重量的原料：

主料：新鲜精瘦肉馅制成的鸡肉丸 100 千克；

辅料：白沙糖 3 千克，香菜籽粉 2 千克，青红丝 1.5 千克，麦芽糖 1.5 千克，巧克力粉 4.5 千克，卡拉胶粉 4.5 千克，鸡肉香精 0.3 千克，冰水 18 千克。

其余与实施例 1 相同。

实施例 4

本发明的肉丸火腿肠，包括以下重量的原料：

主料：新鲜鱼肉馅制成的鱼肉丸 100 千克；

辅料：白沙糖 2.5 千克，香菜籽粉 1.5 千克，青红丝 1.5 千克，麦芽糖 2.5 千克，巧克力粉 4 千克，卡拉胶粉 5 千克，鱼肉香精 0.3 千克，冰水 19 千克。

其余与实施例 1 相同。