



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103750384 B

(45) 授权公告日 2015. 09. 02

(21) 申请号 201410023904. 6

A23L 1/314(2006. 01)

(22) 申请日 2014. 01. 20

A23L 1/29(2006. 01)

(73) 专利权人 湖北省农业科学院农产品加工与
核农技术研究所

地址 430064 湖北省武汉市洪山区南湖大道
5 号

(72) 发明人 吴文锦 汪兰 程薇 熊光权
李新 陈明利 乔宇 廖李
丁安子 王俊 高虹 廖涛
史德芳

(56) 对比文件

CN 102715538 A, 2012. 10. 10,

CN 102599420 A, 2012. 07. 25,

CN 102415579 A, 2012. 04. 18,

CN 1183926 A, 1998. 06. 10,

CN 102415579 A, 2012. 04. 18,

审查员 张伟洋

(74) 专利代理机构 湖北武汉永嘉专利代理有限
公司 42102

代理人 乔宇

(51) Int. Cl.

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/28(2006. 01)

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种食用菌风味肉烤肠的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种食用菌风味肉烤肠的制备。本发明所述制备方法包括如下步骤:(1) 食用菌发酵液的制备;(2) 将步骤(1)制备得到的食用菌发酵液进行浓缩,得到食用菌浓缩液,再将所述食用菌浓缩液冷冻,得到浓缩液冰片;(3) 原料肉的腌制与绞制,得到肉糜备用;(4) 斩拌:将肉糜放入斩拌机,加入磷酸盐和浓缩液冰片,充分斩拌,并在斩拌过程中控制肉糜的温度为 5~10℃;(5) 灌装和扭结;(6) 蒸煮;(7) 冷却。该制备方法得到的食用菌风味肉烤肠不仅有利于增加烤肠的鲜味和风味,还能增加烤肠的保健功能性;且制备方法简便,原料成本低。

1. 一种食用菌风味肉烤肠的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 食用菌发酵液的制备:配制发酵培养基,将食用菌复壮活化后,接种至上述发酵培养基中进行发酵培养,得到食用菌发酵液,所述的食用菌为北虫草或姬松茸;

(2) 将步骤(1)制备得到的食用菌发酵液进行浓缩,得到食用菌浓缩液,再将所述食用菌浓缩液冷冻,得到浓缩液冰片;

(3) 原料肉的腌制与绞制:在原料肉中加入精盐、白胡椒粉、香菜、小豆蔻、肉豆蔻、姜粉和味精,对原料肉进行腌制,原料肉腌制后上绞肉机,过 3mm~8mm 孔板,得到肉糜备用;所述原料肉为猪肥膘和其他原料肉,所述其他原料肉为猪瘦肉、鸡胸肉、鸭胸肉中的一种或几种的混合;

(4) 斩拌:将步骤(3)得到的肉糜放入斩拌机,加入磷酸盐和步骤(2)制备得到的浓缩液冰片,进行斩拌,并在斩拌过程中控制肉糜的温度为 5~10℃;

(5) 灌装和扭结:将步骤(4)斩拌后的肉糜进行灌装和扭结,得到肉烤肠;

(6) 蒸煮:灌装和扭结后,置于 75~85℃ 条件下水煮至烤肠中心温度达 70℃ 以上;

(7) 冷却:蒸煮后,置于冰水中冷却至烤肠中心温度达 4℃ 以下,水沥干,得到食用菌风味肉烤肠;

所述浓缩液冰片的面积为 1~3cm²,厚度为 0.1~0.3cm。

2. 根据权利要求 1 所述制备方法,其特征在于,所述发酵培养基的制备方法为:取土豆 200 g,加入 1000 ml 水,煮沸 40 min 后过滤,取滤液,加水补足至 1000 ml,再加入蛋白胨 10g、白糖 15g、磷酸二氢钾 1g、硫酸镁 1g,进行高压蒸汽灭菌,灭菌条件为:121℃,20min;所述发酵培养的条件为:24℃,150 转/分钟条件下发酵培养 5 天。

