



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101653265 B

(45) 授权公告日 2013. 04. 17

(21) 申请号 200910307393. X

CN 101143012 A, 2008. 03. 19,

(22) 申请日 2009. 09. 21

CN 1555730 A, 2004. 12. 22,

(73) 专利权人 贵州五福坊食品有限公司

CN 101305811 A, 2008. 11. 19,

地址 550018 贵州省贵阳市高新技术开发区
新添大道 114 号

张庆永, 1. 果蔬肉脯的制作工艺. 《肉类工
业》. 2006, (第 02 期),

(72) 发明人 王怀平 张汝平 陈古杰 张亮
周娟

莫开菊等, 1. 微波法生产胡萝卜猪肉脯的工
艺研究. 《食品工业科技》. 2005, (第 11 期),

审查员 徐彦

(74) 专利代理机构 贵阳中新专利商标事务所
52100

代理人 程新敏

(51) Int. Cl.

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/01 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101147593 A, 2008. 03. 26,

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种蔬菜猪肉干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蔬菜猪肉干及其制备方法, 该方法以猪肉和新鲜洋葱、西红柿、芹菜为主要原料, 加入白砂糖、大豆油、蜂蜜、甘油、黄酒、酱油、食盐、味精、甘草粉和五香粉等辅料进行调味制备而成。与现有技术相比, 本发明主要利用新鲜洋葱、西红柿、芹菜特有的清香、特殊营养和风味与猪肉合理搭配, 并将猪肉分切成颗粒, 经过煮制、炒制、烘烤、包装加工而成肉制品。本发明产品既有蔬菜的清香, 猪肉的自然醇香, 口感醇和, 回味悠长, 香甜可口, 口齿留香, 醇厚鲜美, 是一种老少皆宜的休闲肉制品。

1. 一种蔬菜猪肉干,其特征在于:按照重量份计算,它是由主料:猪瘦肉 90~110 份和新鲜洋葱、西红柿、芹菜各 5~7 份,辅料:白砂糖 5~8 份、大豆油 4~6 份、蜂蜜 14~18 份、食用甘油 8-10 份、黄酒 1~3 份、酱油 3-5 份、食盐 1.5~2 份、味精 0.5~0.7 份、甘草粉 0.1~0.3 份和五香粉 0.1~0.3 份制备而成。

2. 按照权利要求 1 所述的蔬菜猪肉干,其特征在于:按照重量份计算,它是由主料:猪瘦肉 100 份和新鲜洋葱、西红柿、芹菜各 6 份,辅料:白砂糖 6 份、大豆油 5 份、蜂蜜 16 份、食用甘油 9 份、黄酒 2 份、酱油 4 份、食盐 1.8 份、味精 0.6 份、甘草粉 0.2 份和五香粉 0.2 份制备而成。

3. 一种制备如权利要求 1 或 2 所述蔬菜猪肉干的方法,包括如下步骤:

(1) 猪肉的处理:将猪肉煮至断生,直到表面肉开始变得松散,用手直接挤压能够自然形成丝状,没有明显筋膜连接后,冷却至常温,然后用切丁机将猪肉切成长宽高均为 0.9 厘米的颗粒;

(2) 新鲜蔬菜的处理:新鲜洋葱、西红柿、芹菜在清水中清洗干净,然后切成颗粒;

(3) 炒制:将所有辅料放入锅中,混匀,加入猪肉量的 15% 的清水,将辅料煮沸 30 分钟,加入蔬菜颗粒,放入猪肉颗粒,浸泡 40 分钟,并不停翻炒,最后加热直到将汁收干;在炒制过程中还要不停地拍打使 80% 的产品纤维组织自动分离;

(4) 烘烤:将炒制好的蔬菜猪肉颗粒均匀地铺在不锈钢筛中,厚度为 2 厘米,在 50~60℃ 下烘烤 60~100 分钟;

(5) 冷却:将烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 24-48 小时,直到产品表面有一定的光泽,非常柔韧,有轻微的粘性,即得成品;

