



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104116066 B

(45)授权公告日 2017.02.08

(21)申请号 201310153482.X

审查员 刘自琴

(22)申请日 2013.04.28

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104116066 A

(43)申请公布日 2014.10.29

(73)专利权人 白国余

地址 116000 辽宁省大连市旅顺口区启新街184号702

(72)发明人 白国余

(74)专利代理机构 大连非凡专利事务所 21220

代理人 曲宝威

(51)Int.Cl.

A23L 27/20(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

瘦肉汤油的制备方法

(57)摘要

瘦肉汤油的制备方法,步骤为:将食用植物油、牛腰油和猪板油同时放入锅内,逐渐加热至210℃~230℃并保持30~40分钟;食用植物油:牛腰油:猪板油=2.5:0.8~1.2:0.8~1.2;加入大葱段炸至黑褐色捞出;牛腰油:大葱段=10:0.7~0.8;一次放入药材辅料小到中火熬制20~30分钟,捞出辅料;放入姜片,牛腰油与姜片的质量配比为:10:0.8-0.12;二次放入药材辅料小火熬制30~40分钟;放入红干辣椒,牛腰油:红干辣椒=10:1~3;放入瘦肉,小火熬制20~25分钟;牛腰油:瘦肉=1:0.8~1.2;冷却至室温包装。本发明方法简便,操作容易,瘦肉汤油具有味道鲜美、功效多、营养丰富、滋补保健、食用方便的优点。

1. 一种瘦肉汤油的制备方法,其特征在于:步骤如下:

(1)、炼油:将食用植物油、牛腰油和猪板油同时放入锅内,逐渐加热至 $150^{\circ}\text{C}$ – $180^{\circ}\text{C}$ ,去除油渣后继续加热至 $210^{\circ}\text{C}$ – $230^{\circ}\text{C}$ 并保持30~40分钟;所述的食用植物油、牛腰油、猪板油的质量配比为:食用植物油:牛腰油:猪板油 = 2.5 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2;

(2)、放入葱段:将大葱段加入上述炼制的油内,大火炸至黑褐色捞出;所述的牛腰油与大葱段的质量配比为:牛腰油:大葱段 = 10 : 0.7~0.8;

(3)、放入如下药材辅料:丁香、千里香、陈皮、小茴香、花椒、当归、孜然、白胡椒、甘草、香叶、香草,小到中火熬制20~30分钟,捞出辅料;

所述的牛腰油与丁香质量配比为:牛腰油:丁香 = 10 : 0.1~0.2;丁香与其它药材辅料的质量配比为:丁香:千里香:陈皮:小茴香:花椒:当归:孜然:白胡椒:甘草:香叶:香草 = 1:1:0.33:0.73:0.67:0.33:1:0.67:1:0.3:0.17;

(4)、放入姜片,牛腰油与姜片的质量配比为:10 : 0.8–0.12;

(5)、放入如下药材辅料:红豆蔻、干姜、老蔻、山奈、白芷、栀子、白豆蔻、香砂、木香、良姜、肉桂、辛夷花、砂仁、萆薢、肉豆蔻、香果、草果、八角,小火熬制30~40分钟;

所述的牛腰油与红豆蔻的质量配比为:牛腰油:红豆蔻 = 100 : 0.4~0.6;红豆蔻与其它药材辅料的质量配比为:红豆蔻:干姜:老蔻:山奈:白芷:栀子:白豆蔻:香砂:木香:良姜:肉桂:辛夷花:砂仁:萆薢:肉豆蔻:香果:草果:八角 = 1:2:1.5:3:0.5:2:1:2:2:2.5:2:2.5:2:1.5:1.4:1.4:1~2:3;

(6)、放入红干辣椒,牛腰油与红干辣椒的质量配比为:牛腰油:红干辣椒=10:1~3;

(7)、放入瘦肉,小火熬制20~25分钟;牛腰油与瘦肉的质量配比为:牛腰油: 瘦肉=1:0.8~1.2;所述的瘦肉是经腌制液腌制后的瘦肉,所述的腌制液由料酒、玉米淀粉、食用盐组成,各成分的用量为:料酒质量占瘦肉质量的5~7%,玉米淀粉质量占瘦肉质量的1~3%,食用盐质量占瘦肉质量的1~3%;所述的瘦肉在腌制前作清洗和切丁处理,瘦肉丁块的大小控制在1~3cm;

(8)、自然冷却至室温并包装。

2. 根据权利要求1所述的瘦肉汤油的制备方法,其特征在于:所述的部分原料的质量分数如下:食用植物油25份,牛腰油10份,猪板油10份,丁香0.15份,千里香0.15份,陈皮0.05份,小茴香0.11份,花椒0.1份,当归0.05份,孜然0.15份,白胡椒0.1份,甘草0.15份,香叶0.045份,香草0.025份,红豆蔻0.05份,干姜0.1份,老蔻0.075份,山奈0.15份,白芷0.025份,栀子0.1份,白豆蔻0.05份,香砂0.1份,木香0.1份,良姜0.125份,肉桂0.1份,辛夷花0.125份,砂仁0.1份,萆薢0.075份,肉豆蔻0.07份,香果0.07份,草果0.05~0.1份,八角0.15份。

