



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107410905 A

(43)申请公布日 2017.12.01

(21)申请号 201710732824.1

(22)申请日 2017.08.24

(71)申请人 合肥市福来多食品有限公司

地址 231299 安徽省合肥市肥西县上派镇
工业聚集区云宵路

(72)发明人 陈嗣玖

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23B 4/20(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种风味独特的卤牛肉的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种风味独特的卤牛肉的加工方法,采用弹性蛋白酶和复合磷酸盐作嫩化剂,选用工程法速溶调味料做注射料,并使用真空滚揉技术开发嫩化型卤牛肉,以达到既能节约能源又能生产嫩化可口的卤牛肉制品,质感较好,风味较佳,质量稳定,有利于实现工业化生产,对于卤牛肉易受微生物污染,本发明利用肉桂的次级代谢产物肉桂精油良好的抑菌能力对牛肉进行浸泡处理,能够有效的减少细菌的侵蚀,延长保质期,并且无毒环保,满足绿色食品加工,避免使用高温杀菌带来的牛肉口感变硬、变老和节约能源的问题,具有极大的生产效益,值得推广。

1. 一种风味独特的卤牛肉的加工方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 选择新鲜的牛鼈除筋膜、血水后沥干水分,切成500g肉块于15℃下贮存,并将浓度为0.08%的肉桂精油处理牛肉5-8min,处理结束后,取出牛肉自然沥干;

(2) 将香辛料在干燥箱中干燥后研磨成粉并溶解于乙醇中,在85℃下加热浸提直至香辛料中风味成分残存量小于8%,加热蒸发溶剂得到基础调味粉;

(3) 将复合磷酸盐用水溶解制成浓度为2wt%的复合磷酸盐溶液,搅拌均匀后加入食用盐搅拌溶解,再依次加入卡拉胶、白糖、味精、老抽、料酒及步骤(2)所述的基础调味粉搅拌混合制成注射水溶液,将步骤(1)处理好的牛肉放置在注射机中,按照牛肉重量的15%注射到牛肉块的不同部位;

(4) 将注射好的牛肉置于真空气度为0.01MPa的滚揉机中滚揉7-10h,滚揉间歇时间20min,其中当滚揉1-2h后,将弹性蛋白酶加到牛肉中继续滚揉处理直至滚揉结束;

(5) 将滚揉后的牛肉在0-4℃下腌制5-7h,腌制结束后将牛肉在95-98℃下常压下卤煮15-20min,其中每1L卤汤中加入1g食盐、1g白糖和0.15g味精;

(6) 将卤煮后的牛肉冷却至8℃以下进行真空包装,然后反压杀菌,杀菌温度为85℃,时间15min,杀菌结束后可入库储存或直接上架销售。

2. 根据权利要求1所述的一种风味独特的卤牛肉的加工方法,其特征在于,步骤(2)中所述的香辛料配方为:八角11.9%、三奈9%、桂皮1.4%、花椒9.1%、小茴15.4%、丁香5.5%、香葱7.2%、辣椒10.1%、生姜28.9%、草豆蔻1.5%。

3. 根据权利要求1所述的一种风味独特的卤牛肉的加工方法,其特征在于,步骤(2)中所述的香辛料与乙醇按照1g:3ml的比例浸提。

4. 根据权利要求1所述的一种风味独特的卤牛肉的加工方法,其特征在于,步骤(3)中所述的复合磷酸盐为六偏磷酸钠、三聚磷酸钠和焦磷酸钠,三者按照重量比1:5:4混合,复合磷酸盐的添加量为牛肉质量的0.25%。

5. 根据权利要求1所述的一种风味独特的卤牛肉的加工方法,其特征在于,步骤(3)中所述的食用盐的加入量为牛肉质量的35-45%,卡拉胶的添加量为牛肉质量的0.2-0.4%,白糖的添加量为牛肉质量的0.4-0.6%,味精的添加量为牛肉质量的0.1-0.3%,老抽的添加量为牛肉质量的3-4%,料酒的添加量为牛肉质量的0.2-0.3%,基础调味粉的添加量为牛肉质量的25-35%。

