

说明书

一种葱油菌菇猪肉酱及其制备方法

5 技术领域

本发明属于食品工程技术领域，具体地说，涉及一种葱油菌菇猪肉酱及其制备方法。

背景技术

- 10 猪肉性味甘咸平，含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分。具有补虚强身、滋阴润燥、丰肌泽肤的作用。猪肉是我国消费量最大的一种肉，以猪肉为原料制成的猪肉酱越来越受到消费者的喜爱。但是目前对猪肉酱的加工工艺研究较少，且加工方式较为单一。大部分采用直接将猪肉进行炒制而成，炒制时间长导致成品成色较深，口
- 15 感较为粗糙、干硬且口味单一。由于猪肉酱含有大量的炒制油，而这类油经高温炒制后，在储藏过程中更易氧化变质，从而缩短猪肉酱的整体保质期。

因此，有必要提供一种新的葱油菌菇猪肉酱及其制备方法。

20 发明内容

有鉴于此，本发明针对猪肉酱口感较差、口味单一、易氧化变质的问题，提供了一种葱油菌菇猪肉酱及其制备方法，能够延长葱油菌菇猪肉酱的货架期，丰富产品的种类，改善产品的口味。

- 为了解决上述技术问题，本发明公开了一种葱油菌菇猪肉酱，按照质量
- 25 份包括以下组分：干杏鲍菇粒 24-26 份、黄豆酱 4-6 份、葱油 45-55 份、猪肉松 18-22 份、花生碎 0.5-1.5 份、乳酸链球菌素 0.02-0.03 份和茶多酚 0.01-0.02 份。

可选地，所述干杏鲍菇粒通过以下方法制备得到：将杏鲍菇切成宽度为

2-4mm 的薄片，长度不变，加食用盐至每一片杏鲍菇均匀裹上，其中，杏鲍菇与食用盐的质量比为 10:1，等待 3-8min 析出水分，用清水冲洗干净后充分拧干水分，裹上吸水纸等待 3-8min 再次吸干水分，随后放入烘干箱中 95-105℃ 进行烘干，然后密封保存，制备得到干杏鲍菇粒。

- 5 可选地，所述葱油通过以下方法制备得到：将色拉油和花生油倒入锅中，加热至油温达到 100℃ 后加入切条的老姜和香葱，熬制 4-8min，其中，色拉油、花生油、老姜和老姜的质量比为 250:250:75:200；然后升高油温至 145-155℃ 炸制 3-5min，再放入拍碎的蒜瓣和香菜根将油温降至 120℃ 慢炸 1-3min，其中，蒜瓣、香菜根和色拉油的质量比为 40:75:250；最后关火将
- 10 所有原料再浸泡 1min，打去料渣再过滤至葱油变清澈无残渣，趁热装入容器中密封保存，制备得到葱油。

- 可选地，所述肉松通过以下方法制备得到：将猪肉小方粒与腌料按照质量比为 150: 40-50 进行混合；放锅中，加水 400 mL 淹没所有食材，大火煮沸 5-10min，转小火煮 3-5min，剩下 110 mL 肉汁时，将煮好的肉沥水吸干
- 15 水分，挑掉腌料，装入无菌袋，用锤子敲散成絮状；将肉絮取出放不粘锅中，用最小火不断炒拌，炒至肉粒发松时即成；完成后倒在盘上摊凉，之后密封保存，制备得到肉松。

可选地，腌料按照质量份包括 2-4 份料酒、2-4 份姜片、2-4 份香葱、8-12 份五香粉、6-10 份花生油、6-10 份生抽、4-8 份冰糖、香料包 1-3 份。

- 20 可选地，所述香料包由以下质量份构成：砂仁 2-4 份、桂皮 2-4 份、八角 2-4 份、党参 2-4 份、绿茶叶 1-3 份。

本发明还公开了一种葱油菌菇猪肉酱的制备方法，包括以下步骤：

- 步骤 1、新鲜牛肉整理和切块：选取优质新鲜猪肉的里脊部分，去掉其表面多余的筋膜及脂肪，清洗干净后脱水沥干；将整理好的牛肉放在洁净的
- 25 菜板上切成长×宽×高为 0.5cm×0.5cm×0.5cm 的小方粒；

