



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104705670 A

(43) 申请公布日 2015.06.17

(21) 申请号 201310682195.8

(22) 申请日 2013.12.16

(71) 申请人 哈尔滨大三通科技有限公司

地址 150076 黑龙江省哈尔滨市道里区河鼓街 31-7 号

(72) 发明人 田锡平

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

A23L 1/318(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

A23L 1/226(2006.01)

A23L 1/03(2006.01)

权利要求书2页 说明书3页

(54) 发明名称

一种咖喱风味驴肉罐头及其加工工艺

(57) 摘要

本发明产品涉及一种食品,也就是一种咖喱风味驴肉罐头及其加工工艺。其中的咖喱驴肉原料重量比如下:驴肉80—120份、咖喱粉0.6—0.8份、精盐2—3份、酱油3—4份、料酒2.5—3.5份、白砂糖2—3份、味精0.08—0.1份、食用亚硝酸钠0.05—0.075份和维生素C0.05—0.15份;驴肉汤汁原料重量比如下:驴骨汤80—120份、咖喱粉0.6—0.8份、精盐3—4份、白砂糖3—4份、味精0.08—0.1份、植物油3—4份。本发明专利产品具有浓郁的咖喱风味,高蛋白、低脂肪,富含人体所必需的氨基酸、矿物质、蛋白质等营养元素,便于携带,保质期长,味道鲜美,是老少皆宜的营养佳品。

1. 一种咖喱风味驴肉罐头及其加工工艺,其特征是主要由咖喱驴肉和驴肉汤汁构成,所述的咖喱驴肉由以下原料按以下重量比组成:驴肉 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 2—3 份、酱油 3—4 份、料酒 2.5—3.5 份、白砂糖 2—3 份、味精 0.08—0.1 份、食用亚硝酸钠 0.05—0.075 份和维生素 C0.05—0.15 份;所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比组成:驴骨汤 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 3—4 份、白砂糖 3—4 份、味精 0.08—0.1 份、植物油 3—4 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种咖喱风味驴肉罐头及其加工工艺,其特征是其中所述的咖喱粉组成成分如下:姜黄粉 22%、芫荽子 16%、小茴香 13%、葫芦巴 10%、莳萝 4.5%、肉桂、红辣椒各 4%、白胡椒 3%、孜然芹、八角各 2.5%、风轮菜、小豆蔻、丁香、香芋、甘草各 2%、干姜、豆蔻、罗望子、月桂叶各 1.5%、砂仁、芥子各 1%、鼠尾草 0.5%。

3. 根据权利要求 1 所述的一种咖喱风味驴肉罐头及其加工工艺,其特征是所述的咖喱驴肉由以下原料按以下重量比组成一种最佳优选:驴肉 100 份、咖喱粉 0.8 份、精盐 2.5 份、酱油 4 份、料酒 3 份、白砂糖 2.5 份、味精 0.1 份、食用亚硝酸钠 0.06 份和维生素 C0.1 份;所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比组成一种最佳优选:驴骨汤 100 份、咖喱粉 0.7 份、精盐 4 份、白砂糖 3.5 份、味精 0.09 份、植物油 3.5 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种咖喱风味驴肉罐头及其加工工艺,其特征是其加工工艺步骤如下:

(1) 按以下原料的重量百分比备料:所述的咖喱驴肉由以下原料按以下重量比组成:驴肉 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 2—3 份、酱油 3—4 份、料酒 2.5—3.5 份、白砂糖 2—3 份、味精 0.08—0.1 份、植物油 3—4 份、食用亚硝酸钠 0.05—0.075 份和维生素 C0.05—0.15 份;所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比组成:驴骨汤 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 3—4 份、白砂糖 3—4 份、味精 0.08—0.1 份、植物油 3—4 份;

其中所述的咖喱粉组成成分如下:姜黄粉 22%、芫荽子 16%、小茴香 13%、葫芦巴 10%、莳萝 4.5%、肉桂、红辣椒各 4%、白胡椒 3%、孜然芹、八角各 2.5%、风轮菜、小豆蔻、丁香、香芋、甘草各 2%、干姜、豆蔻、罗望子、月桂叶各 1.5%、砂仁、芥子各 1%、鼠尾草 0.5%;