3. 根据权利要求 1 所述制备方法,其特征在于,所述食用菌浓缩液的体积为浓缩前食用菌发酵液体积的 30~80%。

4. 根据权利要求 3 所述制备方法,其特征在于,所述食用菌浓缩液的体积为浓缩前食用菌发酵液体积的 60%。

5. 根据权利要求 1 所述制备方法,其特征在于,所述浓缩液冰片的加入量为 25g~30g;所述浓缩液冰片分批次加入。

6. 根据权利要求 1 所述制备方法,其特征在于,以 100g 原料肉为基准,所述原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.1~0.8g,香菜 0.05~0.5g,小豆蔻 0.05~0.5g,肉豆蔻 0.05~0.5g,姜粉 0.1~1.5g,味精 0.0125g;所述原料肉中,猪肥膘的质量百分比为 25%~35%,其他原料肉的质量百分比为 65%~75%。

7. 根据权利要求 6 所述制备方法,其特征在于,以 100g 原料肉为基准,所述原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.1g,香菜 0.05g,小豆蔻 0.06g,肉豆蔻 0.06g,姜粉 0.6g,味精 0.0125g,所述其他原料肉为猪瘦肉,所述 100g 原料肉中,猪肥膘 30g,猪瘦肉 70g。

8. 根据权利要求 6 所述制备方法,其特征在于,以 100g 原料肉为基准,所述原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.6g,香菜 0.1g,小豆蔻 0.1g,肉豆蔻 0.3g,姜粉 0.8g,味精 0.0125g,所述其他原料肉为鸡胸肉,所述 100g 原料肉中,猪肥膘 25g,鸡胸肉 75g。

9. 根据权利要求 6 所述制备方法,其特征在于,以 100g 原料肉为基准,所述原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.7g,香菜 0.5g,小豆蔻 0.5g,肉豆蔻 0.5g,姜粉 1.5g,味精 0.0125g,所述其他原料肉为鸭胸肉,所述 100g 原料肉中,猪肥膘 35g,鸭胸肉 65g。

一种食用菌风味肉烤肠的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于畜禽肉及食用菌加工利用领域,特别涉及一种食用菌风味肉烤肠的制备方法。

背景技术

[0002] 烤肠是一种在低温条件下把绞制过的原料肉、香辛料和辅料等斩拌、灌制、低温烘制熟制的西式灌肠制品。经过低温加工的烤肠具有营养丰富,口味鲜美,又便于携带、保管、食用方便。现有技术中,风味烤肠一般通过将风味固形物直接添加至肉糜中,充分斩拌均匀后制备得到,这类方法制备得到的风味烤肠由于不能保证固形物和肉糜的充分均匀混合,烤肠的风味会受到影响。

[0003] 北冬虫夏草,简称北虫草,是一种药食同源大型真菌,其含有丰富的氨基酸、蛋白质、虫草酸、虫草多糖、矿物质和维生素等多种有效成分,具有预防、保健、防癌抗癌、滋肺益气、增精益肾、止血化痰、抑制肿瘤、降脂减肥、延缓衰老、提高机体免疫力等作用。北虫草发酵菌丝体和发酵液具有与其子实体相似的营养成分、药理作用和保健效果,而北虫草子实体的培养需要特定的环境和条件下培养繁殖,且技术含量高、培养繁殖周期长、人工投入及能耗较大。