步骤 2、肉松制备：将猪肉小方粒与腌料按照质量比为 150: 40-50 进行混合；放锅中，加水 400 mL 淹没所有食材，大火煮沸 5-10min，转小火煮 3-5min，剩下 110 mL 肉汁时，将煮好的肉沥水吸干水分，挑掉腌料，装入

无菌袋，用锤子敲散成絮状；将肉絮取出放不粘锅中，用最小火不断炒拌，炒至肉粒发松时即成；完成后倒在盘上摊凉，之后密封保存；

5 步骤 3、干杏鲍菇粒制备：将杏鲍菇切成宽度为 2-4mm 的薄片，长度不变，加食用盐至每一片杏鲍菇均匀裹上，其中，杏鲍菇与食用盐的质量比为 10:1，等待 3-8min 析出水分，用清水冲洗干净后充分拧干水分，裹上吸水纸等待 3-8min 再次吸干水分，随后放入烘干箱中 95-105℃进行烘干，然后密封保存，制备得到干杏鲍菇粒；

10 步骤 4、葱油制备：将色拉油和花生油倒入锅中，加热至油温达到 100℃后加入切条的老姜和香葱，熬制 4-8min，其中，色拉油、花生油、老姜和老姜的质量比为 250:250:75:200；然后升高油温至 145-155℃炸制 3-5min，再放入拍碎的蒜瓣和香菜根将油温降至 120℃慢炸 1-3min，其中，蒜瓣、香菜根和色拉油的质量比为 40:75:250；最后关火将所有原料再浸泡 1min，打去料渣再过滤至葱油变清澈无残渣，趁热装入容器中密封保存；

15 步骤 5、称量：按照质量份称量以下组分：干杏鲍菇粒 150-250 份、黄豆酱 40-60 份、葱油 250-350 份、肉松 50-80 份、花生碎 3-8 份、乳酸链球菌素 0.03-0.08 份和茶多酚 0.01-0.05 份；

步骤 6、混合：将称量好的干杏鲍菇粒和黄豆酱放入葱油中，冷油下锅小功率慢炸，炸至微熟放入称量好的肉松混匀，熬至葱油明显变少，最后加入花生碎混合翻炒，关火，加入乳酸链球菌素和茶多酚，混合均匀；

20 步骤 7、装罐：将待装品加热到沸点，产品趁热放入无菌玻璃罐中，放至玻璃罐四分之三处，在面上倒入一层加热至 95℃的葱油 5 份至瓶口处，将盖子旋紧密封，立即进行后续灭菌处理，制备得到猪肉酱；

步骤 8、灭菌：将装有猪肉酱的玻璃罐放入沸水中水浴 30min，然后取出冷却后，在常温阴凉处保存。

25 可选地，所述腌料按照质量份包括 2-4 份料酒、2-4 份姜片、2-4 份香葱、8-12 份五香粉、6-10 份花生油、6-10 份生抽、4-8 份冰糖、香料包 1-3 份。

可选地，所述香料包由以下质量份构成：砂仁 2-4 份、桂皮 2-4 份、八

角 2-4 份、党参 2-4 份、绿茶叶 1-3 份。

与现有技术相比，本发明可以获得包括以下技术效果：

本发明方法制备工艺简单，加工出的葱油菌菇猪肉酱，保质期长，开罐后可以直接食用，简化了葱油菌菇猪肉酱的工序，在装罐的时候采用高温灌装，省略了排气时间。添加了适量的天然防腐剂乳酸链球菌素和天然抗氧化剂茶多酚，减少了 66% 的杀菌时间，延缓了 30% 的脂肪氧化，拥有更高的感官评分；在能达到良好的保存效果的同时不会对人体产生潜在的负面效果，改善猪肉酱的口感风味，赋予绿茶清香，提高食欲不油腻、提神、抗衰老，特别适应了快节奏的现代人的消费需求。

当然，实施本发明的任一产品并不一定需要同时达到以上所述的所有技术效果。

具体实施方式

以下将配合实施例来详细说明本发明的实施方式，藉此对本发明如何应用技术手段来解决技术问题并达成技术功效的实现过程能充分理解并据以实施。

本发明公开了一种葱油菌菇猪肉酱，按照质量份包括以下组分：干杏鲍菇粒 24-26 份、黄豆酱 4-6 份、葱油 45-55 份、猪肉松 18-22 份、花生碎 0.5-1.5 份、乳酸链球菌素 0.02-0.03 份和茶多酚 0.01-0.02 份。

