

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810211305.1

[51] Int. Cl.

A23L 1/31 (2006.01)

A23L 1/325 (2006.01)

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

[43] 公开日 2009年5月6日

[11] 公开号 CN 101422245A

[22] 申请日 2008.9.18

[21] 申请号 200810211305.1

[71] 申请人 李春花

地址 421441 湖南省衡阳市衡东县大桥镇和平村8组

[72] 发明人 李春花

权利要求书1页 说明书3页

[54] 发明名称

一种腊味合蒸及其制作方法

[57] 摘要

一种腊味合蒸，其特征在于该腊味合蒸包括腊肉、腊鸡和腊鱼组成的主要原料，辅以其他配料蒸制而成，所述其他配料包括：姜、蒜、辣椒、浏阳豆豉、食用油、盐、酱油。该腊味合蒸及其制作方法能够提高腊味食品的风味感并于辣味实现良好结合，其可有效的提高腊味肉制品的口感，并实现其与辣味的良好结合，可实现该食品的快速供应及卫生程度。

1. 一种腊味合蒸，其特征在于该腊味合蒸包括腊肉、腊鸡和腊鱼组成的主要原料，辅以其他配料蒸制而成，所述其他配料包括：姜、蒜、辣椒、浏阳豆豉、食用油、盐、酱油。

2. 根据权利要求1所述的腊味合蒸，其特征在于所述主要原料包括腊肉、腊鸡、腊鸭、腊排骨、腊火鸡翅膀、腊兔、腊鱼中的至少三种混合组成。

3. 根据权利要求1所述的腊味合蒸，其特征在于所述其他配料还包括辣椒酱、鸡精、料酒。

4. 权利要求1所述的腊味合蒸的制作方法，其特征在于将主要原料切成块，然后将其他配料中的豆豉用食用油炒制后，再加入姜、蒜，放入辣椒和主要原料炒制成半成品，然后将半成品装入瓦钵，用蒸笼蒸制。

5. 根据权利要求4所述的腊味合蒸的制作方法，其特征在于所述主要原料腊肉、腊鸡、腊鸭、腊排骨、腊火鸡翅膀、腊鱼中的至少三种混合组成。

6. 根据权利要求4所述的腊味合蒸的制作方法，其特征在于所述其他配料还包括辣椒酱、鸡精、料酒。

7. 一种腊味合蒸的制作方法，其特征在于将腊肉、腊鸡、腊鸭、腊排骨、腊火鸡翅膀、腊鱼中的至少三种混合组成的主要原料切成块，先用食用油将豆豉炒熟，然后加入姜、蒜和辣椒，放入主要原料炒制，然后加入味精和料酒，炒制成半成品，将该半成品中的主要原料放入瓦钵，然后将上述配料倒在上面，上蒸笼蒸制10至20分钟。

8. 根据权利要求7所述的腊味合蒸的制作方法，其特征在于所述辣椒选用干辣椒或/和辣椒酱。

一种腊味合蒸及其制作方法

技术领域

本发明属于蒸制菜肴制品及其制备方法，具体的涉及一种以腊肉为主要原料的辣味食品的腊味合蒸及其制作方法。

背景技术

传统的腊味肉制品的食品均采用非烹饪性加工，一些食品中虽然加入了部分腊味肉制品，但都采用炖煮的方式，以使食品中能够融入腊肉的风味，而其他加工方法和腊味肉制品均无法很好的融入其它风味，如辣味等。

发明内容

本发明提供了一种能够提高腊味食品的风味感并于辣味实现良好结合的腊味合蒸及其制作方法，其可有效的提高腊味肉制品的口感，并实现其与辣味的良好结合，可实现该食品的快速供应及卫生程度。