[0004] 姬松茸是一种食药两用真菌,其子实体肉质柔嫩,香气浓郁,美味可口,含有丰富的蛋白质、糖类和维生素类,营养价值极高。其中的多糖类经试验证明具有显著的抗肿瘤活性,位居已知具有抗癌活性真菌的首位,同时姬松茸在降血脂、降血压、治疗糖尿病及维护肝功能等方面具有神奇的医疗保健作用。姬松茸发酵菌丝体和发酵液具有与其子实体相似的营养成分、药理作用和保健效果。但姬松茸子实体栽培护理操作复杂,这也由此决定了其人工投入较大,需要每天进行现场看护,这一点是与其他食用菌栽培过程操作的不同之处。且由于姬松茸子实体生物活性的物质含量和质量还会受产地环境、栽培基质等影响,由此也会导致姬松茸子实体的培养生产周期长、成本高;且培养繁殖得到的姬松茸子实体,其重金属超标现象较突出。

发明内容

[0005] 本发明的发明目的是提供一种食用菌风味肉烤肠的制备方法,该制备方法得到的食用菌风味肉烤肠不仅有利于增加烤肠的鲜味和风味,还能增加烤肠的保健功能性;且制备方法简便,原料成本低。

[0006] 为解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是:

[0007] 一种食用菌风味肉烤肠的制备方法,包括如下步骤:

[0008] (1) 食用菌发酵液的制备:配制发酵培养基,将食用菌复壮活化后,接种至上述发酵培养基中进行发酵培养,得到食用菌发酵液,所述的食用菌为北虫草或姬松茸;

[0009] (2) 将步骤(1)制备得到的食用菌发酵液进行浓缩,得到食用菌浓缩液,再将所述食用菌浓缩液冷冻,得到浓缩液冰片;

[0010] (3)原料肉的腌制与绞制:在原料肉中加入精盐、白胡椒粉、香菜、小豆蔻、肉豆蔻、姜粉和味精,对原料肉进行腌制,原料肉腌制后上绞肉机,过 3mm~8mm 孔板,得到肉糜备用;所述原料肉为猪肥膘和其他原料肉,所述其他原料肉为猪瘦肉、鸡胸肉、鸭胸肉中的一种或几种的混合;

[0011] (4)斩拌:将步骤(3)得到的肉糜放入斩拌机,加入磷酸盐和步骤(2)制备得到的浓缩液冰片,充分斩拌,并在斩拌过程中控制肉糜的温度为 5~10℃;

[0012] (5)灌装和扭结:将步骤(4)斩拌后的肉糜进行灌装和扭结;

[0013] (6)蒸煮:灌装和扭结后,置于 75~85℃条件下水煮至烤肠中心温度达 70℃以上;

[0014] (7)冷却:蒸煮后,置于冰水中冷却至烤肠中心温度达 4℃以下,水沥干,得到食用菌风味肉烤肠。

[0015] 上述方案中,所述发酵培养基的制备方法为:取土豆 200 g,加入 1000 ml 水,煮沸 40 min 后过滤,取滤液,加水补足至 1000 ml,再加入蛋白胨 10g、白糖 15g、磷酸二氢钾 1g、硫酸镁 1g;然后进行高压蒸汽灭菌,灭菌条件为:121℃,20min。

[0016] 上述方案中,所述发酵培养的条件为:24℃,150 转/分钟条件下发酵培养 5 天。

[0017] 上述方案中,所述浓缩为真空浓缩,所述浓缩后浓缩液的体积为浓缩前发酵液体积的 30~80%,优选为 60%。

[0018] 上述方案中,所述浓缩液冰片的加入量为 25g~30g;所述浓缩液冰片分批次加入。

[0019] 上述方案中,所述浓缩液冰片的面积为 1~3cm²,厚度为 0.1~0.3cm,优选面积为 1.5 cm²,厚度为 0.2cm。

[0020] 上述方案中,以 100g 原料肉为基准,所述原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.1~0.8g,香菜 0.05~0.5g,小豆蔻 0.05~0.5g,肉豆蔻 0.05~0.5g,姜粉 0.1~1.5g,味精 0.0125g;所述原料肉中,猪肥膘的质量百分比为 25%~35%,其他原料肉的质量百分比为 65%~75%。