其中，杏鲍菇具有愉快杏仁香味及如鲍鱼般口感，适合加工。此外，杏鲍菇营养十分丰富，植物蛋白含量高达 25%（以干物质计），含 18 种氨基酸和具有提高人体免疫力的活性多糖。研究表明杏鲍菇多糖具有较好的抗肿瘤、抗衰老、抗氧化、降血脂等作用。以杏鲍菇为原辅料加工的产品具有较多优点，增加产品的可食用性。

猪肉营养丰富，具有高蛋白含量及多种维生素矿物质。其在加工成肉松的过程中，氨基酸、肽类、糖类、脂类等风味前体物质发生脂质氧化、美拉德反应、硫胺素降解、Strecker 降解等反应形成挥发性物质，可赋予猪肉独特香味。

杏鲍菇主要是鲜食，但其保质期短，在国内产量较大，下脚料也较多，

深加工产品少，产品的附加值低。因此，研制开发杏鲍菇猪肉复合加工产品，不仅可以提高民众饮食健康水平、促进肉制品新产品发展，还可以延长杏鲍菇产业链，提高其商品附加值。

5 在上述的取值范围内色度均匀，呈深棕色，香味浓郁，无异味，酱香味适中，口感协调，无其他异味；下层粘稠度适宜，上层清澈度适中；若不在上述的取值范围内，会造成此猪肉酱色泽及组织状态较差，香味较淡，口感不协调。

本发明还公开了一种葱油菌菇猪肉酱的制备方法，包括以下步骤：

10 步骤 1、新鲜牛肉整理和切块：选取优质新鲜猪肉的里脊部分，去掉其表面多余的筋膜及脂肪，清洗干净后脱水沥干；将整理好的牛肉放在洁净的菜板上切成长×宽×高为 0.5cm×0.5cm×0.5cm 左右的小方粒；

15 步骤 2、肉松制备：将猪肉小方粒与腌料按照质量比为 150:40-50 进行混合；放锅中，加水淹没所有食材，水与食材的体积质量比（ml/g）为 2:1；大火煮沸 5-10min，转小火煮 3-5min，剩下 110 ml 肉汁时，将煮好的肉沥水吸干水分，挑掉腌料，装入无菌袋，用锤子敲散成絮状。将肉絮取出放不粘锅中，用最小火不断炒拌，炒至肉粒发松时即成；完成后倒在盘上摊凉，之后密封保存；

20 其中，所述腌料按照质量份包括 2-4 份料酒、2-4 份姜片、2-4 份香葱、8-12 份五香粉、6-10 份花生油、6-10 份生抽、4-8 份冰糖、香料包 1-3 份。所述香料包由以下质量份构成：砂仁 2-4 份、桂皮 2-4 份、八角 2-4 份、党参 2-4 份、绿茶叶 1-3 份。

25 步骤 3、干杏鲍菇粒制备：将杏鲍菇切成宽度为 2-4mm 的薄片，长度不变，加食用盐至每一片杏鲍菇均匀裹上，其中，杏鲍菇与食用盐的质量比为 10:1，等待 3-8min 析出水分，用清水冲洗干净后充分拧干水分，裹上吸水纸等待 3-8min 再次吸干水分，随后放入烘干箱中 95-105℃进行烘干，然后密封保存；

步骤 4、葱油制备：将色拉油和花生油倒入锅中，加热至油温达到 100℃后加入切条的老姜和香葱，熬制 4-8min，其中，色拉油、花生油、老姜和老姜的质量比为 250:250:75:200；然后升高油温至 145-155℃炸制 3-5min，再

放入拍碎的蒜瓣和香菜根将油温降至 120℃慢炸 1-3min，其中，蒜瓣、香菜根和色拉油的质量比为 40:75:250；最后关火将所有原料再浸泡 1min，打去料渣再过滤至葱油变清澈无残渣，趁热装入容器中密封保存；

5 步骤 5、称量：按照质量份称量以下组分：干杏鲍菇粒 24-26 份、黄豆酱 4-6 份、葱油 45-55 份、肉松 18-22 份、花生碎 0.5-1.5 份、乳酸链球菌素 0.02-0.03 份和茶多酚 0.01-0.02 份；