4. 按照权利要求 3 所述蔬菜猪肉干的制备方法,其特征在于:选择猪腿肉,在煮制前剔除猪腿肉上的筋膜、碎油和血污。

一种蔬菜猪肉干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,特别是涉及一种蔬菜猪肉干及其制备方法。

背景技术

[0002] 猪肉是人们餐桌上常见的动物性食物之一,其价格适中,是人们摄取动物性脂肪的主要来源。目前猪肉的食用方法多是鲜肉烹制,但鲜肉的保质期短,且食用前需要烹制,其食用受到了时间和地点的限制,从而限制了人们的食用。猪肉中的脂肪和胆固醇含量比其它肉类高,如果长期过量地食用势必会造成脂肪、饱和脂肪酸和胆固醇的大量摄入,所以在将猪肉制成方便食用和携带的产品的同时,也要考虑营养搭配,各种食物的摄取平衡,并且,随着人们的生活水平的提高,人们也越来越需要各种口感美好的不同食品。

[0003] 传统的猪肉干都是以猪肉为主要原料制作,产品口味单一,而且口感也比较硬,产品营养价值也不丰富,目前市场上还没有能够将猪肉和蔬菜很好结合做成的休闲食品,随着人们对健康食品的不断追求,方便、健康、营养的食品将越来越受到人们的喜欢,丰富各种大众喜欢的健康休闲食品成为食品生产工作人员研究的课题。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种蔬菜猪肉干及其制备方法,本发明是以猪肉和新鲜洋葱、西红柿、芹菜为原料,使两者相融相补,营养调和,肉味醇香,同时提供该产品的制备方法。

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明采用如下的技术方案:

[0006] 按照重量份计算,青瓜蔬菜猪肉干是由主料:猪瘦肉 90~110 份和新鲜洋葱、西红柿、芹菜各 5~7 份,辅料:白砂糖 6~8 份、大豆油 4~6 份、蜂蜜 14~18 份、食用甘油 8~10 份、黄酒 1~3 份、酱油 3~5 份、食盐 1.5~2 份、味精 0.5~0.7 份、甘草粉 0.1~0.3 份和五香粉 0.1~0.3 份制备而成。

[0007] 优选地,蔬菜猪肉干采用如下的重量份配比制备:主料:猪瘦肉 100 份和新鲜洋葱、西红柿、芹菜各 6 份,辅料:白砂糖 6 份、大豆油 5 份、蜂蜜 16 份、食用甘油 9 份、黄酒 2 份、酱油 4 份、食盐 1.8 份、味精 0.6 份、甘草粉 0.2 份和五香粉 0.2 份。

[0008] 一种制备前述蔬菜猪肉干的方法,包括如下步骤:

[0009] (1) 猪肉的处理:将猪肉煮至断生,直到表面肉开始变得松散,用手直接挤压能够自然形成丝状,没有明显筋膜连接后,冷却至常温,然后用切丁机将猪肉分切成长宽高均为 0.9 厘米的颗粒;

[0010] (2) 新鲜蔬菜的处理:新鲜洋葱、西红柿、芹菜在清水中清洗干净,然后切成颗粒;

[0011] (3) 炒制:将所有辅料放入锅中,混匀,加入猪肉量的 15% 的清水,将辅料煮沸 30 分钟,加入蔬菜颗粒,放入猪肉颗粒,浸泡 40 分钟,并不停翻炒,最后加热直到将汁收干;在炒制过程中还要不停地拍打使 80% 的产品纤维组织自动分离;

[0012] (4) 烘烤:将炒制好的蔬菜猪肉颗粒均匀地铺在不锈钢筛中,厚度为 2 厘米左右,

在 50 ~ 60℃ 下烘烤 60 ~ 100 分钟 ;直到表面金黄开始发褐为止 ;

[0013] (5) 冷却 :在烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 24-48 小时,直到产品表面有一定的光泽,非常柔韧,有轻微的粘性为止 ;

