



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104872705 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 02

(21) 申请号 201410070555. 3

(22) 申请日 2014. 02. 28

(71) 申请人 黄海东

地址 531400 广西壮族自治区百色市平果县
马头镇建民路 1 巷 31 号

(72) 发明人 黄海东

(51) Int. Cl.

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/27(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种腊猪肉的制备方法

(57) 摘要

一种腊猪肉的制备方法。具体包括：用高度白酒、姜末、食用盐、蚝油、酱油、白砂糖、五香粉制备腌制料，将切成条状的猪肉分别拌入腌制料中腌制 3～4 天，然后浸泡于沸水中 1～2 秒钟，接着晾晒到猪肉表面干至无水滴，然后用甘蔗皮、渣点燃所产生大量的烟雾进行熏蒸，最后腊制得成品腊肉。通过实施本发明，用高度酒研制猪肉，所以研制时间短；腌制料采用多种配料研制，所以腊肉味道更佳；用沸水浸泡腌制肉，所以腊肉仅挂 10 几个小时即干，而且制成的腊肉皮很脆；用湿度较重的甘蔗皮、渣点燃后产生的烟雾进行熏蒸，同时烟雾还有糖分，其粘附力更强，所以熏蒸的时间很短。通过实施本发明，制成的腊肉极具特色，市场前景非常好。

1. 一种腊猪肉的制备方法,其特征在于包括如下步骤:

(1) 猪肉选择及处理:选择新鲜、无变质的猪肉为原料,然后将猪肉切成条状;

(2) 制备腌制料:52° 的白酒 20 斤、姜末 15 斤、食用盐 10 斤、蚝油 10 斤、酱油 01 斤、白砂糖 5 斤、五香粉 250 克,将上述原料混合起来并搅拌均匀得腌制料;

(3) 腌制:将切成条状的 200 斤猪肉分别拌入腌制料中,使猪肉全部沾上腌制料,然后装于非金属容器中,腌制 3 ~ 4 天;

(4) 泡水:在容器里盛放清水,然后加热至水沸腾,将腌制好的猪肉分别浸泡于沸水中 1 ~ 2 秒钟即可捞起;

(5) 晾晒:将腌制好并泡过热水的猪肉悬挂起来在阴凉处自然晾晒到猪肉表面干至无水滴;

(6) 熏蒸:将猪肉移至密闭的房间内集中悬挂起来,然后在猪肉悬挂之下面点燃含水量保持在 20 ~ 30% 的甘蔗皮、渣,因为甘蔗皮、渣含水量高,点燃后的甘蔗皮、渣不明燃而产生大量的烟雾继而达到熏蒸的目的,猪肉熏蒸的时间保持在 2 ~ 3 小时;

(7) 腊制:将熏蒸过的猪肉同样悬挂在周围无污染源的阴凉处腊制 30 天以上得成品腊肉;

(8) 成品:将成品腊肉按量分装于塑料袋中,并进行真空包装起来的商品腊肉。

一种腊猪肉的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于一种肉制品的制备新技术领域,具体涉及到一种腊猪肉的制备方法。

背景技术

[0002] 腊猪肉香味浓郁,美味可口,是一种特色的肉制品。

[0003] 传统的腊猪的制作方法是:将猪肉连皮切成条入盆,加入盐、花椒、白糖,将火硝用清水 50 克溶成硝水,撒入盆中,一起拌匀,腌 7~10 天(中间翻动 1 次)后取出,用清水洗净表面,在每条肉一端用绳穿好,挂在通风处,吹晾 3 天,使肉中水分蒸发,肉组织变紧密,有油脂透出。挂入熏炉内,以干果壳、糠壳、锯末等为熏料,以淡烟熏 36 小时,待肉条熏至呈淡黄色,取出即成腊肉。腊肉在使用前需蒸熟。

[0004] 这种腊肉制作方法工艺繁琐,制备时间周期长,由此产生的成本相对较高。

发明内容

[0005] 本发明的目的就是克服上述技术的不足而提供全新的一种腊猪肉的制备方法。具体包括:用高度白酒、姜末、食用盐、蚝油、酱油、白砂糖、五香粉制备腌制料,将切成条状的猪肉分别拌入腌制料中腌制 3~4 天,然后浸泡于沸水中 1~2 秒钟,接着晾晒到猪肉表面干至无水滴,然后用甘蔗皮、渣点燃所产生大量的烟雾进行熏蒸,最后腊制得成品腊肉。通过实施本发明,用高度酒研制猪肉,所以研制时间短;腌制料采用多种配料研制,所以腊肉味道更佳;用沸水浸泡腌制肉,所以腊肉仅挂 10 几个小时即干,而且制成的腊肉皮很脆;用湿度较重的甘蔗皮、渣点燃后产生的烟雾进行熏蒸,同时烟雾还有糖分,其粘附力更强,所以熏蒸的时间很短。通过实施本发明,制成的腊肉极具特色。