[0021] 上述方案中,以 100g 原料肉为基准,所述原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.1g,香菜 0.05g,小豆蔻 0.06g,肉豆蔻 0.06g,姜粉 0.6g,味精 0.0125g,所述其他原料肉为猪瘦肉,所述 100g 原料肉中,猪肥膘 30g,猪瘦肉 70g。

[0022] 上述方案中,以 100g 原料肉为基准,所述原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.6g,香菜 0.1g,小豆蔻 0.1g,肉豆蔻 0.3g,姜粉 0.8g,味精 0.0125g,所述其他原料肉为鸡胸肉,所述 100g 原料肉中,猪肥膘 25g,鸡胸肉 75g。

[0023] 上述方案中,以 100g 原料肉为基准,所述原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.7g,香菜 0.5g,小豆蔻 0.5g,肉豆蔻 0.5g,姜粉 1.5g,味精 0.0125g,所述其他原料肉为鸭胸肉,所述 100g 原料肉中,猪肥膘 35g,鸭胸肉 65g。

[0024] 上述方案中,以 100g 原料肉为基准,所述磷酸盐的加入量为 0.3g。

[0025] 与传统风味烤肠的制备方法相比,本发明通过采用食用菌北虫草或姬松茸发酵浓缩液而非直接添加北虫草或姬松茸子实体,可在斩拌过程中使食用菌与肉糜混合的更为均匀,有利于改善烤肠的食用菌风味;并且由于北虫草或姬松茸子实体的种植周期长、培养成本高,而采用发酵获得北虫草或姬松茸的发酵液形式,其保健效果与种植获得的北虫草或姬松茸子实体相当,因此可大大地降低原料成本,使用也更为方便。

[0026] 另外,将食用菌北虫草或姬松茸发酵浓缩液以冰片形式而非发酵液的形式添加,

不仅有利于控制肉糜斩拌过程中的温升,确保肉糜的温度控制在 5~10℃,保持烤肠的风味,而且低温环境可以避免食用菌北虫草或姬松茸发酵浓缩液中活性成分失活,确保活性成分在烤肠中的绝对含量,使烤肠中食用菌的风味更加浓郁,同时还能避免直接使用发酵液时因斩拌过程温度过高而导致发酵浓缩液酸化变质的问题发生。同时在斩拌过程中,将冰片采用分批方式加入,既有利于确保肉糜温度控制在 5~10℃,同时冰片的形式还可以加大对斩拌机刀片的阻力,有利于肉糜的充分斩拌。

[0027] 本发明的有益效果是:本发明使用食用菌北虫草发酵液或姬松茸发酵液作为原料,可使北虫草或姬松茸与肉糜混合更为均匀,不仅有利于增加烤肠的鲜味和风味,还能增加烤肠的保健功能性,提高烤肠的档次,而且与直接添加北虫草或姬松茸子实体相比,成本更低,更为方便;将北虫草或姬松茸发酵液浓缩后以冰片形式添加,可以避免食用菌北虫草或姬松茸发酵浓缩液中活性成分失活,确保活性成分在烤肠中的绝对含量,使烤肠中食用菌的风味更加浓郁;使用猪肉、鸡胸肉、鸭胸肉制备烤肠,可丰富烤肠的样品种类,降低了烤肠的原料成本。

具体实施方式

[0028] 为了更好地理解本发明,下面结合实施例进一步阐明本发明的内容,但本发明的内容不仅仅局限于下面的实施例。

[0029] 实施例 1 (北虫草风味猪肉烤肠):

[0030] 一种食用菌风味肉烤肠的制备方法,包括如下步骤:

[0031] (1)北虫草发酵液的制备:a. 发酵培养基的配置:土豆 200g,加入 1000ml 水,煮沸 40min 后过滤,取滤液,加水补足至 1000ml,加入蛋白胨 10g、白糖 15g、磷酸二氢钾 1g、硫酸镁 1g;进行高压蒸汽灭菌,灭菌条件为:121℃,20min;b. 将北虫草菌种复壮活化,无菌环境下将活化后的北虫草接种至上述发酵培养基中,在 24℃,150 转/分钟条件下液体发酵 5 天,得北虫草发酵液;

[0032] (2)将步骤(1)制备得到的北虫草发酵液进行真空浓缩,均质后,得到北虫草发酵液浓缩液,所述北虫草发酵液浓缩液的体积为所述北虫草发酵液体积的 60%;将北虫草发酵液浓缩液上制冰机冷冻,得到面积为 1.5cm²,厚度为 0.2cm 的北虫草发酵液浓缩液冰片;

[0033] (3)原料肉的腌制与绞制:每 100g 原料肉中猪肥膘 30g,猪瘦肉 70g;在原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.1g,香菜 0.05g,小豆蔻 0.06g,肉豆蔻 0.06g,姜粉 0.6g,味精 0.0125g,于 4℃环境中腌制 24 小时;原料肉腌制后上绞肉机,过 3mm 孔板,得肉糜备用;

[0034] (4)斩拌:将步骤(3)得到的肉糜上斩拌机,每 100g 原料肉加入磷酸盐 0.3g,步骤(2)得到的北虫草发酵液浓缩液冰片 25g (分两次加入),充分斩拌至其均匀,斩拌过程中确保斩拌机中肉糜的温度在 5℃~10℃,斩拌至肉糜表面有光泽,脂肪和蛋白析出且有一定的粘弹性,停止斩拌;

[0035] (5)灌装和扭结:将步骤(4)斩拌后的肉糜迅速转移至真空灌肠机,采用羊小肠灌制烤肠,按每段 8~10cm 扭结或者烤肠灌制的松紧度确定烤肠的扭结长度;

[0036] (6)蒸煮:将步骤(5)灌装和扭结后的肉烤肠置 75℃水煮至烤肠中心温度达 70℃以上;(7)将步骤(6)中蒸煮好的烤肠于冰水中冷却至烤肠中心温度达 4℃以下,水沥干,得到食用菌风味肉烤肠成品。

[0037] 实施例 2 (姬松茸猪肉烤肠):

[0038] 一种食用菌风味肉烤肠的制备方法,包括如下步骤:

[0039] (1)姬松茸发酵液的制备:a. 发酵培养基的配置:土豆 200g,加入 1000ml 水,煮沸 40min 后过滤,取滤液,加开水补足至 1000ml,加入蛋白胨 10g、白糖 15g、磷酸二氢钾 1g、硫酸镁 1g;b. 将姬松茸菌种复壮活化,无菌环境下将活化后的北虫草接种至上述发酵培养基中,在 24℃,150 转/分钟条件下液体发酵 5 天,得姬松茸发酵液;

[0040] (2)将步骤(1)制备得到的姬松茸发酵液进行真空浓缩,均质后,得到姬松茸发酵液浓缩液,所述姬松茸发酵液浓缩液的体积为所述姬松茸发酵液体积的 30%;将姬松茸发酵液浓缩液冷冻,得到面积为 1.5cm²,厚度为 0.2cm 的姬松茸发酵液浓缩液冰片;

[0041] (3)原料肉的腌制与绞制:每 100g 原料肉中猪肥膘 30g,猪瘦肉 70g;在原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.1g,香菜 0.05g,小豆蔻 0.06g,肉豆蔻 0.06g,姜粉 0.6g,味精 0.0125g,于 4℃环境中腌制 24 小时;原料肉腌制后上绞肉机,过 6mm 孔板,得肉糜备用;(4)斩拌:将步骤(3)得到的肉糜上斩拌机,每 100g 原料肉加入磷酸盐 0.3g,步骤(2)得到的姬松茸发酵液浓缩液冰片 28g(分两次加入),充分斩拌至其均匀,斩拌过程中确保斩拌机中肉糜的温度在 5℃~10℃,斩拌至肉糜表面有光泽,脂肪和蛋白析出且有一定的粘弹性,停止斩拌;