[0014] 完成步骤 (5) 之后可灭菌包装即得成品,成品经感官检验、理化指标检验和微生物检验后,用外包装袋定量包装即可。

[0015] 优选地,选择猪腿肉为原料,在煮制前剔除猪腿肉上的筋膜、碎油和血污,因为猪腿肉部位整块都是瘦肉,脂肪含量极少,属于高蛋白、低脂肪且是高维生素的猪肉。

[0016] 猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一,猪肉可为人类提供优质蛋白质和必需的脂肪酸,猪肉可提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸,能改善缺铁性贫血。但猪肉中的脂肪和胆固醇含量比其它肉类高,如果长期过量地食用势必会造成脂肪、饱和脂肪酸和胆固醇的大量摄入,所以本发明产品在以猪肉为原料的基础上加入洋葱、西红柿、芹菜等蔬菜,而洋葱、西红柿、芹菜营养丰富,味道鲜美,含有多种人体必需的氨基酸,还含有丰富的维生素和矿物质。蔬菜猪肉干产品是采用经过认真挑选的洋葱、西红柿、芹菜,与猪肉合理搭配,采用先进的生产工艺,在反复的调味和加工过程中,使两者相融相补,营养调和,肉味醇香。

[0017] 在生产工艺上,本发明具有极大的改进,第一,采用切丁机切猪肉,在切猪肉时,可以同时将猪肉的水分挤干,使肉质松软,达到第一次嫩化猪肉的目的,这样不用嫩肉粉就可以达到嫩化猪肉,可以使产品成为不加任何添加剂的健康产品 ;机械化加工,提高了工作效率,降低了劳动强度 ;第二,在炒制过程中,不停的拍打,使猪肉纤维组织自动分离,达到第二次嫩化猪肉的目的,猪肉拍打松散后不仅肉质嫩,而且还可以完全吸收调味汤汁,使猪肉和所添加的蔬菜更加入味,做出的产品就更加鲜香 ;在生产过程中,采用机械的猪肉嫩化方式,使生产出来的产品酥软柔韧,易于咀嚼和消化。本发明采用复合调味和先进的生产加工工艺,在制做肉制品中添加新鲜蔬菜颗粒,并且用熬煮的调味汤汁浸泡,使产品口味和营养要素都达到很高的水平,生产出的产品不仅口感上乘,卫生质量水平也有了很大的提高,能够全面达到食品卫生标准的相关要求,适合工业化生产。

[0018] 与现有技术相比,本发明主要利用新鲜洋葱、西红柿、芹菜与猪肉合理搭配,并将猪肉分切成颗粒,经过煮制、炒制、烘烤等生产工艺加工而成的熟肉制品。本发明产品既有洋葱、西红柿、芹菜的清香,猪肉的自然醇香,口感醇和,回味悠长,香甜可口,口齿留香,醇厚鲜美,是一种老少皆宜的休闲肉制品。本发明生产出的产品还具有保质期长,易于携带等优点。

具体实施方式

[0019] 实施例 1 :

[0020] 原料准备 :猪瘦肉 100kg(选择猪腿肉为原料,在煮制前剔除猪腿肉上的筋膜、碎油和血污)和新鲜洋葱、西红柿、芹菜各 6kg,辅料 :白砂糖 6kg、大豆油 5kg、蜂蜜 16kg、食用甘油 9kg、黄酒 2kg、酱油 4kg、食盐 1.8kg、味精 0.6kg、甘草粉 0.2kg 和五香粉 0.2kg

[0021] 制备方法 :

[0022] (1) 猪肉的处理 :将猪肉煮至断生,直到表面肉开始变得松散,用手直接挤压能够自然形成丝状,没有明显筋膜连接后,冷却至常温,然后用切丁机将猪肉分切成长宽高均为

0.9 厘米的颗粒；

[0023] (2) 新鲜蔬菜的处理：新鲜洋葱、西红柿、芹菜在清水中清洗干净，然后切成颗粒；

[0024] (3) 炒制：将所有辅料放入锅中，混匀，加入猪肉量的 15% 的清水，将辅料煮沸 30 分钟，加入蔬菜颗粒，放入猪肉颗粒，浸泡 40 分钟，并不停翻炒，最后加热直到将汁收干；在炒制过程中还要不停地拍打使 80% 的产品纤维组织自动分离，使猪肉可以完全吸收调味汤汁；

[0025] (4) 烘烤：将炒制好的蔬菜猪肉颗粒均匀地铺在不锈钢筛中，厚度为 2 厘米左右，在 50 ~ 60℃ 下烘烤 60 ~ 100 分钟；直到表面金黄开始发褐为止；

[0026] (5) 冷却：将烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 24-48 小时，直到产品表面有一定的光泽，非常柔韧，有轻微的粘性为止；