本发明所采用的技术方案如下：

一种腊味合蒸，其特征在于该腊味合蒸包括腊肉、腊鸡和腊鱼组成的主要原料，辅以其他配料蒸制而成，所述其他配料包括：姜、蒜、辣椒、浏阳豆豉、食用油、盐、酱油。

所述主要原料包括腊肉、腊鸡、腊鸭、腊排骨、腊火鸡翅膀、腊兔、腊鱼中的至少三种混合组成。

所述其他配料还包括辣椒酱、鸡精、料酒。

腊味合蒸的制作方法，其特征在于将主要原料切成块，然后将其他配料中的豆豉用食用油炒制后，再加入姜、蒜，放入辣椒和主要原料炒制成半成品，然后将半成品装入瓦钵，用蒸笼蒸制。

所述主要原料腊肉、腊鸡、腊鸭、腊排骨、腊火鸡翅膀、腊鱼中的至少三种混合组成。

所述其他配料还包括辣椒酱、鸡精、料酒。

一种腊味合蒸的制作方法，其特征在于将腊肉、腊鸡、腊鸭、腊排骨、腊

火鸡翅膀、腊鱼中的至少三种混合组成的主要原料切成块，先用食用油将豆豉炒熟，然后加入姜、蒜和辣椒，放入主要原料炒制，然后加入味精和料酒，炒制成半成品，将该半成品中的主要原料放入瓦钵，然后将上述配料倒在上面，上蒸笼蒸制10至20分钟。

所述辣椒选用干辣椒或/和辣椒酱。

该腊味合蒸可将多种腊味肉制品进行再加工，能够将辣味和多种配料的味道融入腊味肉制品中，实现该类食品的口味改善，通过蒸制，使其他辅助配料能够恰当的渗入到腊味肉制品中，并改善腊味肉制品的卫生程度和口感，保留其原有腊味肉制品风味。该腊味合蒸的主要原料可采用现有的腊肉、腊排骨、腊鸡、腊鱼、腊鸭等各种腊味肉制品，以至少采用三种上述腊味肉制品相配合为最佳，以实现其口味和营养的合理搭配。

该腊味合蒸在制作过程中，采用先加入其他辅助配料进行炒制，然后蒸制的方法，使各种其他辅助配料与主要原料结合后，在蒸制过程中能够均匀的渗入主要原料中。经过该制作方法制备的腊味合蒸，可以进行卫生封装后作为食品成品出售和供应，并可实现各种场合的快速供应，卫生方便。

本发明的有益效果在于，该腊味合蒸及其制作方法能够提高腊味食品的风味感并于辣味实现良好结合，其可有效的提高腊味肉制品的口感，并实现其与辣味的良好结合，可实现该食品的快速供应及卫生程度。

具体实施方式

实施例1 该腊味合蒸的主要原料为：腊肉、腊鸡、腊鸭，其他配料有：姜、蒜、干辣椒、浏阳豆豉、食用油、盐、酱油。

将主要原料切成合适大小的块状，然后将其他配料中的豆豉用食用油炒制后，再加入姜、蒜，放入干辣椒炒制出香味，然后加入主要原料炒制成半成品，将半成品装入瓦钵，先将主要原料摆放，然后将其他配料覆盖在上外面，用蒸笼蒸制20分钟，即得到该腊味合蒸。

实施例2 该腊味合蒸的主要原料为：腊肉、腊鸡、腊鸭、腊排骨、腊火鸡翅膀、腊鱼。

其他配料：姜、蒜、干辣椒、浏阳豆豉、食用油、盐、酱油，辣椒酱、鸡精、料酒。

先将腊肉、腊鸡、腊鸭、腊排骨、腊火鸡翅膀、腊鱼组成的主要原料切成块，先用食用油将豆豉炒熟，然后加入姜、蒜、干辣椒和辣椒酱，放入主要原料炒制，然后加入味精和料酒，炒制成半成品，将该半成品中的主要原料放入

瓦钵，然后将上述炒制半成品中的剩余配料倒在主要原料上面，上蒸笼蒸制20分钟。