[0042] (5)灌装和扭结:将步骤(4)斩拌后的肉糜迅速转移至真空灌肠机,采用羊小肠灌制烤肠,按每段 8~10cm 扭结或者烤肠灌制的松紧度确定烤肠的扭结长度;

[0043] (6)蒸煮:将步骤(5)灌装和扭结后的肉烤肠置 78℃水煮至烤肠中心温度达 70℃以上;(7)将步骤(6)中蒸煮好的烤肠于冰水中冷却至烤肠中心温度达 4℃以下,水沥干,得到食用菌风味肉烤肠成品。

[0044] 实施例 3 (北虫草鸡肉烤肠):

[0045] 一种食用菌风味肉烤肠的制备方法,包括如下步骤:

[0046] (1)北虫草发酵液的制备:a. 发酵培养基的配置:土豆 200g,加入 1000ml 水,煮沸 40min 后过滤,取滤液,加开水补足至 1000ml,加入蛋白胨 10g、白糖 15g、磷酸二氢钾 1g、硫酸镁 1g;b. 将北虫草菌种复壮活化,无菌环境下将活化后的北虫草接种至上述发酵培养基中,在 24℃,150 转/分钟条件下液体发酵 5 天,得北虫草发酵液;

[0047] (2)将步骤(1)制备得到的北虫草发酵液进行真空浓缩,均质后,得到北虫草发酵液浓缩液,所述北虫草发酵液浓缩液的体积为所述北虫草发酵液体积的 80%;将北虫草发酵液浓缩液冷冻,得到面积为 3cm²,厚度为 0.1cm 的北虫草发酵液浓缩液冰片;

[0048] (3)原料肉的腌制与绞制:每 100g 原料肉中猪肥膘 25g,鸡胸肉 75g;在原料肉中加入精

[0049] 盐 1.5g,白胡椒粉 0.6g,香菜 0.1g,小豆蔻 0.1g,肉豆蔻 0.3g,姜粉 0.8g,味精 0.0125g,于 4℃环境中腌制 24 小时;原料肉腌制后上绞肉机,过 8mm 孔板,得肉糜备用;

[0050] (4)斩拌:将步骤(3)得到的肉糜上斩拌机,每 100g 原料肉加入磷酸盐,并分批次加入步骤(2)得到的北虫草发酵液浓缩液冰片 30g,充分斩拌至其均匀,斩拌过程中确保斩拌机中肉糜的温度在 5℃~10℃,斩拌至肉糜表面有光泽,脂肪和蛋白析出且有一定的粘弹性,停止斩拌;

[0051] (5)灌装和扭结:将步骤(4)斩拌后的肉糜迅速转移至真空灌肠机,采用羊小肠灌

制烤肠,按每段 8~10cm 扭结或者烤肠灌制的松紧度确定烤肠的扭结长度;

[0052] (6) 蒸煮:将步骤(5)灌装和扭结后的肉烤肠置 80℃ 水煮至烤肠中心温度达 70℃ 以上;(7)将步骤(6)中蒸煮好的烤肠于冰水中冷却至烤肠中心温度达 4℃ 以下,水沥干,得到食用菌风味肉烤肠成品。

[0053] 实施例 4 (姬松茸鸡肉烤肠):

[0054] 一种食用菌风味肉烤肠的制备方法,包括如下步骤:

[0055] (1)姬松茸发酵液的制备:a. 发酵培养基的配置:土豆 200g,加入 1000ml 水,煮沸 40min 后过滤,取滤液,加开水补足至 1000ml,加入蛋白胨 10g、白糖 15g、磷酸二氢钾 1g、硫酸镁 1g;b. 将姬松茸菌种复壮活化,无菌环境下将活化后的北虫草接种至上述发酵培养基中,在 24℃,150 转/分钟条件下液体发酵 5 天,得姬松茸发酵液;

