

[12]发明专利申请公开说明书

[21]申请号 98121111.9

[43]公开日 2000年6月28日

[11]公开号 CN 1257667A

[22]申请日 1998.12.23 [21]申请号 98121111.9

[71]申请人 田忠国

地址 117000 辽宁省本溪市平山区铁运街四号楼
六单元六楼1号

[72]发明人 田忠国

[74]专利代理机构 本溪科技专利事务所

代理人 董洪波 刘英烈

权利要求书1页 说明书3页 附图页数0页

[54]发明名称 一种药膳熏制猪蹄加工方法

[57]摘要

本发明涉及肉食品加工方法,尤其是猪蹄的加工方法,采用白芨、肉豆蔻、草果、荜菝、丁香、良姜、肉桂、陈皮、青皮、三奈等十三味中药及调料配制老汤烀煮猪蹄后,再将其放入锅底放有白糖、茶叶的锅中熏烤,制作出的猪蹄不仅鲜、嫩、烂、脱骨,而且肥而不腻,色、香、味俱佳,同时还具有治病、保健、美容作用,使之成为食疗各一的上乘佳品,用此方法还可以加工牛、羊、鸡、鸭等其它肉食品,且成品不宜变味,变质。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

权 利 要 求 书

1、一种“老田”药膳熏制猪蹄加工方法，其特征在于：

- (1)、选用外观无损伤，质的新鲜、肥嫩，大小均匀的猪蹄作原料；
- (2)、烧烤猪蹄外皮，去净表皮细小猪毛及脚趾间污物；
- (3)、在清水中浸泡 5—6小时后洗刷干净；
- (4)、放入配有中草药：白芨、肉豆蔻、草果、荜茇、丁香、良姜、肉桂、陈皮、青皮、甘草、三奈、红糖、桂皮及各种调料的老汤中焯煮，开锅后用文火焯至7—8小时后出锅控干；
- (5)、将控干后的猪蹄放入锅底加有白糖及茶叶的锅中急火熏制3—5分钟后着色出锅。

2、如权利要求1所述的“老田”药膳熏制猪蹄加工方法，其特征在于：每25公斤猪蹄加入白芨(75克)；肉豆蔻(50克)；草果(25克)；荜茇(50克)；丁香(75克)；良姜(25克)；肉桂(50克)；陈皮(100克)；青皮(50克)；甘草(100克)；三奈(100克)；红糖(500克)；桂皮(50克)。

一种药膳熏制猪蹄加工方法

本发明涉及肉食品加工方法，尤其是猪蹄的加工方法。

猪蹄是一种含有丰富营养人们喜食的肉食品。

由于猪蹄的清洗比较麻烦，加工时间长，家庭制做比较困难，即使一些熟食加工及餐饮部门采用传统加工方法制作的各种猪蹄也往往是表里不一，含有土腥味，加工不当甚至破坏其内在的丰富营养，口感、色、香、味也不尽如人意。

本发明提供了一种采用中草药加工制作特殊风味猪蹄的“老田”药膳熏制猪蹄加工方法。

具体如下：

1、

(1)、选用外观无损伤，质的新鲜、肥嫩、大小均匀的猪蹄作原料；

(2)、烧烤猪蹄外皮，去净表皮细小猪毛及脚趾间污物；

(3)、在清水中浸泡 5—6小时后洗刷干净；

(4)、放入配有中草药：白芨、肉豆蔻、草果、荜茇、丁香、良姜、肉桂、陈皮、青皮、甘草、三奈、红糖、桂皮及各种调料的老汤中焯煮，开锅后用文火焯至7—8小时后出锅控干；

(5)、将控干后的猪蹄放入锅底加有白糖及茶叶的锅中急火熏制3—5分钟后着色出锅。

每25公斤猪蹄加入白芨(75克)；肉豆蔻(50克)、草果(25克)；荜茇(50克)；丁香(75克)；良姜(25克)；肉桂(50克)；

陈皮(100克)；青皮(50克)；甘草(100克)；三奈(100克)；红糖(500克)；桂皮(50克)。

采用本方法制作的猪蹄，鲜嫩可口，骨松筋软，肥而不腻，色、香、味俱佳。由于中草药具有的调胃健脾、益气活血、医疗、保健、美容等独特作用，使之成为一种食疗合一的上品。

制作中：须选用外观无损伤，质的新鲜，肥嫩、大小均匀的猪蹄作原料。烧烤猪蹄外皮，去净表皮细小猪毛及脚趾间污物。在清水中浸泡5—6小时后洗刷干净。放入配有中草药：白芨(75克)；肉豆蔻(50克)；草果(25克)；荜茇(50克)；丁香(75克)；良姜(25克)；肉桂(50克)；陈皮(100克)；青皮(50克)；甘草(100克)；三奈(100克)；红糖(500克)；桂皮(50克)及各种调料配制的老汤中烀煮，开锅后用文火烀至7—8小时后出锅控干。再将控干后的猪蹄放入锅底加有白糖及茶叶的锅中加急火熏制3—5分钟着色出锅即可食用(凉透后食用最佳)。

由于白芨：苦，甘，消肿生肌；

肉豆蔻：辛温，燥湿，温中行气；

草果：辛温，温中宽中；

荜茇：辛热，温中止痛；

丁香：辛温，温中降逆，温肾助阳；

良姜：辛热，温胃祛寒；

肉桂：辛甘，补命门火，温肾助阳；

陈皮：辛苦温，调中理气，化痰；

青皮：辛温，舒肝破气，散结；

甘草：辛甘补脾益气润肺，缓合药性，去以上各药的苦涩味；

三奈：甘温，温胃醒脾祛寒；

红糖：甘温，养胃补血益气，增加食品色泽；

桂皮：辛热，温肾祛寒，补命门火，助阳。

以上十三味中药无毒性；多属辛、甘、温药性，辛味发入肺，甘入脾胃，苦入心肺。故养血，活血，舒肺理气。

加甘草调百药，加红糖增加色泽还调合某些药的苦味，增加适口性。

白芨的生肌活血作用可以渗透到猪蹄的皮，筋内，使皮松软，筋的韧性舒松，肉离骨性好，吃起来香嫩可口，不紧皮。

加入上述中药后，对人体增加调胃健脾，益气活血，行气祛滞作用，对患有肝胆不适的慢性胃、脾、肝病人能祛除饱食不消，对于滞气胃病者可增加食欲。又由于猪皮具有养颜润肤的作用，食者不仅肥而不腻，香嫩可口，回味绵长而百食不厌。从而成为美食，美容，保健的上乘佳品。

用此方法还可以加工猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、兔等各种肉食品，同样色、香、味俱佳并具有上述食疗作用。由于含有中药及熏制的作用，用此方法制作的肉食品在常温条件下可以存放数日不变味，不变质。