(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110074334 A
(43)申请公布日 2019.08.02

(21)申请号 201910378156.6

(22)申请日 2019.05.07

(71)申请人 刘耀坤
地址 412007 湖南省株洲市天元区熹悦花都桂芳苑6栋B座604

(72)发明人 刘耀坤 吴芳芳 刘海洋

(74)专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限公司 44102
代理人 杨千寻 冯振宁

(51)Int.Cl.
A23L 11/00(2016.01)
A23L 13/70(2016.01)
A23L 19/00(2016.01)
A23L 27/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书7页

(54)发明名称

一种香辣肉制品熟食及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种香辣肉制品熟食及其制备方法，所述香辣肉制品熟食包括以下重量份的原料：辣椒12~28份、豆子15~30份、鲜肉10~20份、香菇15~30份、大蒜10~20份、萝卜15~30份、食用油20~80份、调味料10~30份。本发明制备的香辣酱口感鲜嫩、酱香浓厚，食用后能够开胃、下饭和增加食欲，不仅富含多种营养，而且食用方便、稳定性好。该香菇肉酱营养丰富、风味独特、绿色健康，香菇酥香、鲜肉松软，味道醇厚鲜美，满足了人们的食用及营养需求。

CN 110074334 A

1.一种香辣肉制品熟食，其特征在于，所述香辣肉制品熟食包括以下重量份的原料：辣椒12~28份、豆子15~30份、鲜肉10~20份、香菇15~30份、大蒜10~20份、萝卜15~30份、食用油20~80份、调味料10~30份。

2.根据权利要求1所述的一种香辣肉制品熟食，其特征在于，所述原料鲜肉与大蒜、豆子、萝卜、香菇重量比为1:1:1.5:1.5:1.5。

3.根据权利要求1所述的一种香辣肉制品熟食，其特征在于，所述鲜肉可以为新鲜猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、狗肉、鱼肉中的一种或几种。

4.根据权利要求1所述的一种香辣肉制品熟食，其特征在于，所述调味料包括食用盐、料酒、耗油、香叶、薄荷、胡椒、八角、桂皮、豆蔻、酱油、白砂糖、花椒、豆瓣酱、山梨酸钾、淀粉、味精、花生、芝麻、茴香、香精中的一种或几种。

5.一种如权利要求1所述的香辣肉制品熟食的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

S1.原料处理：将鲜肉洗净后，预煮，捞出，沥干控水；选择成熟度良好的新鲜辣椒去梗、挑选豆子、香菇、大蒜、萝卜清洗后沥干蔬菜表面水分；

S2.脱水：将上述处理后的原料在循环恒温条件下脱水；

S3.切粒：将步骤S2所得脱水后的鲜肉、豆子、香菇、大蒜、萝卜、辣椒分别切碎，将鲜肉调入调味料腌渍5~15min；

S4.混合炒制：将食用油加热，加入步骤S3切碎后的大蒜、辣椒炒香后，加入步骤S3所得鲜肉，加入食用盐，翻炒，关火立即加入调味料并不断搅拌，即得辣酱；

S5.包装：将步骤S4所得辣酱冷却，经灌装，微波杀菌，抽真空，质检后保藏，即得香辣肉制品熟食。

6.根据权利要求1所述的香辣肉制品熟食的制备方法，其特征在于，步骤S1中所述预煮时间为1~5min。

7.根据权利要求1所述的香辣肉制品熟食的制备方法，其特征在于，步骤S2中所述循环恒温条件中恒温温度为40~55℃，循环空气先通过干燥器干燥再通入循环恒温条件中，所述脱水时间22~40min。

8.根据权利要求1所述的香辣肉制品熟食的制备方法，其特征在于，步骤S3中所述切碎后的物料粒径小于1cm，其中，豆子、香菇、大蒜、萝卜粒径小于0.5cm。

9.根据权利要求1所述的香辣肉制品熟食的制备方法，其特征在于，步骤S4中所述翻炒使用大火翻炒2~5min后改为小火熬制黏糊，搅拌时间为1~6min。

10.根据权利要求1所述的香辣肉制品熟食的制备方法，其特征在于，步骤S5中所述冷却温度为28~40℃，微波杀菌功率为300~600w，微波处理时间为50~90s。