[0027] (6) 包装：将产品灭菌后在自动颗粒包装机包装即得成品，成品经感官检验、理化指标检验和微生物检验后，用外包装袋定量包装即可。

[0028] 实施例 2：

[0029] 原料准备：猪瘦肉 90kg（选择猪腿肉为原料，在煮制前剔除猪腿肉上的筋膜、碎油和血污）和新鲜洋葱、西红柿、芹菜各 5kg，辅料：白砂糖 6kg、大豆油 4kg、蜂蜜 14kg、食用甘油 8kg、黄酒 1kg、酱油 3kg、食盐 1.5kg、味精 0.5kg、甘草粉 0.1kg 和五香粉 0.1kg

[0030] 制备方法：

[0031] (1) 猪肉的处理：将猪肉煮至断生，直到表面肉开始变得松散，用手直接挤压能够自然形成丝状，没有明显筋膜连接后，冷却至常温，然后用切丁机将猪肉分切成长宽高均为 0.9 厘米的颗粒；

[0032] (2) 新鲜蔬菜的处理：新鲜洋葱、西红柿、芹菜在清水中清洗干净，然后切成颗粒；

[0033] (3) 炒制：将所有辅料放入锅中，混匀，加入猪肉量的 15% 的清水，将辅料煮沸 30 分钟，加入蔬菜颗粒，放入猪肉颗粒，浸泡 40 分钟，并不停翻炒，最后加热直到将汁收干；在炒制过程中还要不停地拍打使 80% 的产品纤维组织自动分离，使猪肉可以完全吸收调味汤汁；

[0034] (4) 烘烤：将炒制好的蔬菜猪肉颗粒均匀地铺在不锈钢筛中，厚度为 2 厘米左右，在 50 ~ 60℃ 下烘烤 60 ~ 100 分钟；直到表面金黄开始发褐为止；

[0035] (5) 冷却：将烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 24-48 小时，直到产品表面有一定的光泽，非常柔韧，有轻微的粘性为止；

[0036] (6) 包装：将产品灭菌后在自动颗粒包装机包装即得成品，成品经感官检验、理化指标检验和微生物检验后，用外包装袋定量包装即可。

[0037] 实施例 3：

[0038] 原料准备：猪瘦肉 110kg（选择猪腿肉为原料，在煮制前剔除猪腿肉上的筋膜、碎油和血污）和新鲜洋葱、西红柿、芹菜各 7kg，辅料：白砂糖 8kg、大豆油 6kg、蜂蜜 18kg、食用甘油 10kg、黄酒 3kg、酱油 5kg、食盐 2kg、味精 0.7kg、甘草粉 0.3kg 和五香粉 0.3kg

[0039] 制备方法：

[0040] (1) 猪肉的处理：将猪肉煮至断生，直到表面肉开始变得松散，用手直接挤压能够自然形成丝状，没有明显筋膜连接后，冷却至常温，然后用切丁机将猪肉分切成长宽高均为 0.9 厘米的颗粒；

- [0041] (2) 新鲜蔬菜的处理 :新鲜洋葱、西红柿、芹菜在清水中清洗干净,然后切成颗粒 ;
- [0042] (3) 炒制 :将所有辅料放入锅中,混匀,加入猪肉量的 15%的清水,将辅料煮沸 30 分钟,加入蔬菜颗粒,放入猪肉颗粒,浸泡 40 分钟,并不停翻炒,最后加热直到将汁收干 ;在炒制过程中还要不停地拍打使 80%的产品纤维组织自动分离,使猪肉可以完全吸收调味汤汁 ;
- [0043] (4) 烘烤 :将炒制好的蔬菜猪肉颗粒均匀地铺在不锈钢筛中,厚度为 2 厘米左右,在 50 ~ 60℃下烘烤 60 ~ 100 分钟 ;直到表面金黄开始发褐为止 ;
- [0044] (5) 冷却 :将烘烤好的猪肉干放入洁净的环境中冷却 24-48 小时,直到产品表面有一定的光泽,非常柔韧,有轻微的粘性为止 ;
- [0045] (6) 包装 :将产品灭菌后在自动颗粒包装机包装即得成品,成品经感官检验、理化指标检验和微生物检验后,用外包装袋定量包装即可。