[0056] (2)将步骤(1)制备得到的姬松茸发酵液进行真空浓缩,均质后,得到姬松茸发酵液浓缩液,所述姬松茸发酵液浓缩液的体积为所述姬松茸发酵液体积的 60%;将姬松茸发酵液浓缩液冷冻,得到面积为 1cm²,厚度为 0.3cm 的姬松茸发酵液浓缩液冰片;

[0057] (3)原料肉的腌制与绞制:每 100g 原料肉中猪肥膘 25g,鸡胸肉 75g;在原料肉中加入精盐 1.5g,白胡椒粉 0.6g,香菜 0.1g,小豆蔻 0.1g,肉豆蔻 0.3g,姜粉 0.8g,味精 0.0125g,于 4℃ 环境中腌制 24 小时;原料肉腌制后上绞肉机,过 3mm 孔板,得肉糜备用;

[0058] (4)斩拌:将步骤(3)得到的肉糜上斩拌机,每 100g 原料肉加入磷酸盐 0.3g,步骤(2)得到的姬松茸发酵液浓缩液冰片 25g (分两次加入),充分斩拌至其均匀,斩拌过程中确保斩拌机中肉糜的温度在 5℃~10℃,斩拌至肉糜表面有光泽,脂肪和蛋白析出且有一定的粘弹性,停止斩拌;

[0059] (5)灌装和扭结:将步骤(4)斩拌后的肉糜迅速转移至真空灌肠机,采用羊小肠灌制烤肠,按每段 8~10cm 扭结或者烤肠灌制的松紧度确定烤肠的扭结长度;

[0060] (6)蒸煮:将步骤(5)灌装和扭结后的肉烤肠置 85℃ 水煮至烤肠中心温度达 70℃ 以上;(7)将步骤(6)中蒸煮好的烤肠于冰水中冷却至烤肠中心温度达 4℃ 以下,水沥干,得到食用菌风味肉烤肠成品。

[0061] 实施例 5 (北虫草鸭肉烤肠):一种食用菌风味肉烤肠的制备方法,包括如下步骤:

[0062] (1)北虫草发酵液的制备:a. 发酵培养基的配置:土豆 200g,加入 1000ml 水,煮沸 40min 后过滤,取滤液,加开水补足至 1000ml,加入蛋白胨 10g、白糖 15g、磷酸二氢钾 1g、硫酸镁 1g;b. 将北虫草菌种复壮活化,无菌环境下将活化后的北虫草接种至上述发酵培养基中,在 24℃,150 转/分钟条件下液体发酵 5 天,得北虫草发酵液;

[0063] (2)将步骤(1)制备得到的北虫草发酵液进行真空浓缩,均质后,得到北虫草发酵液浓缩液,所述北虫草发酵液浓缩液的体积为所述北虫草发酵液体积的 60%;将北虫草发酵液浓缩液上制冰机冷冻,得到面积为 1.5cm²,厚度为 0.2cm 的北虫草发酵液浓缩液冰片;

[0064] (3)原料肉的腌制与绞制:每 100g 原料肉中猪肥膘 35g,鸭胸肉 65g;在原料肉中加入精

[0065] 盐 1.5g,白胡椒粉 0.7g,香菜 0.5g,小豆蔻 0.5g,肉豆蔻 0.5g,姜粉 1.5g,味精 0.0125g,于 4℃ 环境中腌制 24 小时;原料肉腌制后上绞肉机,过 3mm 孔板,得肉糜备用;

[0066] (4)斩拌:将步骤(3)得到的肉糜上斩拌机,每 100g 原料肉加入磷酸盐 0.3g,步骤(2)得到的北虫草发酵液浓缩液冰片 25g (分两次加入),进行斩拌,斩拌过程中确保斩拌机