## 瘦肉汤油的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品汤油的制备方法,特别是一种瘦肉汤油的制备方法。

### 背景技术

[0002] 瘦肉在肉食品中占有很大的比重,用量非常大,瘦肉具有味甘性平的优点,含丰富的蛋白质、脂肪,同时也含有钙、磷、铁、维生素B1、B2等成份,由于瘦肉营养价值高、味道鲜美,受到广大消费者的青睐。目前瘦肉的吃法比较局限,多是蒸、炖、炒或制作成肉馅等传统方式,没有与其它食材混合制作成营养丰富、味道独特、具有多种功效的调味材料。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种简便、易操作、好控制、利用瘦肉及其它辅料制备味道鲜美、功效多、营养丰富、滋补保健、食用方便的瘦肉汤油的方法,克服现有技术的不足。

[0004] 本发明的瘦肉汤油的制备方法,步骤如下:

[0005] (1)、炼油:将食用植物油、牛腰油和猪板油同时放入锅内,逐渐加热至150℃-180℃,去除油渣后继续加热至210℃~230℃并保持30~40分钟;所述的食用植物油、牛腰油、猪板油的质量配比为:食用植物油:牛腰油:猪板油 = 2.5 : 0.8~1.2 : 0.8~1.2;

[0006] (2)、放入葱段:将大葱段加入上述炼制的油内,大火炸至黑褐色捞出;所述的牛腰油与大葱段的质量配比为:牛腰油:大葱段 = 10 : 0.7~0.8;

[0007] (3)、放入如下药材辅料:丁香、千里香、陈皮、小茴香、花椒、当归、孜然、白胡椒、甘草、香叶、香草,小到中火熬制20~30分钟,捞出辅料;

[0008] 所述的牛腰油与丁香质量配比为:牛腰油:丁香 = 10 : 0.1~0.2;丁香与其它药材辅料的质量配比为:丁香:千里香:陈皮:小茴香:花椒:当归:孜然:白胡椒:甘草:香叶:香草 = 1:1:0.33:0.73:0.67:0.33:1:0.67:1:0.3:0.17;

[0009] (4)、放入姜片,牛腰油与姜片的质量配比为:10 : 0.8-0.12;

[0010] (5)、放入如下药材辅料:红豆蔻、干姜、老蔻、山奈、白芷、栀子、白豆蔻、香砂、木香、良姜、肉桂、辛夷花、砂仁、荜茇、肉豆蔻、香果、草果、八角,小火熬制30~40分钟;

[0011] 所述的牛腰油与红豆蔻的质量配比为:牛腰油:红豆蔻 = 100 : 0.4~0.6;红豆蔻与其它药材辅料的质量配比为:红豆蔻:干姜:老蔻:山奈:白芷:栀子:白豆蔻:香砂:木香:良姜:肉桂:辛夷花:砂仁:荜茇:肉豆蔻:香果:草果:八角 = 1:2:1.5:3:0.5:2:1:2:2:2.5:2:2.5:2:1.5:1.4:1.4:1~2:3;

[0012] (6)、放入红干辣椒,牛腰油与红干辣椒的质量配比为:牛腰油:红干辣椒=10:1~3;

[0013] (7)、放入瘦肉,小火熬制20~25分钟;牛腰油与瘦肉的质量配比为:牛腰油:瘦肉=1: 0.8~1.2;所述的瘦肉是经腌制液腌制后的瘦肉,所述的腌制液由料酒、玉米淀粉、食用盐组成,各成分的用量为:料酒质量占瘦肉质量的5~7%,玉米淀粉质量占瘦肉质量的1~3%,食用盐质量占瘦肉质量的1~3%;所述的瘦肉在腌制前作清洗和切丁处理,瘦肉丁块的大小控制在1~3cm;

[0014] (8)、自然冷却至室温并包装。

[0015] 本发明的瘦肉汤油的制备方法,其中所述的部分原料的质量分数如下:食用植物油25份,牛腰油10份,猪板油10份,丁香0.15份,千里香0.15份,陈皮0.05份,小茴香0.11份,花椒0.1份,当归0.05份,孜然0.15份,白胡椒0.1份,甘草0.15份,香叶0.045份,香草0.025份,红豆蔻0.05份,干姜0.1份,老蔻0.075份,山奈0.15份,白芷0.025份,栀子0.1份,白豆蔻0.05份,香砂0.1份,木香0.1份,良姜0.125份,肉桂0.1份,辛夷花0.125份,砂仁0.1份,荜茇0.075份,肉豆蔻0.07份,香果0.07份,草果0.05~0.1份,八角0.15份。

[0016] 本发明的瘦肉汤油的制备方法简便,操作容易,利用本发明的方法制备的瘦肉汤油具有味道鲜美、功效多、营养丰富、滋补保健、食用方便的优点。

### 具体实施方式

[0017] 本发明的瘦肉汤油的制备方法,步骤如下:

[0018] (1)、炼油:将食用植物油、牛腰油和猪板油同时放入锅内,食用植物油可为大豆油或其它食用植物油,逐渐加热至150℃或160℃或170℃或180℃,即在150℃-180℃之间均可;去除油渣后继续加热至210℃或220℃或230℃,即在210℃~230℃之间均可,并保持30分钟或35分钟或40分钟,即在30~40分钟之间均可。食用植物油、牛腰油、猪板油的质量配比为:食用植物油:牛腰油:猪板油 = 2.5 : 0.8或0.9或1.0或1.1或1.2 : 0.8或0.9或1.0或1.1或1.2,即在0.8~1.2之间均可。

[0019] (2)、放入葱段:将大葱段加入上述炼制的油内,大火炸至黑褐色捞出;所述的牛腰油与大葱段的质量配比为:牛腰油:大葱段 = 10 : 0.7或0.8,即在0.7~0.8之间均可。

[0020] 放入如下药材辅料:丁香、千里香、陈皮、小茴香、花椒、当归、孜然、白胡椒、甘草、香叶、香草,小到中火熬制20或25或30分钟,即在20~30分钟均可,捞出辅料;

[0021] 牛腰油与丁香质量配比为:牛腰油:丁香 = 10 : 0.1或0.15或0.2,即在0.1~0.2之间均可;丁香与其它药材辅料的质量配比为:丁香:千里香:陈皮:小茴香:花椒:当归:孜然:白胡椒:甘草:香叶:香草 = 1:1:0.33:0.73:0.67:0.33:1:0.67:1:0.3:0.17。

[0022] (4)、放入姜片,牛腰油与姜片的质量配比为:10 : 0.8或0.9或1.0或1.1或1.2,即在0.8-0.12之间均可。

[0023] (5)、放入如下药材辅料:红豆蔻、干姜、老蔻、山奈、白芷、栀子、白豆蔻、香砂、木香、良姜、肉桂、辛夷花、砂仁、荜茇、肉豆蔻、香果、草果、八角,小火熬制30或35或40分钟,即在30~40分钟之间均可。

[0024] 牛腰油与红豆蔻的质量配比为:牛腰油:红豆蔻 = 100 : 0.4或0.5或0.6,即在0.4~0.6之间均可;红豆蔻与其它药材辅料的质量配比为:红豆蔻:干姜:老蔻:山奈:白芷:栀子:白豆蔻:香砂:木香:良姜:肉桂:辛夷花:砂仁:荜茇:肉豆蔻:香果:草果:八角 = 1:2:1.5:3:0.5:2:1:2:2:2.5:2:2.5:2:1.5:1.4:1.4:1~2:3;

[0025] (6)、放入红干辣椒,牛腰油与红干辣椒的质量配比为:牛腰油:红干辣椒=10:1或2或3,即在1~3之间均可。

[0026] (7)、放入瘦肉,小火熬制20或25分钟,即在20~25分钟之间均可。牛腰油与瘦肉的质量配比为:牛腰油:瘦肉=1: 0.8或0.9或1.0或1.1或1.2,即在0.8~1.2之间均可。瘦肉是经腌制液腌制后的瘦肉,腌制液由料酒、玉米淀粉、食用盐组成,各成分的用量为:料酒质

量占瘦肉质量的5%或6%或7%，即在5~7%之间均可，玉米淀粉质量占瘦肉质量的1%或2%或3%，即在1~3%之间均可，食用盐质量占瘦肉质量的1%或2%或3%，即在1~3%之间均可；瘦肉在腌制前作清洗和切丁处理，瘦肉丁块的大小控制在1cm或2cm或3cm，即在1~3cm之间均可。

[0027] (8)、自然冷却至室温并包装，包装前或后可作灭菌处理。

[0028] 上述的瘦肉是指牛肉或猪肉或羊肉或鸡肉中的瘦肉。

[0029] 上述的部分原料的质量分数按如下确定较佳：食用植物油25份，牛腰油10份，猪板油10份，丁香0.15份，千里香0.15份，陈皮0.05份，小茴香0.11份，花椒0.1份，当归0.05份，孜然0.15份，白胡椒0.1份，甘草0.15份，香叶0.045份，香草0.025份，红豆蔻0.05份，干姜0.1份，老蔻0.075份，山奈0.15份，白芷0.025份，栀子0.1份，白豆蔻0.05份，香砂0.1份，木香0.1份，良姜0.125份，肉桂0.1份，辛夷花0.125份，砂仁0.1份，荜茇0.075份，肉豆蔻0.07份，香果0.07份，草果0.05~0.1份，八角0.15份。

[0030] 食用时，先用水稀释，本发明的瘦肉汤油与水的质量配比为1:10，稀释后可配合面食(面条)或蔬菜或其它食物进行烹饪，可制作出营养丰富、味道鲜美的菜肴。