(2) 将精选过的驴肉进行洗净,沥水,切块,按以下重量比加入驴肉 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 2—3 份、酱油 3—4 份、白砂糖 2—3 份、味精 0.08—0.1 份、食用亚硝酸钠 0.05—0.075 份、维生素 C0.05—0.15 份和总重量份三分之一的料酒,揉搓搅拌均匀后,置于 3~10℃冰箱(或冷库)内腌制 5—6 小时;

(3) 将腌制好的驴肉进行油炒:先将植物油 3—4 份倒入夹层锅中加热,然后投入驴肉不断翻炒,至驴肉表明收缩时,加入约总重量份三分之一的料酒,继续翻炒,至半生半熟时取出待用;

(4) 将经过油炒的驴肉,加水焖煮至肉块熟透,脱水率约为 30% 左右,然后倒入剩余的三分之一的料酒,翻炒均匀即可出锅,用不锈钢小孔网筛过滤,把驴肉和汤汁分开放置;

(5) 将所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比:驴骨汤 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 3—4 份、白砂糖 3—4 份、味精 0.08—0.1 份、植物油 3—4 份,投入夹层锅内文火熬煮 2—3 小时备用;

(6) 将熟驴肉和经熬煮备用的驴肉汤汁按比例定量装入玻璃罐头瓶中,排气密封,当罐内中心温度不低于 85℃时,维持 10 分钟以上,使罐头瓶内达到真空,用封罐机封口,经检验

密封合格的罐头送入高压锅中进行杀菌,分段冷却,当温度降至 45℃以下时即可出锅,得到成品的一种咖喱风味驴肉罐头;

选肉时,如果是新杀的牲畜,需要放置 5—6 小时排酸;如果是冷冻肉,则需要提前一天解冻;

一种咖喱风味驴肉罐头的加工工艺步骤中所述的将精选过的驴肉进行洗净,沥水,切块的过程,是指剔除精瘦驴肉中的骨、筋、腱,然后再将驴肉切成长 3—4 厘米见方的小块。

一种咖喱风味驴肉罐头及其加工工艺

[0001]

技术领域

[0002] 本发明专利涉及一种食品,具体来说就是涉及一种咖喱风味驴肉罐头及其加工工艺。

背景技术

[0003] 俗语云:天上龙肉,地上驴肉。驴肉高蛋白、低脂肪,富含人体所必需的氨基酸、矿物质、蛋白质等营养元素,味道鲜美,久吃不腻,是老少皆宜的营养佳品。

[0004] 咖喱是音译,源于泰米尔文,意思就是调料,但咖喱其实并不是一种香料的名称,在咖喱的发源地印度并没有咖喱粉或咖喱块的说法,咖喱对印度人来说,就是“把许多香料混合在一起煮”的意思。

[0005] 咖喱的主要成分是姜黄粉、川花椒、八角、胡椒、桂皮、丁香和芫荽籽等含有辣味的香料,能促进唾液和胃液的分泌,增加胃肠蠕动,增进食欲;咖喱还能促进血液循环;预防老年痴呆症;同时咖喱所含的姜黄素具有激活肝细胞并抑制癌细胞的功能。在世界各地,喜爱咖喱风味的人群不少,喜欢驴肉的人也很多,但把驴肉做成咖喱风味的罐头,则未曾见闻。

发明内容

[0006] 本发明专利的目的是为人们提供一种具有浓郁的咖喱风味,营养丰富的驴肉罐头及其加工工艺。

[0007] 本发明专利的目的可以通过以下技术方案来实现:

一种咖喱风味驴肉罐头,主要由咖喱驴肉和驴肉汤汁构成,所述的咖喱驴肉由以下原料按以下重量比组成:驴肉 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 2—3 份、酱油 3—4 份、料酒 2.5—3.5 份、白砂糖 2—3 份、味精 0.08—0.1 份、食用亚硝酸钠 0.05—0.075 份和维生素 C 0.05—0.15 份。所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比组成:驴骨汤 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 3—4 份、白砂糖 3—4 份、味精 0.08—0.1 份、植物油 3—4 份。

[0008] 其中所述的咖喱粉组成成分如下:姜黄粉 22%、芫荽籽 16%、小茴香 13%、葫芦巴 10%、莳萝 4.5%、肉桂、红辣椒各 4%、白胡椒 3%、孜然芹、八角各 2.5%、风轮菜、小豆蔻、丁香、香芋、甘草各 2%、干姜、豆蔻、罗望子、月桂叶各 1.5%、砂仁、芥子各 1%、鼠尾草 0.5%。

[0009] 一种咖喱风味驴肉罐头的加工工艺步骤如下:

1、按以下原料的重量百分比备料:,所述的咖喱驴肉由以下原料按以下重量比组成:驴肉 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 2—3 份、酱油 3—4 份、料酒 2.5—3.5 份、白砂糖 2—3 份、味精 0.08—0.1 份、植物油 3—4 份、食用亚硝酸钠 0.05—0.075 份和维生素 C 0.05—0.15 份。所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比组成:驴骨汤 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 3—4 份、白砂糖 3—4 份、味精 0.08—0.1 份、植物油 3—4 份。

[0010] 其中所述的咖喱粉组成成分如下：姜黄粉 22%、芫荽子 16%、小茴香 13%、葫芦巴 10%、茴罗 4.5%、肉桂、红辣椒各 4%、白胡椒 3%、孜然芹、八角各 2.5%、风轮菜、小豆蔻、丁香、香芋、甘草各 2%、干姜、豆蔻、罗望子、月桂叶各 1.5%、砂仁、芥子各 1%、鼠尾草 0.5%。

[0011] 2、将精选过的驴肉进行洗净，沥水，切块，按以下重量比加入驴肉 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 2—3 份、酱油 3—4 份、白砂糖 2—3 份、味精 0.08—0.1 份、食用亚硝酸钠 0.05—0.075 份、维生素 C 0.05—0.15 份和总重量份三分之一的料酒，揉搓搅拌均匀后，置于 3～10℃ 冰箱（或冷库）内腌制 5—6 小时。

[0012] 3、将腌制好的驴肉进行油炒：先将植物油 3—4 份倒入夹层锅中加热，然后投入驴肉不断翻炒，至驴肉表明收缩时，加入约总重量份三分之一的料酒，继续翻炒，至半生半熟时取出待用。

[0013] 4、将经过油炒的驴肉，加水焖煮至肉块熟透，脱水率约为 30% 左右，然后倒入剩余的三分之二的料酒，翻炒均匀即可出锅。用不锈钢小孔网筛过滤，把驴肉和汤汁分开放置。

[0014] 5、将所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比驴骨汤 80—120 份、咖喱粉 0.6—0.8 份、精盐 3—4 份、白砂糖 3—4 份、味精 0.08—0.1 份、植物油 3—4 份，投入夹层锅内文火熬煮 2—3 小时备用。

[0015] 6、将熟驴肉和经熬煮备用的驴肉汤汁按比例定量装入玻璃罐头瓶中，排气密封，当罐内中心温度不低于 85℃ 时，维持 10min 以上，使罐头瓶内达到真空，用封罐机封口，经检验密封合格的罐头送入高压锅中进行杀菌，分段冷却，当温度降至 45℃ 以下时即可出锅，得到成品的一种咖喱风味驴肉罐头。

[0016] 选肉时，如果是新杀的牲畜，需要放置 5—6 小时排酸；如果是冷冻肉，则需要提前一天解冻。

[0017] 一种咖喱风味驴肉罐头的加工工艺步骤中所述的将精选过的驴肉进行洗净，沥水，切块的过程，是指剔除精瘦驴肉中的骨、筋、腱，然后再将驴肉切成长 3—4 厘米见方的小块。

[0018] 本发明专利的有益效果：

1、本发明专利产品具有丰富的营养价值，高蛋白、低脂肪，富含人体所必需的氨基酸、矿物质、蛋白质等营养元素，便于携带，保质期长，味道鲜美，久吃不腻，是老少皆宜的营养佳品。

[0019] 2、本发明专利产品具有浓郁的咖喱风味。因为咖喱的主要成分是姜黄粉、川花椒、八角、胡椒、桂皮、丁香和芫荽籽等含有辣味的香料，能促进唾液和胃液的分泌，增加胃肠蠕动，增进食欲；咖喱还能促进血液循环；预防老年痴呆症；同时咖喱所含的姜黄素具有激活肝细胞并抑制癌细胞的功能。

[0020] 3、在加工制作过程中，为了保持肉质新鲜，防止腐化，往往需加入食用亚硝酸钠作为防腐剂，而亚硝酸钠无论是在体内，还是在体外都能与肉类中的胺结合，形成二甲基亚硝胺，这是一种很强的致癌性物质。本发明专利产品在加工制作过程中，为了阻断二甲基亚硝胺的形成，加入了适量维生素 C，可以有效地阻止硝酸盐与胺结合，避免对人体健康造成伤害。