一种香辣肉制品熟食及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域，更具体地，涉及一种香辣肉制品熟食及其制备方法。

背景技术

[0002] 鲜肉富含蛋白质，而脂肪含量低，富含碳水化合物，能提供热量，氨基酸组成接近人体需要，能提高机体抗病能力，对生长发育及需要调养的人群特别适宜，并且具有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨，消水肿等功效。

[0003] 香菇富含维生素B群、铁、钾、维生素D原，味甘，性平，主治食欲减退，少气乏力。富含香味成分、鲜味成分、香菇多糖、香菇太生，香菇腺嘌呤、麦角甾醇和菌甾醇等，是不可多得的美味保健食品之一。经常食用对预防人体，特别是婴儿因缺乏维生素D而引起的血磷、血钙代谢障碍导致的佝偻病有益，可预防人体各种粘膜及皮肤炎病。在人们日常的饮食结构中适当增加香菇的摄入量，能够增进食欲，平衡营养，增强人体免疫力，维持人体正常的健康水平。

[0004] 萝卜在中国民间素有“小人参”的美称，营养丰富，含有丰富的碳水化合物和多种维生素，其中维生素C的含量比梨高8—10倍，并且含有能诱导人体自身产生干扰素的多种微量元素；白萝卜富含维生素C，而维生素C为抗氧化剂，能抑制黑色素合成，阻止脂肪氧化，防止脂肪沉积，萝卜中还含有大量的植物蛋白、维生素C和叶酸，食入人体后可洁净血液和皮肤，同时还能降低胆固醇，有利于血管弹性的维持。

[0005] 豆类含有丰富的蛋白质，而且不含胆固醇，脂肪含量也少，豆类中的卵磷脂可以降低血液中的胆固醇，减少脂肪在血液里的积蓄，从而起到软化血管、调节血脂的作用，豆子中的纤维素对肠道健康十分有益，此外，它还含有低聚糖和大量矿物质。

[0006] 辣酱作为一种食用、携带方便，用途广泛的调味菜品，深受人们喜爱。生活当中，人们往往喜欢牛肉和香菇搭配，而且辣酱的卫生和营养受到了越来越多人的重视。

[0007] 现有市场中的肉辣酱中往往添加了较多的防腐剂和调味剂，这些调味剂本身的味道往往覆盖了食材的鲜味，而且口味单一，营养不全，久食易腻口；在放置一段时间后，会产生固液分层现象，稳定性差，而且鲜嫩度往往较差。

发明内容

[0008] 本发明针对现有肉辣酱中防腐剂成分多、营养不全、口感不稳定等不足，提供一种不含防腐剂、营养均衡的香辣肉制品熟食。

[0009] 本发明另一要解决的问题是提供香辣肉制品熟食的制备方法。

[0010] 一种香辣肉制品熟食包括以下重量份的原料：辣椒12～28份、豆子15～30份、鲜肉10～20份、香菇15～30份、大蒜10～20份、萝卜15～30份、食用油20～80份、调味料10～30份。

[0011] 牛肉与豆子和萝卜搭配能够释放牛肉的鲜香，同时，萝卜可以提高香辣酱整体的

口感，使其具备自然的甜脆口感。

[0012] 优选地，所述香辣肉制品熟食包括以下重量份的原料：辣椒20份、豆子24份、鲜肉16份、香菇24份、大蒜16份、萝卜24份、食用油45份、调味料18份。其中所述萝卜为半腌渍过的半干萝卜条。

[0013] 进一步地，所述原料鲜肉与大蒜、豆子、萝卜、香菇重量比为1:1:1.5:1.5:1.5，所述鲜肉可以为新鲜猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、狗肉、鱼肉中的一种或几种。

[0014] 优选地，所述鲜肉为新鲜猪肉和牛肉。

[0015] 进一步地，所所述调味料包括食用盐、料酒、耗油、香叶、薄荷、胡椒、八角、桂皮、豆蔻、酱油、白砂糖、花椒、豆瓣酱、山梨酸钾、淀粉、味精、花生、芝麻、茴香、香精中的一种或几种。