10 步骤 6、混合：将称量好的干杏鲍菇粒和黄豆酱放入葱油中，冷油下锅小功率慢炸，炸至微熟放入称量好的肉松混匀，熬至葱油明显变少，最后加入花生碎混合翻炒，关火，加入乳酸链球菌素和茶多酚，混合均匀，制备得到待装品；

步骤 7、装罐：将待装品加热到沸点，产品趁热放入无菌玻璃罐中，放至玻璃罐四分之三处，在面上倒入一层加热至 95℃的葱油 30 份至瓶口处，将盖子旋紧密封，立即进行后续灭菌处理，其中，葱油与干杏鲍菇粒的质量比为 30：200；

15 步骤 8、灭菌：将装有猪肉酱的玻璃罐放入沸水中水浴 10min，然后取出冷却后，在常温阴凉处保存。

20 本发明方法制备工艺简单，加工出的葱油菌菇猪肉酱，保质期长，开罐后可以直接食用，简化了葱油菌菇猪肉酱的工序，在装罐的时候采用高温灌装，省略了排气步骤。添加了适量的天然防腐剂乳酸链球菌素和天然抗氧化剂茶多酚，减少了 66%的杀菌时间，延缓了 30%的脂肪氧化，拥有更高的感官评分。在能达到良好的保存效果的同时不会对人体产生潜在的负面效果，改善猪肉酱的口感风味。

25 在制备方法中，关键试剂为乳酸链球菌素和茶多酚，这两种防腐剂来自于大自然，相比于化学合成防腐剂，不存在潜在的慢性危害，乳酸链球菌素具有良好的抑菌效果，茶多酚具有良好的抗氧化抑菌能力，两者结合可缩短杀菌时间及延缓猪肉酱罐头在储藏期间的微生物繁殖及脂肪氧化。本方法中的关键参数是葱油、肉松、干杏鲍菇和黄豆酱。其对本产品感官影响大小依次是葱油>黄豆酱>干杏鲍菇>肉松，葱油过少会造成产品缺少滑口感，过多会造成产品出现油腻感，黄豆酱过多会造成产品整体过咸口味重，肉松和

干杏鲍菇较少会造成杏鲍菇猪肉酱固有气味不浓郁。

实施例 1

一种葱油菌菇猪肉酱，其特征在于，按照质量份包括以下组分：干杏鲍菇粒 24 份、黄豆酱 4 份、葱油 55 份、肉松 22 份、花生碎 0.5 份、乳酸链球菌素 0.02 份和茶多酚 0.01 份。

上述的葱油菌菇猪肉酱通过以下制备方法制备得到：

步骤 1、新鲜牛肉整理和切块：选取优质新鲜猪肉的里脊部分，去掉其表面多余的筋膜及脂肪，清洗干净后脱水沥干；将整理好的牛肉放在洁净的菜板上切成长×宽×高为 0.5cm×0.5cm×0.5cm 的小方粒；

步骤 2、肉松制备：将猪肉小方粒与腌料按照质量比为 150：44 进行混合；放锅中，加水淹没所有食材，水与食材的体积质量比（ml/g）为 2:1；大火煮沸 5min，转小火煮 5min，将煮好的肉沥水吸干水分，挑掉腌料，装入无菌袋，用锤子敲散成絮状；将肉絮取出放不粘锅中，用最小火不断炒拌，炒至肉粒发松时即成；完成后倒在盘上摊凉，之后密封保存；

步骤 3、干杏鲍菇粒制备：将 300 份杏鲍菇切成宽度为 2-4mm 的薄片（长度不变），加盐 30 份至每一片杏鲍菇均匀裹上，等待 5min 析出水分，用清水冲洗干净后充分拧干水分，裹上吸水纸等待 5min 再次吸干水分，随后放入烘干箱中 100℃进行烘干，然后密封保存；

步骤 4、葱油制备：将色拉油 250 份和花生油 250 份倒入锅中，加热至油温达到 100℃左右后加入切条的 75 份老姜和 200 份香葱，熬制 6min，然后升高油温至 150℃左右炸制 4min，再放入拍碎的 40 份蒜瓣和 75 份香菜根将油温降至 120℃慢炸 2min，最后关火将所有原料再浸泡 1min，打去料渣再过滤至葱油变清澈无残渣，趁热装入容器中密封保存；

步骤 5、称量：按照质量份称量葱油菌菇猪肉酱各组分；

步骤 6、混合：将称量好的干杏鲍菇粒和黄豆酱放入葱油中，冷油下锅小功率慢炸，炸至微熟放入称量好的肉松混匀，熬至葱油明显变少，最后加入花生碎混合翻炒，关火，加入乳酸链球菌素和茶多酚，混合均匀；