具体实施方式

[0021] 以下结合具体实施例对本发明专利进行进一步说明,但并不构成对本发明专利实施范围的限定。

[0022] 实施例 1

一种咖喱风味驴肉罐头,主要由咖喱驴肉和驴肉汤汁构成,所述的咖喱驴肉由以下原料按以下重量比组成一种最佳优选:驴肉 100 份、咖喱粉 0.8 份、精盐 2.5 份、酱油 4 份、料酒 3 份、白砂糖 2.5 份、味精 0.1 份、食用亚硝酸钠 0.06 份和维生素 C0.1 份。所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比组成一种最佳优选:驴骨汤 100 份、咖喱粉 0.7 份、精盐 4 份、白砂糖 3.5 份、味精 0.09 份、植物油 3.5 份。

[0023] 其中所述的咖喱粉组成成分如下:姜黄粉 22%、芫荽子 16%、小茴香 13%、葫芦巴 10%、荜罗 4.5%、肉桂、红辣椒各 4%、白胡椒 3%、孜然芹、八角各 2.5%、风轮菜、小豆蔻、丁香、香芋、甘草各 2%、干姜、豆蔻、罗望子、月桂叶各 1.5%、砂仁、芥子各 1%、鼠尾草 0.5%。

[0024] 一种咖喱风味驴肉罐头的加工工艺步骤如下:

1、按以下原料的重量百分比备料:,所述的咖喱驴肉由以下原料按以下重量比组成:驴肉 100 份、咖喱粉 0.8 份、精盐 2.5 份、酱油 4 份、料酒 3 份、白砂糖 2.5 份、味精 0.1 份、食用亚硝酸钠 0.06 份和维生素 C0.1 份。所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比组成:驴骨汤 100 份、咖喱粉 0.7 份、精盐 4 份、白砂糖 3.5 份、味精 0.09 份、植物油 3.5 份。

[0025] 其中所述的咖喱粉组成成分如下:姜黄粉 22%、芫荽子 16%、小茴香 13%、葫芦巴 10%、荜罗 4.5%、肉桂、红辣椒各 4%、白胡椒 3%、孜然芹、八角各 2.5%、风轮菜、小豆蔻、丁香、香芋、甘草各 2%、干姜、豆蔻、罗望子、月桂叶各 1.5%、砂仁、芥子各 1%、鼠尾草 0.5%。

[0026] 2、将精选过的驴肉进行洗净,沥水,切块,按以下重量比加入驴肉 100 份、咖喱粉 0.8 份、精盐 2.5 份、酱油 4 份、白砂糖 2.5 份、味精 0.1 份、食用亚硝酸钠 0.06 份和维生素 C0.1 份和总重量份三分之一的料酒,揉搓搅拌均匀后,置于 3~10℃冰箱(或冷库)内腌制 5—6 小时。

[0027] 3、将腌制好的驴肉进行油炒:先将植物油 3—4 份倒入夹层锅中加热,然后投入驴肉不断翻炒,至驴肉表明收缩时,加入约总重量份三分之一的料酒,继续翻炒,至半生半熟时取出待用。

[0028] 4、将经过油炒的驴肉,加水焖煮至肉块熟透,脱水率约为 30% 左右,然后倒入剩余的三分之一的料酒,翻炒均匀即可出锅。用不锈钢小孔网筛过滤,把驴肉和汤汁分开放置。

[0029] 5、将所述的驴肉汤汁由以下原料按以下重量比驴骨汤 100 份、咖喱粉 0.7 份、精盐 4 份、白砂糖 3.5 份、味精 0.09 份、植物油 3.5 份,投入夹层锅内文火熬煮 2.5 小时备用。

[0030] 6、将熟驴肉和经熬煮备用的驴肉汤汁按比例定量装入玻璃罐头瓶中,排气密封,当罐内中心温度不低于 85℃时,维持 10min 以上,使罐头瓶内达到真空,用封罐机封口,经检验密封合格的罐头送入高压锅中进行杀菌,分段冷却,当温度降至 45℃以下时即可出锅,得到成品的一种咖喱风味驴肉罐头。

[0031] 选肉时,如果是新杀的牲畜,需要放置 5—6 小时排酸;如果是冷冻肉,则需要提前一天解冻。

[0032] 一种咖喱风味驴肉罐头的加工工艺步骤中所述的将精选过的驴肉进行洗净,沥水,切块的过程,是指剔除精瘦驴肉中的骨、筋、腱,然后再将驴肉切成长 3—4 厘米见方的小块。