[0016] 优选地，所用调味料为食用盐，白糖，料酒。

[0017] 香辣肉制品熟食的制备方法具体包括以下步骤：

[0018] S1.原料处理：将鲜肉洗净后，预煮，捞出，沥干控水；选择成熟度良好的新鲜辣椒去梗、挑选豆子、香菇、大蒜、萝卜清洗后沥干蔬菜表面水分；

[0019] S2.脱水：将上述处理后的原料在循环恒温条件下脱水；

[0020] S3.切粒：将步骤S2所得脱水后的鲜肉、豆子、香菇、大蒜、萝卜、辣椒分别切碎，将切碎后的鲜肉调入调味料腌渍5～15min；

[0021] S4.混合炒制：将食用油加热，加入步骤S3切碎后的大蒜、辣椒炒香后，加入步骤S3所得豆子、香菇、萝卜和腌渍好的鲜肉，加入食用盐，翻炒，关火立即加入调味料并不断搅拌，即得辣酱；

[0022] S5.包装：将步骤S4所得辣酱冷却，经灌装，微波杀菌，抽真空，质检后保藏，即得香辣肉制品熟食。

[0023] 进一步地，步骤S1中所述预煮时间为1～5min。

[0024] 优选地，步骤S1中所述预煮时间为3min。

[0025] 进一步地，步骤S2中所述循环恒温条件中恒温温度为40～55℃，循环空气先通过干燥器干燥再通入循环恒温条件中，所述脱水时间22～40min。

[0026] 优选地，步骤S2中所述循环恒温条件中恒温温度为48℃，循环空气先通过干燥器干燥再通入循环恒温条件中，所述脱水时间30min。

[0027] 进一步地，步骤S3中所述切碎后的物料粒径小于1cm，其中，豆子、香菇、大蒜、萝卜粒径小于0.5cm。

[0028] 进一步地，步骤S4中所述翻炒使用大火翻炒2～5min后改为小火熬制黏糊，搅拌时间为1～6min。

[0029] 优选地，步骤S4中所述翻炒使用大火翻炒3min后改为小火熬制黏糊，搅拌时间为4min。

[0030] 进一步地，步骤S5中所述冷却温度为28～40℃，微波杀菌功率为300～600w，微波处理时间为50～90s。

[0031] 优选地，步骤S5中所述冷却温度为35℃，微波杀菌功率为400w，微波处理时间为60s。

[0032] 本发明具有以下有益效果：

[0033] 本发明制备的香辣酱不含防腐剂，并且口感鲜嫩、酱香浓厚，食用后能够开胃、下饭和增加食欲，不仅富含多种营养，而且食用方便、稳定性好。该香菇鲜肉酱营养丰富、风味独特、绿色健康，香菇酥香、鲜肉松软，味道醇厚鲜美，满足了人们的食用及营养需求。

[0034] 本发明主要通过采用新鲜食材，经过控水处理工艺后保留食材新鲜口味的前提基础上，确保食材的稳定性，并且经过特定灭菌处理后，保障香辣酱即使在长时间存储后口味、色泽、鲜香度和稳定性依旧如初。

[0035] 通过严格控制鲜肉的腌渍时间，锁定鲜肉鲜度，保持较好的嚼劲，保障鲜肉与香菇、豆子、萝卜混合后仍然保持有各种食材的鲜味。

[0036] 牛肉与豆子和萝卜搭配能够释放牛肉的鲜香，同时，萝卜可以提高香辣酱整体的口感，使其具备自然的甜脆口感。

具体实施方式

[0037] 以下结合具体实施例来进一步说明本发明，但实施例并不对本发明做任何形式的限定。除非特别说明，本发明采用的原料、方法和设备为本技术领域常规原料、方法和设备。除非特别说明，本实施例所用的原料和设备均为本技术领域常规市购的原料和设备。所用调味料为3份食用盐，3份白糖，10份料酒。

[0038] 实施例1

[0039] 香辣肉制品熟食的制备方法具体包括以下步骤：

[0040] S1.原料处理：将10份牛肉洗净后，预煮3min，捞出，沥干控水；选择成熟度良好的新鲜辣椒12份去梗、挑选豆子15份、香菇15份、大蒜10份、萝卜15份清洗后沥干蔬菜表面水分；