步骤 7、装罐：将待装品加热到沸点，产品趁热放入无菌玻璃罐中，放至玻璃罐四分之三处，在面上倒入一层加热至 95℃的葱油 5 份至瓶口处，将

盖子旋紧密封，立即进行后续灭菌处理，制备得到猪肉酱；

步骤 8、灭菌：将装有猪肉酱的玻璃罐放入沸水中水浴 10min，然后取出冷却后，在常温阴凉处保存。

实施例 2

- 5 一种葱油菌菇猪肉酱，其特征在于，按照质量份包括以下组分：干杏鲍菇粒 25 份、黄豆酱 5 份、葱油 50 份、肉松 20 份、花生碎 1 份、乳酸链球菌素 0.025 份和茶多酚 0.015 份。

上述的葱油菌菇猪肉酱通过以下制备方法制备得到：

- 10 步骤 1、新鲜牛肉整理和切块：选取优质新鲜猪肉的里脊部分，去掉其表面多余的筋膜及脂肪，清洗干净后脱水沥干；将整理好的牛肉放在洁净的菜板上切成长×宽×高为 0.5cm×0.5cm×0.5cm 的小方粒；

- 15 步骤 2、肉松制备：将猪肉小方粒与腌料按照质量比为 150：44 进行混合；放锅中，加入质量体积比为 2:1 左右的水淹没所有食材，大火煮沸 8min，转小火煮 4min，将煮好的肉沥水吸干水分，挑掉腌料，装入无菌袋，用锤子敲散成絮状；将肉絮取出放不粘锅中，用最小火不断炒拌，炒至肉粒发松时即成；完成后倒在盘上摊凉，之后密封保存；

- 20 步骤 3、干杏鲍菇粒制备：将 300 份杏鲍菇切成宽度为 2-4mm 的薄片(长度不变)，加盐 30 份至每一片杏鲍菇均匀裹上，等待 5min 析出水分，用清水冲洗干净后充分拧干水分，裹上吸水纸等待 5min 再次吸干水分，随后放入烘干箱中 100℃进行烘干，然后密封保存；

- 25 步骤 4、葱油制备：将色拉油 250 份和花生油 250 份倒入锅中，加热至油温达到 100℃左右后加入切条的 75 份老姜和 200 份香葱，熬制 6min，然后升高油温至 150℃左右炸制 4min，再放入拍碎的 40 份蒜瓣和 75 份香菜根将油温降至 120℃慢炸 2min，最后关火将所有原料再浸泡 1min，打去料渣再过滤至葱油变清澈无残渣，趁热装入容器中密封保存；

步骤 5、称量：按照质量份称量以上各组分；

步骤 6、混合：将称量好的干杏鲍菇粒和黄豆酱放入葱油中，冷油下锅小功率慢炸，炸至微熟放入称量好的肉松混匀，熬至葱油明显变少，最后加入花生碎混合翻炒，关火，加入乳酸链球菌素和茶多酚，混合均匀；

步骤 7、装罐：将待装品加热到沸点，产品趁热放入无菌玻璃罐中，放至玻璃罐四分之三处，在面上倒入一层加热至 95℃的葱油 5 份至瓶口处，将盖子旋紧密封，立即进行后续灭菌处理，制备得到猪肉酱；

5 步骤 8、灭菌：将装有猪肉酱的玻璃罐放入沸水中水浴 10min，然后取出冷却后，在常温阴凉处保存。

实施例 3

一种葱油菌菇猪肉酱，其特征在于，按照质量份包括以下组分：干杏鲍菇粒 26 份、黄豆酱 6 份、葱油 45 份、肉松 18 份、花生碎 1.5 份、乳酸链球菌素 0.03 份和茶多酚 0.02 份。

10 上述的葱油菌菇猪肉酱通过以下制备方法制备得到：

步骤 1、新鲜牛肉整理和切块：选取优质新鲜猪肉的里脊部分，去掉其表面多余的筋膜及脂肪，清洗干净后脱水沥干；将整理好的牛肉放在洁净的菜板上切成长×宽×高为 0.5cm×0.5cm×0.5cm 的小方粒；

