

【19】中華民國

【12】發明公開公報 (A)

【11】公開編號：200913908

申請實體審查：有

【43】公開日：中華民國98(2009)年4月1日

【51】國際專利分類 Int. Cl.： **A23L1/48 (2006.01)**

【54】發明名稱：高咀嚼性素肉排之製造技術

【21】申請案號：096136010

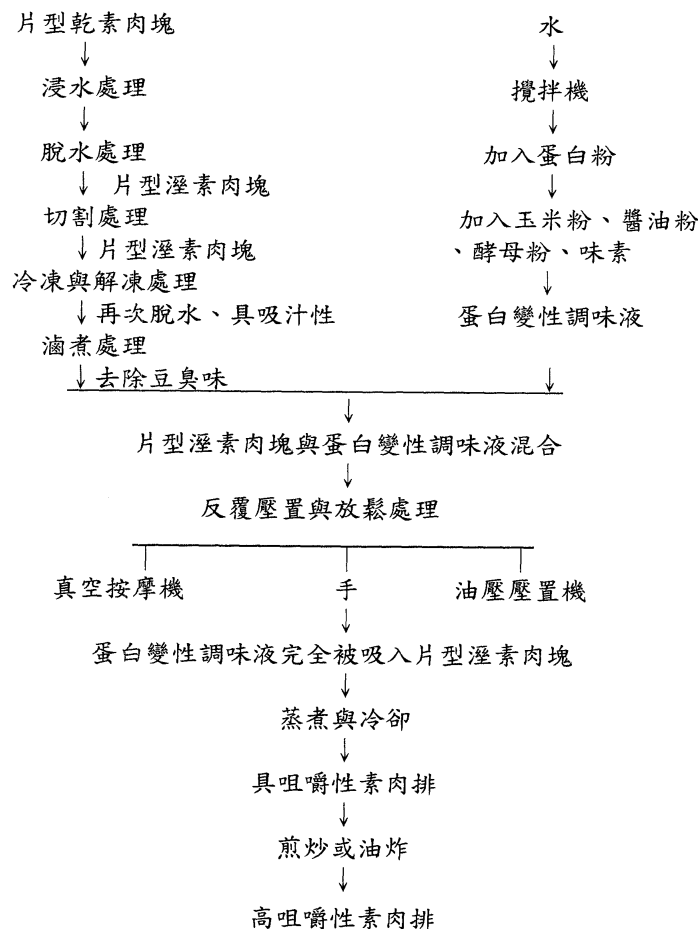
【22】申請日：中華民國96(2007)年9月27日

【72】發明人：柯易昌

【71】申請人：嘉南藥理科技大學 CHIA NAN UNIVERSITY OF PHARMACY & SCIENCE  
臺南縣仁德鄉二仁路1段60號

【57】發明摘要

一種高咀嚼性素肉排之製造技術，係以片型素肉塊經浸水、脫水、切割、冷凍與解凍、及滷煮等處理，成一具較佳吸汁性與去除豆臭味之片型溼素肉塊，再加入蛋白變性調味液而相互混合，經反覆壓置與放鬆處理，使蛋白變性調味液完全被吸入於該片型溼素肉塊內，再經蒸煮、冷卻、與煎炒或油炸；藉此，對於片型素肉塊不進行拆絲處理，以保有片型素肉塊原本之纖維性與組織性，加上蛋白變性調味液中蛋白粉之遇熱變性作用凝固，可大大提高素肉排之咀嚼性與咬感，因而可獲致一與葷食肉之咬感幾乎無異之素肉排者。



代表圖式