[0006] (8) 成品:将成品腊肉按量分装于塑料袋中,并进行真空包装起来的商品腊肉。

[0007] 本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0008] 一种腊猪肉的制备方法,技术方案中包括如下步骤:

[0009] 1、猪肉选择及处理:选择新鲜、无变质的猪肉为原料,然后将猪肉切成条状。

[0010] 2、制备腌制料:52° 的白酒 20 斤、姜末 15 斤、食用盐 10 斤、蚝油 10 斤、酱油 01 斤、白砂糖 5 斤、五香粉 250 克,将上述原料混合起来并搅拌均匀得腌制料。

[0011] 3、腌制:将切成条状的 200 斤猪肉分别拌入腌制料中,使猪肉全部沾上腌制料,然后装于非金属容器中,腌制 3~4 天。

[0012] 4、泡水:在容器里盛放清水,然后加热至水沸腾,将腌制好的猪肉分别浸泡于沸水中 1~2 秒钟即可捞起。

[0013] 5、晾晒:将腌制好并泡过热水的猪肉悬挂起来在阴凉处自然晾晒到猪肉表面干至无水滴。

[0014] 6、熏蒸:将猪肉移至密闭的房间内集中悬挂起来,然后在猪肉悬挂之下面点燃含水量保持在 20~30% 的甘蔗皮、渣,因为甘蔗皮、渣含水量高,点燃后的甘蔗皮、渣不明燃而产生大量的烟雾继而达到熏蒸的目的,猪肉熏蒸的时间保持在 2~3 小时。

[0015] 7、腊制：将熏蒸过的猪肉同样悬挂在周围无污染源的阴凉处腊制 30 天以上得成品腊肉。

[0016] 8、成品：将成品腊肉按量分装于塑料袋中，并进行真空包装起来的商品腊肉。

[0017] 本发明既有如下优点：

[0018] 1、本发明所提出的腊肉制备方法不但措施独特，而且工艺简单，容易实施。

[0019] 2、传统的腊肉研制需要 7～10 天。通过实施本发明，用高度酒研制猪肉，所以研制时间短，研制时间仅需要 2～3 天。

[0020] 3、通过实施本发明，腌制料采用多种配料研制，所以腊肉味道更佳。

[0021] 4、通过实施本发明，用沸水浸泡腌制肉，所以腊肉仅挂 10 几个小时即干，而且制成的腊肉皮很脆。而传统的方法因为研制肉粘附有很多油，所以要将猪肉表面凉干需要 3～4 天。

[0022] 5、通过实施本发明，用湿度较重的甘蔗皮、渣点燃后产生的烟雾进行熏蒸，同时该烟雾还有糖分，其粘附力更强，所以熏蒸的时间很短。而传统的腊肉需要熏蒸 36 小时，费时费力。

[0023] 6、通过实施本发明，制成的腊肉极具特色，市场前景非常好。

具体实施方式

[0024] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0025] 一种腊猪肉的制备方法，具体实施方法如下：

[0026] 1、猪肉选择及处理：选择新鲜、无变质的猪肉为原料，然后将猪肉切成条状。

[0027] 2、制备腌制料：52° 的白酒 20 斤、姜末 15 斤、食用盐 10 斤、蚝油 10 斤、酱油 01 斤、白砂糖 5 斤、五香粉 250 克，将上述原料混合起来并搅拌均匀得腌制料。

[0028] 3、腌制：将切成条状的 200 斤猪肉分别拌入腌制料中，使猪肉全部沾上腌制料，然后装于非金属容器中，腌制 3～4 天。

[0029] 4、泡水：在容器里盛放清水，然后加热至水沸腾，将腌制好的猪肉分别浸泡于沸水中 1～2 秒钟即可捞起。

[0030] 5、晾晒：将腌制好并泡过热水的猪肉悬挂起来在阴凉处自然晾晒到猪肉表面干至无水滴。

[0031] 6、熏蒸：将猪肉移至密闭的房间内集中悬挂起来，然后在猪肉悬挂之下面点燃含水量保持在 20～30% 的甘蔗皮、渣，因为甘蔗皮、渣含水量高，点燃后的甘蔗皮、渣不明燃而产生大量的烟雾继而达到熏蒸的目的，猪肉熏蒸的时间保持在 2～3 小时。

[0032] 7、腊制：将熏蒸过的猪肉同样悬挂在周围无污染源的阴凉处腊制 30 天以上得成品腊肉。

[0033] 8、成品：将成品腊肉按量分装于塑料袋中，并进行真空包装起来的商品腊肉。