15 步骤 2、肉松制备：将猪肉小方粒与腌料按照质量比为 150：44 进行混合；放锅中，加入质量体积比为 2:1 左右的水淹没所有食材，大火煮沸 10min，转小火煮 3min，将煮好的肉沥水吸干水分，挑掉腌料，装入无菌袋，用锤子敲散成絮状；将肉絮取出放不粘锅中，用最小火不断炒拌，炒至肉粒发松时即成；完成后倒在盘上摊凉，之后密封保存；

20 步骤 3、干杏鲍菇粒制备：将 300 份杏鲍菇切成宽度为 2-4mm 的薄片(长度不变)，加盐 30 份至每一片杏鲍菇均匀裹上，等待 5min 析出水分，用清水冲洗干净后充分拧干水分，裹上吸水纸等待 5min 再次吸干水分，随后放入烘干箱中 100℃进行烘干，然后密封保存；

25 步骤 4、葱油制备：将色拉油 250 份和花生油 250 份倒入锅中，加热至油温达到 100℃左右后加入切条的 75 份老姜和 200 份香葱，熬制 6min，然后升高油温至 150℃左右炸制 4min，再放入拍碎的 40 份蒜瓣和 75 份香菜根将油温降至 120° 慢炸 2min，最后关火将所有原料再浸泡 1min，打去料渣再过滤至葱油变清澈无残渣，趁热装入容器中密封保存；

步骤 5、称量：按照质量份称量以上各组分；

步骤 6、混合：将称量好的干杏鲍菇粒和黄豆酱放入葱油中，冷油下锅

小功率慢炸，炸至微熟放入称量好的肉松混匀，熬至葱油明显变少，最后加入花生碎混合翻炒，关火，加入乳酸链球菌素和茶多酚，混合均匀；

步骤 7、装罐：将待装品加热到沸点，产品趁热放入无菌玻璃罐中，放至玻璃罐四分之三处，在面上倒入一层加热至 95℃的葱油 5 份至瓶口处，将盖子旋紧密封，立即进行后续灭菌处理，制备得到猪肉酱；

步骤 8、灭菌：将装有猪肉酱的玻璃罐放入沸水中水浴 10min，然后取出冷却后，在常温阴凉处保存。

对比例 1

一种葱油菌菇猪肉酱，其特征在于，按照质量份包括以下组分：干杏鲍菇粒 24 份、黄豆酱 4 份、葱油 55 份、肉块 22 份、花生碎 0.5 份、乳酸链球菌素 0.02 份和茶多酚 0.01 份。

上述的葱油菌菇猪肉酱通过以下制备方法制备得到：

步骤 1、新鲜牛肉整理和切块：选取优质新鲜猪肉的里脊部分，去掉其表面多余的筋膜及脂肪，清洗干净后脱水沥干；将整理好的牛肉放在洁净的菜板上切成长×宽×高为 0.5cm×0.5cm×0.5cm 的小方粒；

步骤 2、肉块制备：将猪肉小方粒与腌料按照质量比为 150：44 进行混合；放锅中，加入质量体积比为 2:1 左右的水淹没所有食材，大火煮沸 5min，转小火煮 5min，将煮好的肉沥水吸干水分，挑掉腌料，冷却之后密封保存；

步骤 3、干杏鲍菇粒制备：将 300 份杏鲍菇切成宽度为 2-4mm 的薄片(长度不变)，加盐 30 份至每一片杏鲍菇均匀裹上，等待 5min 析出水分，用清水冲洗干净后充分拧干水分，裹上吸水纸等待 5min 再次吸干水分，随后放入烘干箱中 100℃进行烘干，然后密封保存；

步骤 4、葱油制备：将色拉油 250 份和花生油 250 份倒入锅中，加热至油温达到 100℃左右后加入切条的 75 份老姜和 200 份香葱，熬制 6min，然后升高油温至 150℃左右炸制 4min，再放入拍碎的 40 份蒜瓣和 75 份香菜根将油温降至 120° 慢炸 2min，最后关火将所有原料再浸泡 1min，打去料渣再过滤至葱油变清澈无残渣，趁热装入容器中密封保存；

