1. 根据权利要求1所述的一种猪肉的低温超声辅助酱卤方法，其特征在于：所述酱卤方法包括以下步骤：

（1）清洗、修整：清水冲洗猪肉以除去表面血水及异物，剔除筋膜；将猪肉切成6±0.2cm×6±0.2cm×5±0.2cm的形状；

（2）腌制：将猪肉和腌制料搅拌均匀后一起放入袋中，采用超声辅助腌制；所述超声辅助腌制的控制参数为：温度为30±1℃，超声功率为200±10W，腌制时间为30~40min；

（3）焯水：将腌制好的猪肉，放入冷水中加热至80±2℃，在此温度下焯水3~4min，并不断去除血沫；

（4）卤制：将焯水后的猪肉放入卤料汤，按猪肉：卤料汤质量比为1:3的比例进行卤制，使水温保持在80±2℃卤制90±1min；

（5）冷却：将卤制完毕的猪肉冷却到室温后，捞出沥干，于4 ℃贮藏。

1. 根据权利要求1所述的一种猪肉的低温超声辅助酱卤方法，其特征在于：所述腌制料中按照各成分按照与猪肉的重量百分比组成为：食盐2%，三聚磷酸钠0.3%，生姜2%，大葱3%，料酒2%，酱油2%和水40%。
2. 根据权利要求1所述的一种猪肉的低温超声辅助酱卤方法，其特征在于：所述步骤（3）中焯水时间为2~3min。
3. 根据权利要求1所述的一种猪肉的低温超声辅助酱卤方法，其特征在于：所述卤料汤的制备方法包括：

1）按照卤料汤的组分组成配料，所述卤料汤按照重量百分比的组分组成为：料酒2~3%，盐1~2%，酱油2~3%，姜1~2%，连根须大葱1~2%，味精1~1.5%，白砂糖0.1~0.4%，八角0.01~0.02%，桂皮0.03~0.05%，小茴香0.01~0.02%，甘草0.03~0.05%，三奈0.02~0.03%，花椒0.02~0.05%，砂仁0.01~0.02%，草豆蔻0.01~0.02%，草果0.01~0.02%，丁香0.01~0.02%，香叶0.02~0.05%，陈皮0.01~0.02%，余量为水；

2）将八角、桂皮、小茴香、甘草、三奈、花椒、砂仁、草豆蔻、草果、丁香、香叶、陈皮装入宽松的纱布袋中并用细绳扎紧袋口；姜洗净拍破；连根须大葱洗净挽结，一起掺水烧沸后，加入料酒、盐、酱油、味精、白砂糖，改用小火慢熬30±1 min，即成卤料汤。

1. 根据权利要求4所述的一种猪肉的低温超声辅助酱卤方法，其特征在于：所述卤料汤按照重量百分比的组分组成为：料酒2.5%，盐2%，酱油2%，姜1.6%，大葱1.6%，味精1%，白砂糖0.3%，八角0.018%，桂皮0.05%，小茴香0.02%，甘草0.03%，三奈0.024%，花椒0.03%，砂仁0.01%，草豆蔻0.01%，草果0.02%，丁香0.02%，香叶0.03%，陈皮0.01%，余量为水。