中肉糜的温度在 5℃~10℃, 斩拌至肉糜表面有光泽, 脂肪和蛋白析出且有一定的粘弹性, 停止斩拌;

[0067] (5) 灌装和扭结: 将步骤(4) 斩拌后的肉糜迅速转移至真空灌肠机, 采用羊小肠灌制烤肠, 按每段 8~10cm 扭结或者烤肠灌制的松紧度确定烤肠的扭结长度;

[0068] (6) 蒸煮: 将步骤(5) 灌装和扭结后的肉烤肠置 78℃ 水煮至烤肠中心温度达 70℃ 以上; (7) 将步骤(6) 中蒸煮好的烤肠于冰水中冷却至烤肠中心温度达 4℃ 以下, 水沥干, 得到食用菌风味肉烤肠成品。

[0069] 实施例 6 (姬松茸鸭肉烤肠):

[0070] 一种食用菌风味肉烤肠的制备方法, 包括如下步骤:

[0071] (1) 姬松茸发酵液的制备: a. 发酵培养基的配置: 土豆 200g, 加入 1000ml 水, 煮沸 40min 后过滤, 取滤液, 加开水补足至 1000ml, 加入蛋白胨 10g、白糖 15g、磷酸二氢钾 1g、硫酸镁 1g; b. 将姬松茸菌种复壮活化, 无菌环境下将活化后的北虫草接种至上述发酵培养基中, 在 24℃, 150 转/分钟条件下液体发酵 5 天, 得姬松茸发酵液;

[0072] (2) 将步骤(1) 制备得到的姬松茸发酵液进行真空浓缩, 均质后, 得到姬松茸发酵液浓缩液, 所述姬松茸发酵液浓缩液的体积为所述姬松茸发酵液体积的 60%; 将姬松茸发酵液浓缩液上制冰机冷冻, 得到面积为 1.5cm², 厚度为 0.2cm 的姬松茸发酵液浓缩液冰片;

[0073] (3) 原料肉的腌制与绞制: 每 100g 原料肉中猪肥膘 35g, 鸭胸肉 65g; 在原料肉中加入精盐 1.5g, 白胡椒粉 0.7g, 香菜 0.5g, 小豆蔻 0.5g, 肉豆蔻 0.5g, 姜粉 1.5g, 味精 0.0125g, 于 4℃ 环境中腌制 24 小时; 原料肉腌制后上绞肉机, 过 3mm 孔板, 得肉糜备用;

[0074] (4) 斩拌: 将步骤(3) 得到的肉糜上斩拌机, 每 100g 原料肉加入磷酸盐 0.3g, 步骤(2) 得到的姬松茸发酵液浓缩液冰片 25g (分两次加入), 进行斩拌, 斩拌过程中确保斩拌机中肉糜的温度在 5℃~10℃, 斩拌至肉糜表面有光泽, 脂肪和蛋白析出且有一定的粘弹性, 停止斩拌;

[0075] (5) 灌装和扭结: 将步骤(4) 斩拌后的肉糜迅速转移至真空灌肠机, 采用羊小肠灌制烤肠, 按每段 8~10cm 扭结或者烤肠灌制的松紧度确定烤肠的扭结长度;

[0076] (6) 蒸煮: 将步骤(5) 灌装和扭结后的肉烤肠置 78℃ 水煮至烤肠中心温度达 70℃ 以上; (7) 将步骤(6) 中蒸煮好的烤肠于冰水中冷却至烤肠中心温度达 4℃ 以下, 水沥干, 得到食用菌风味肉烤肠成品。

[0077] 显然, 上述实施例仅仅是为清楚地说明所作的实例, 而并非对实施方式的限制。对于所属领域的普通技术人员来说, 在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无需也无法对所有的实施方式予以穷举。而因此所引申的显而易见的变化或变动仍处于本发明创造的保护范围之内。