步骤 5、称量：按照质量份称量以上各组分；

步骤 6、混合：将称量好的干杏鲍菇粒和黄豆酱放入葱油中，冷油下锅

小功率慢炸，炸至微熟放入称量好的肉松混匀，熬至葱油明显变少，最后加入花生碎混合翻炒，关火，加入乳酸链球菌素和茶多酚，混合均匀；

步骤 7、装罐：将待装品加热到沸点，产品趁热放入无菌玻璃罐中，放至玻璃罐四分之三处，在面上倒入一层加热至 95℃的葱油 5 份至瓶口处，将盖子旋紧密封，立即进行后续灭菌处理，制备得到猪肉酱；

步骤 8、灭菌：将装有猪肉酱的玻璃罐放入沸水中水浴 10min，然后取出冷却后，在常温阴凉处保存。

对比例 2

一种葱油菌菇猪肉酱，其特征在于，按照质量份包括以下组分：干杏鲍菇粉 24 份、黄豆酱 4 份、葱油 55 份、肉松 22 份、花生碎 0.5 份、乳酸链球菌素 0.02 份和茶多酚 0.01 份。

上述的葱油菌菇猪肉酱通过以下制备方法制备得到：

步骤 1、新鲜牛肉整理和切块：选取优质新鲜猪肉的里脊部分，去掉其表面多余的筋膜及脂肪，清洗干净后脱水沥干；将整理好的牛肉放在洁净的菜板上切成长×宽×高为 0.5cm×0.5cm×0.5cm 的小方粒；

步骤 2、肉松制备：将猪肉小方粒与腌料按照质量比为 150：44 进行混合；放锅中，加入质量体积比为 2:1 左右的水淹没所有食材，大火煮沸 5min，转小火煮 5min，将煮好的肉沥水吸干水分，挑掉腌料，装入无菌袋，用锤子敲散成絮状；将肉絮取出放不粘锅中，用最小火不断炒拌，炒至肉粒发松时即成；完成后倒在盘上摊凉，之后密封保存；

步骤 3、干杏鲍菇粉制备：将 300 份杏鲍菇切成宽度为 2-4mm 的薄片(长度不变)，加盐 30 份至每一片杏鲍菇均匀裹上，等待 5min 析出水分，用清水冲洗干净后充分拧干水分，裹上吸水纸等待 5min 再次吸干水分，随后放入烘干箱中 100℃进行烘干，粉碎，然后密封保存；

步骤 4、葱油制备：将色拉油 250 份和花生油 250 份倒入锅中，加热至油温达到 100℃左右后加入切条的 75 份老姜和 200 份香葱，熬制 6min，然后升高油温至 150℃左右炸制 4min，再放入拍碎的 40 份蒜瓣和 75 份香菜根将油温降至 120℃慢炸 2min，最后关火将所有原料再浸泡 1min，打去料渣再过滤至葱油变清澈无残渣，趁热装入容器中密封保存；

步骤 5、称量：按照质量份称量以上各组分；

步骤 6、混合：将称量好的干杏鲍菇粒和黄豆酱放入葱油中，冷油下锅小功率慢炸，炸至微熟放入称量好的肉松混匀，熬至葱油明显变少，最后加入花生碎混合翻炒，关火，加入乳酸链球菌素和茶多酚，混合均匀；

5 步骤 7、装罐：将待装品加热到沸点，产品趁热放入无菌玻璃罐中，放至玻璃罐四分之三处，在面上倒入一层加热至 95℃的葱油 5 份至瓶口处，将盖子旋紧密封，立即进行后续灭菌处理，制备得到猪肉酱；

步骤 8、灭菌：将装有猪肉酱的玻璃罐放入沸水中水浴 10min，然后取出冷却后，在常温阴凉处保存。

10 对比例 3

一种葱油菌菇猪肉酱，其特征在于，按照质量份包括以下组分：干杏鲍菇粒 24 份、黄豆酱 4 份、葱油 55 份、肉松 22 份、花生碎 0.5 份。

上述的葱油菌菇猪肉酱通过以下制备方法制备得到：

15 步骤 1、新鲜猪肉整理和切块：选取优质新鲜猪肉的里脊部分，去掉其表面多余的筋膜及脂肪，清洗干净后脱水沥干；将整理好的牛肉放在洁净的菜板上切成长×宽×高为 0.5cm×0.5cm×0.5cm 的小方粒；

20 步骤 2、肉松制备：将猪肉小方粒与腌料按照质量比为 150：44 进行混合；放锅中，加入质量体积比为 2:1 左右的水淹没所有食材，大火煮沸 5min，转小火煮 5min，将煮好的肉沥水吸干水分，挑掉腌料，装入无菌袋，用锤子敲散成絮状；将肉絮取出放不粘锅中，用最小火不断炒拌，炒至肉粒发松时即成；完成后倒在盘上摊凉，之后密封保存；