[0041] S2.脱水：将上述处理后的原料在48℃循环恒温条件下脱水30min；

[0042] S3.切粒：将步骤S2所得脱水后的牛肉、豆子、香菇、大蒜、萝卜、辣椒分别切碎，将切碎后的牛肉调入10份调味料腌渍10min；

[0043] S4.混合炒制：将20份食用油加热，加入步骤S3切碎后的大蒜、辣椒炒香后，加入步骤S3所得豆子、香菇、萝卜和腌渍好的牛肉，加入食用盐，翻炒3min后改为小火熬制黏糊，关火立即加入调味料并不断搅拌4min，即得辣酱；

[0044] S5.包装：将步骤S4所得辣酱冷却至35℃，经灌装，微波400w杀菌60s，抽真空，质检后保藏，即得香辣肉制品熟食。

[0045] 实施例2

[0046] 香辣肉制品熟食的制备方法具体包括以下步骤：

[0047] S1.原料处理：将16份牛肉洗净后，预煮3min，捞出，沥干控水；选择成熟度良好的新鲜辣椒20份去梗、挑选豆子24份、香菇24份、大蒜16份、萝卜24份清洗后沥干蔬菜表面水分；

[0048] S2.脱水：将上述处理后的原料在48℃循环恒温条件下脱水30min；

[0049] S3.切粒：将步骤S2所得脱水后的牛肉、豆子、香菇、大蒜、萝卜、辣椒分别切碎，将切碎后的牛肉调入18份调味料腌渍10min；

[0050] S4.混合炒制：将45份食用油加热，加入步骤S3切碎后的大蒜、辣椒炒香后，加入步骤S3所得豆子、香菇、萝卜和腌渍好的牛肉，加入食用盐，翻炒3min后改为小火熬制黏糊，关

火立即加入调味料并不断搅拌4min,即得辣酱;

[0051] S5.包装:将步骤S4所得辣酱冷却至35℃,经灌装,微波400w杀菌60s,抽真空,质检后保藏,即得香辣肉制品熟食。

[0052] 实施例3

[0053] 香辣肉制品熟食的制备方法具体包括以下步骤:

[0054] S1.原料处理:将20份牛肉洗净后,预煮3min,捞出,沥干控水;选择成熟度良好的新鲜辣椒28份去梗、挑选豆子30份、香菇30份、大蒜20份、萝卜30份清洗后沥干蔬菜表面水分;

[0055] S2.脱水:将上述处理后的原料在48℃循环恒温条件下脱水30min;

[0056] S3.切粒:将步骤S2所得脱水后的牛肉、豆子、香菇、大蒜、萝卜、辣椒分别切碎,将切碎后的牛肉调入30份调味料腌渍10min;

[0057] S4.混合炒制:将80份食用油加热,加入步骤S3切碎后的大蒜、辣椒炒香后,加入步骤S3所得豆子、香菇、萝卜和腌渍好的牛肉,加入食用盐,翻炒3min后改为小火熬制黏糊,关火立即加入调味料并不断搅拌4min,即得辣酱;

[0058] S5.包装:将步骤S4所得辣酱冷却至35℃,经灌装,微波400w杀菌60s,抽真空,质检后保藏,即得香辣肉制品熟食。

[0059] 实施例4

[0060] 香辣肉制品熟食的制备方法具体包括以下步骤:

[0061] S1.原料处理:将16份牛肉洗净后,预煮1min,捞出,沥干控水;选择成熟度良好的新鲜辣椒20份去梗、挑选豆子24份、香菇24份、大蒜16份、萝卜24份清洗后沥干蔬菜表面水分;

[0062] S2.脱水:将上述处理后的原料在40℃循环恒温条件下脱水22min;

[0063] S3.切粒:将步骤S2所得脱水后的牛肉、豆子、香菇、大蒜、萝卜、辣椒分别切碎,将切碎后的牛肉调入18份调味料腌渍5min;

[0064] S4.混合炒制:将45份食用油加热,加入步骤S3切碎后的大蒜、辣椒炒香后,加入步骤S3所得豆子、香菇、萝卜和腌渍好的牛肉,加入食用盐,翻炒2min后改为小火熬制黏糊,关火立即加入调味料并不断搅拌1min,即得辣酱;

[0065] S5.包装:将步骤S4所得辣酱冷却至28℃,经灌装,微波300w杀菌50s,抽真空,质检后保藏,即得香辣肉制品熟食。

[0066] 实施例5

[0067] 香辣肉制品熟食的制备方法具体包括以下步骤:

[0068] S1.原料处理:将16份牛肉洗净后,预煮5min,捞出,沥干控水;选择成熟度良好的新鲜辣椒20份去梗、挑选豆子24份、香菇24份、大蒜16份、萝卜24份清洗后沥干蔬菜表面水分;

[0069] S2.脱水:将上述处理后的原料在55℃循环恒温条件下脱水40min;

[0070] S3.切粒:将步骤S2所得脱水后的牛肉、豆子、香菇、大蒜、萝卜、辣椒分别切碎,将切碎后的牛肉调入18份调味料腌渍15min;

[0071] S4.混合炒制:将45份食用油加热,加入步骤S3切碎后的大蒜、辣椒炒香后,加入步骤S3所得豆子、香菇、萝卜和腌渍好的牛肉,加入食用盐,翻炒5min后改为小火熬制黏糊,关

火立即加入调味料并不断搅拌6min,即得辣酱;

[0072] S5.包装:将步骤S4所得辣酱冷却至40℃,经灌装,微波600w杀菌90s,抽真空,质检后保藏,即得香辣肉制品熟食。

[0073] 对比实验:

[0074] 对比例1:与实施例2制备步骤相同,不同之处在于,步骤S3中腌渍时间20min。

[0075] 对比例2:与实施例2制备步骤相同,不同之处在于,原料中未加萝卜。

[0076] 对比例3:与实施例3制备步骤相同,不同之处在于,原料中未加豆子。

[0077] 对比例4:按专利CN104172127B《一种清真香菇牛肉酱及其制备方法》中记载的制备方法得到的香菇牛肉酱;

[0078] 对比例5:市购四川美乐肉酱;

[0079] 对比例6:市购吉香居香辣酱牛肉酱拌饭拌面剁椒酱。

[0080] 以实施例与对比例制备的肉酱进行品尝对比实验,每组50人品尝后打分,感观评价评分标准见表1,依表1权重,按百分制分项目设定分值,得出各项目得分,计算出各项目平均分,相加得50份打分表平均后的总平均分。评分评级结果见表2。

[0081] 表1香菇肉酱感观评价评分标准

[0082]

等级	指标

[0083]

	色泽	气味、滋味	组织形态	口感	分值范围
优	色泽均一，酱红色，有光泽	香味浓郁、鲜香绵长、醇厚	细腻均匀、粘稠适度	可明显咀嚼到肉和其它蔬菜的鲜香、麻辣咸香诸味和谐	90~100
良	色泽均一，暗酱红色，较有光泽	香味浓郁、鲜香绵长、较醇厚	较细腻均匀、粘稠度较好	可明显咀嚼到肉和其它蔬菜的鲜香、麻辣咸香诸味较和谐	89~80
中	色泽均一，深或暗酱红色，较有光泽	香味浓郁、较鲜香绵长、较醇厚	细腻均匀、粘稠度尚可	可明显咀嚼到肉味道、鲜香不明显，麻辣咸香诸味不够和谐	79~70
差	色泽偏淡或黑，稀薄、色泽差	香味不浓郁、鲜香不足、不够醇厚	不够细腻、粘稠度稀薄	整体风味较差，调料味覆盖了菜香	70分以下
权重	0.2	0.3	0.2	0.3	

[0084] 表2评分评级结果

[0085]

	得分				
	色泽	气味、滋味	组织形态	口感	总分
实施例 1	95	96	93	96	95.2
实施例 2	97	98	98	97	97.5
实施例 3	94	96	95	95	95.1
实施例 4	95	92	95	93	93.5
实施例 5	94	93	94	92	93.1
对比例 1	96	95	95	75	89.2
对比例 2	95	92	90	80	88.6

[0086]

对比例 3	95	90	95	80	89.0
对比例 4	91	82	90	83	85.7
对比例 5	93	81	90	75	83.4
对比例 6	94	80	82	76	82.0

[0087] 由以上实验结果可知:本发明制备的香辣肉制品熟食从色泽、香味、气味、滋味、组织形态、口感等各方面均明显优于市售同类肉酱。本发明制备的香辣酱加入萝卜和豆子后口感风味明显优于市购肉酱。

[0088] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优势。本领域的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。