6. 根据权利要求1所述的一种风味独特的卤牛肉的加工方法,其特征在于,步骤(4)中所述的弹性蛋白酶的添加量为牛肉质量的0.001%。

7. 根据权利要求1所述的一种风味独特的卤牛肉的加工方法,其特征在于,步骤(5)中所述的卤汤为鸡架骨、筒骨、牛骨加清水熬制1.3-1.8h后过滤后得到,其中鸡架骨、筒骨、牛骨与清水按照重量比1:4:6:40混合熬制,其中每500g牛肉需要1L卤汤。

一种风味独特的卤牛肉的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工生产技术领域,尤其涉及一种风味独特的卤牛肉的加工方法。

背景技术

[0002] 卤牛肉风味独特、食用方便,是我国的一种传统风味美食,长期以来深受广大消费者的喜爱。但卤牛肉的传统加工基本是靠长时间加热卤制,工艺落后,浪费能源,特别是当加热时间不够时卤牛肉不仅无卤香味而且口感坚韧、咀嚼困难不适合老人和儿童消费,因卤牛肉富含蛋白质容易引起微生物生长繁殖,易受微生物污染,造成腐败变质,而工业上常采用添加防腐剂、高温灭菌等方式来延长肉的保质期。随着生活水平的提高,人们在追求美味的传统肉制品的同时,更加希望采用安全绿色的防腐保鲜方法来保证食品的安全性。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种风味独特的卤牛肉的加工方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种风味独特的卤牛肉的加工方法,包括以下步骤:

(1)选择新鲜的牛肉除筋膜、血水后沥干水分,切成500g肉块于15℃下贮存,并将浓度为0.08%的肉桂精油处理牛肉5-8min,处理结束后,取出牛肉自然沥干;

(2)将香辛料在干燥箱中干燥后研磨成粉并溶解于乙醇中,在85℃下加热浸提直至香辛料中风味成分残存量小于8%,加热蒸发溶剂得到基础调味粉;

(3)将复合磷酸盐用水溶解制成浓度为2wt%的复合磷酸盐溶液,搅拌均匀后加入食用盐搅拌溶解,再依次加入卡拉胶、白糖、味精、老抽、料酒及步骤(2)所述的基础调味粉搅拌混合制成注射水溶液,将步骤(1)处理好的牛肉放置在注射机中,按照牛肉重量的15%注射到牛肉块的不同部位;

(4)将注射好的牛肉置于真空调度为0.01MPa的滚揉机中滚揉7-10h,滚揉间歇时间20min,其中当滚揉1-2h后,将弹性蛋白酶加到牛肉中继续滚揉处理直至滚揉结束;

(5)将滚揉后的牛肉在0-4℃下腌制5-7h,腌制结束后将牛肉在95-98℃下常压下卤煮15-20min,其中每1L卤汤中加入1g食盐、1g白糖和0.15g味精;

(6)将卤煮后的牛肉冷却至8℃以下进行真空包装,然后反压杀菌,杀菌温度为85℃,时间15min,杀菌结束后可入库储存或直接上架销售。

[0005] 一种风味独特的卤牛肉的加工方法,步骤(2)中所述的香辛料配方为:八角11.9%、三奈9%、桂皮1.4%、花椒9.1%、小茴15.4%、丁香5.5%、香葱7.2%、辣椒10.1%、生姜28.9%、草豆蔻1.5%。

[0006] 一种风味独特的卤牛肉的加工方法,步骤(2)中所述的香辛料与乙醇按照1g:3ml的比例浸提。

[0007] 一种风味独特的卤牛肉的加工方法,步骤(3)中所述的复合磷酸盐为六偏磷酸钠、三聚磷酸钠和焦磷酸钠,三者按照重量比1:5:4混合,复合磷酸盐的添加量为牛肉质量的0.25%。