25 步骤 3、干杏鲍菇粒制备：将 300 份杏鲍菇切成宽度为 2-4mm 的薄片(长度不变)，加盐 30 份至每一片杏鲍菇均匀裹上，等待 5min 析出水分，用清水冲洗干净后充分拧干水分，裹上吸水纸等待 5min 再次吸干水分，随后放入烘干箱中 100℃进行烘干，然后密封保存；

步骤 4、葱油制备：将色拉油 250 份和花生油 250 份倒入锅中，加热至油温达到 100℃左右后加入切条的 75 份老姜和 200 份香葱，熬制 6min，然后升高油温至 150℃左右炸制 4min，再放入拍碎的 40 份蒜瓣和 75 份香菜根将油温降至 120° 慢炸 2min，最后关火将所有原料再浸泡 1min，打去料渣再

过滤至葱油变清澈无残渣，趁热装入容器中密封保存；

步骤 5、称量：按照质量份称量以上各组分；

步骤 6、混合：将称量好的干杏鲍菇粒和黄豆酱放入葱油中，冷油下锅小功率慢炸，炸至微熟放入称量好的肉松混匀，熬至葱油明显变少，最后加入花生碎混合翻炒，关火；

步骤 7、装罐：将待装品加热到沸点，产品趁热放入无菌玻璃罐中，放至玻璃罐四分之三处，在面上倒入一层加热至 95℃的葱油 5 份至瓶口处，将盖子旋紧密封，立即进行后续灭菌处理，制备得到猪肉酱；

步骤 8、灭菌：将装有猪肉酱的玻璃罐放入沸水中水浴 10min，然后取出冷却后，在常温阴凉处保存。

对比例 4

步骤 8 中的沸水中水浴 30min，其余步骤同对比例 3。

本发明的感官评定方法及评定标准如下：

选取 10 位经过食品感官培训的食品专业学生作为感官评价人员，按表 1 的评定标准，对猪肉酱的色泽、气味、口味、形态进行评价，各部分为百分制，总感官得分取各部分的评分的平均值。

表 1 感官评定标准

指标	评分标准	得分
色泽	色度均匀，以深棕色为佳	80-100 分
	色度较均匀，呈淡棕色或灰棕色	60-80 分
	色度不均匀，呈棕白色或灰白色	60 分以下
气味	香味浓郁，无异味	80-100 分
	香味较淡，略有异味	60-80 分
	无香味，异味明显	60 分以下
口味	酱香味适中，口感协调，无其他异味	80-100 分
	酱香味略轻或略重，无其他异味	60-80 分
	酱香味很轻或很重，有其他异味	60 分以下
形态	下层粘稠度适宜，上层清澈度适中	80-100 分

	下层较为粘稠，上层略微浑浊	60-80 分
	下层较不粘稠，上层较浑浊	60 分以下

实施例 1-3 以及对比例 1-3 的实验结果如表 2

表 2 实施例 1-3 以及对比例 1-3 的实验结果

	色泽（分）	气味（分）	口味（分）	形态（分）	总分（分）
实施例 1	90	92	90	90	90.5
实施例 2	94	93	93	92	93
实施例 3	91	90	89	90	90
对比例 1	86	85	80	81	83
对比例 2	80	90	85	86	85.25
对比例 3	86	85	87	90	87

表 3 不同时间下产品的菌落总数检测结果

时间	对比例 4	对比例 3
10min	100 CFU	0
30min	0	0

5 通过表 1-表 3 对比发现用干杏鲍菇粉代替杏鲍菇粒，肉块代替肉松，会降低感官评价，造成口感较差。不添加乳酸链球菌素和茶多酚时会造成罐头在短时间内杀菌不彻底，延长杀菌时间。

10 上述说明示出并描述了发明的若干优选实施例，但如前所述，应当理解发明并非局限于本文所披露的形式，不应看作是对其他实施例的排除，而可用于各种其他组合、修改和环境，并能够在本文所述发明构想范围内，通过上述教导或相关领域的技术或知识进行改动。而本领域人员所进行的改动和变化不脱离发明的精神和范围，则都应在发明所附权利要求的保护范围内。