[0008] 一种风味独特的卤牛肉的加工方法,步骤(3)中所述的食用盐的加入量为牛肉质量的35-45%,卡拉胶的添加量为牛肉质量的0.2-0.4%,白糖的添加量为牛肉质量的0.4-0.6%,味精的添加量为牛肉质量的0.1-0.3%,老抽的添加量为牛肉质量的3-4%,料酒的添加量为牛肉质量的0.2-0.3%,基础调味粉的添加量为牛肉质量的25-35%。

[0009] 一种风味独特的卤牛肉的加工方法,步骤(4)中所述的弹性蛋白酶的添加量为牛肉质量的0.001%。

[0010] 一种风味独特的卤牛肉的加工方法,步骤(5)中所述的卤汤为鸡架骨、筒骨、牛骨加清水熬制1.3-1.8h后过滤后得到,其中鸡架骨、筒骨、牛骨与清水按照重量比1:4:6:40混合熬制,其中每500g牛肉需要1L卤汤。

[0011] 本发明的优点是:本文采用弹性蛋白酶和复合磷酸盐作嫩化剂,选用工程法速溶调味料做注射料,并使用真空滚揉技术开发嫩化型卤牛肉,以达到既能节约能源又能生产嫩化可口的卤牛肉制品,质感较好,风味较佳,质量稳定,有利于实现工业化生产,对于卤牛肉易受微生物污染,本发明利用肉桂的次级代谢产物肉桂精油良好的抑菌能力对牛肉进行浸泡处理,能够有效的减少细菌的侵蚀,延长保质期,并且无毒环保,满足绿色食品加工,避免使用高温杀菌带来的牛肉口感变硬、变老和节约能源的问题,具有极大的生产效益,值得推广。

具体实施方式

[0012] 一种风味独特的卤牛肉的加工方法,包括以下步骤:

(1)选择5Kg新鲜的牛鼠除筋膜、血水后沥干水分,切成500g肉块于15℃下贮存,并将浓度为0.08%的肉桂精油处理牛肉5min,处理结束后,取出牛肉自然沥干;

(2)将八角11.9%、三奈9%、桂皮1.4%、花椒9.1%、小茴15.4%、丁香5.5%、香葱7.2%、辣椒10.1%、生姜28.9%、草豆蔻1.5%在干燥箱中干燥后研磨得到混合香辛料粉并溶解于乙醇中,其中香辛料与乙醇按照1g:3ml的比例浸提,在85℃下加热浸提直至香辛料中风味成分残存量小于8%,加热蒸发溶剂得到基础调味粉;

(3)将1.25g六偏磷酸钠、6.25g三聚磷酸钠和5g焦磷酸钠用水溶解制成浓度为2wt%的复合磷酸盐溶液,搅拌均匀后加入2000g食用盐搅拌溶解,再依次加入10g卡拉胶、20g白糖、5g味精、150g老抽、10g料酒及1250g步骤(2)所述的基础调味粉搅拌混合制成注射水溶液,将步骤(1)处理好的牛肉放置在注射机中,按照牛肉重量的15%注射到牛肉块的不同部位;

(4)将注射好的牛肉置于真空度为0.01MPa的滚揉机中滚揉7h,滚揉间歇时间20min,其中当滚揉1h后,将1g弹性蛋白酶加到牛肉中继续滚揉处理直至滚揉结束;

(5)将滚揉后的牛肉在0℃下腌制5h,同时将鸡架骨、筒骨、牛骨和清水按照质量比1:4:6:40熬制1.5h后过滤得卤汤,其中每1L卤汤中加入1g食盐、1g白糖和0.15g味精,每500g牛肉需要1L卤汤,将腌制结束后的牛肉在95℃下常压下卤煮15min;

(6)将卤煮后的牛肉冷却至8℃以下进行真空包装,然后反压杀菌,杀菌温度为85℃,时间15min,杀菌结束后可入库储存或直接上架销售。