



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110214895 A

(43)申请公布日 2019.09.10

(21)申请号 201910518516.8

A23L 27/10(2016.01)

(22)申请日 2019.06.15

A23B 4/16(2006.01)

(71)申请人 内蒙古农业大学

地址 010018 内蒙古自治区呼和浩特市赛
罕区昭乌达路306号

(72)发明人 赵丽华 靳焱 孙学颖 杜梅

吴敬 苏琳 田建军

(74)专利代理机构 西安合创非凡知识产权代理
事务所(普通合伙) 61248

代理人 惠银银

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书17页

(54)发明名称

一种牛排腌制剂、制作牛排的方法以及牛排

(57)摘要

本发明公开了一种牛排腌制剂,各原料占所述牛排腌制剂重量的百分比为:食盐4.78%~9.15%、白砂糖5.74%~11.44%、酱油8.61%~18.31%、料酒54.92%~76.56%、Vc0.96%~2.29%、番茄粉0.48%~0.69%、复合磷酸盐1.44%~2.06%和黑胡椒1.14%~1.44%;应用该牛排腌制剂制作牛排的方法,S1,选料;S2,切片;S3,腌制;S4,发酵;S5,煎制;S6,冷却后得所述牛排。应用本发明的方法制备得到的牛排,口感,味道,色泽较优越,采用真空包装,适合现代生活的节奏,能很好地解决牛肉的销售问题,适于推广。

1. 一种牛排腌制剂,其特征在于,所述牛排腌制剂中的各原料占所述牛排腌制剂重量的百分比为:食盐4.78%~9.15%、白砂糖5.74%~11.44%、酱油8.61%~18.31%、料酒54.92%~76.56%、Vc0.96%~2.29%、番茄粉0.48%~0.69%、复合磷酸盐1.44%~2.06%和黑胡椒1.14%~1.44%;所述牛排腌制剂的制备方法为:将食盐、白砂糖、酱油和料酒混合均匀,再加入Vc、番茄粉、复合磷酸盐和黑胡椒,混合至所有原料均匀,即得到所述牛排腌制剂。

2. 根据权利要求1所述的牛排腌制剂,其特征在于,所述牛排腌制剂中的各原料占所述牛排腌制剂重量的百分比为:食盐6.54%、白砂糖9.80%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐1.96%和黑胡椒1.31%。

3. 根据权利要求1所述的牛排腌制剂,其特征在于,所述复合磷酸盐包括焦磷酸盐和三聚磷酸盐。

4. 根据权利要求3所述的牛排腌制剂,其特征在于,所述焦磷酸盐和三聚磷酸盐的重量比为1:1。

5. 一种采用权利要求1所述的牛排腌制剂制作牛排的方法,其特征在于,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得原料肉切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量小于所述原料肉重量的0.015%;

S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片煎制;

S6,冷却:煎制熟后冷却,得所述牛排。

6. 根据权利要求5所述的制作牛排的方法,其特征在于,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%~0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%~21.85%。

7. 根据权利要求5所述的制作牛排的方法,其特征在于,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

8. 根据权利要求5所述的制作牛排的方法,其特征在于,腌制前,还包括对所述原料肉进行整修。

9. 根据权利要求5所述的制作牛排的方法,其特征在于,还包括将所述牛排进行真空包装。

10. 一种牛排,其特征在于,通过权利要求5-9中任一项所述的制作牛排的方法制作得到。

一种牛排腌制剂、制作牛排的方法以及牛排

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种牛排腌制剂、制作牛排的方法以及牛排。

背景技术

[0002] 目前,在我国,淘汰的奶牛和犊牛大多不经过育肥就屠宰,因而存在屠宰率低、肉质差、经济效益差或其他。发达的国家,犊牛通常作为中高端肉制品的原料。中国没有完整的犊牛肉分级制度,不能指导生产者适当增肥、屠宰、分级,产品质量无法保证。因此,乐观的市场气氛无法形成,导致进口牛肉将犊牛肉市场垄断。牛肉价格上涨但没有市场,也抑制了部分农民的积极性。因此,中国需要进行大量的深入研究工作,以尽量减少犊牛养殖,饲料加工,屠宰,安全和质量控制与国外发达国家之间的差距。一方面,在乳业发展中必然会出现大批量的乳用小公犊,因为不可能全部留为种用,所以多以很便宜的价格出售,以及采集血清后的小牛犊,全部以下脚料的价格售出,挫伤了农民养牛的积极性,因此,解决犊牛肉的销售问题一直成为一个有待解决的问题;另一方面,节奏比较快的都市生活,提供一种营养丰富,简单易食用,口味独特的牛排,因此,研制一种风味独特、深受大众喜爱的牛排或者研制一种供大众喜爱的腌制料,也成为亟待解决的问题。

发明内容

[0003] 本发明针对上述问题,提供一种牛排腌制剂,所述牛排腌制剂中的各原料占所述牛排腌制剂重量的百分比为:食盐4.78%~9.15%、白砂糖5.74%~11.44%、酱油8.61%~18.31%、料酒54.92%~76.56%、Vc0.96%~2.29%、番茄粉0.48%~0.69%、复合磷酸盐1.44%~2.06%和黑胡椒1.14%~1.44%;所述牛排腌制剂的制备方法为:将食盐、白砂糖、酱油和料酒混合均匀,再加入Vc、番茄粉、复合磷酸盐和黑胡椒,混合至所有原料均匀,即得到牛排腌制剂。

[0004] 进一步地,所述牛排腌制剂中的各原料占所述牛排腌制剂重量的百分比为:食盐6.54%、白砂糖9.80%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐1.96%和黑胡椒1.31%。

[0005] 更进一步地,所述复合磷酸盐包括焦磷酸盐和三聚磷酸盐。

[0006] 更进一步地,所述焦磷酸盐和三聚磷酸盐重量比为1:1。

[0007] 根据本发明的另一个方面,提供一种采用腌制剂制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得原料肉切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量小于所述原料肉重量的0.015%;

S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片煎制;

S6,冷却:煎制熟后冷却,得所述牛排。

[0008] 进一步地,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%~0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%~21.85%。

[0009] 更进一步地,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0010] 更进一步地,腌制前,还包括对所述原料肉进行整修。

[0011] 更进一步地,还包括将所述牛排进行真空包装。

[0012] 根据本发明的另一个方面,提供一种牛排,该牛排通过上述采用腌制剂制作牛排的方法制备得到。

[0013] 本发明的优点:

本发明的牛排腌料具有香味浓郁,富含Vc,能很好地适应于大众口味,也能为现代生活带来极大的便利。该牛排腌料腌制牛排的方法,该方法工艺简单,腌制的香味浓郁,具有牛排固有的香气,咸淡适中,鲜香味美,口感鲜嫩多汁,有嚼劲。应用本发明的技术方案制得的牛排,制作简便,适用于工业化生产,符合现代人的生活节奏。更重要的是,本发明的牛排无论在口味、香味、色泽还是口感方面,都深得大众喜爱。

[0014] 除了上面所描述的目的、特征和优点之外,本发明还有其它的目的、特征和优点。下面对本发明作进一步详细的说明。

具体实施方式

[0015] 为了使本发明的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合实施例,对本发明进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅用以解释本发明,并不用于限定本发明。

[0016] 实施例1

牛排腌制剂的制备

将食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%和料酒76.56%混合均匀,加入打浆机,再加入Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%,打浆至所有原料混合均匀,即得到牛排腌制剂。

[0017] 实施例2

牛排腌制剂的制备

将食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%和料酒54.92%混合均匀,加入打浆机,再加入Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%,打浆至所有原料混合均匀,即得到牛排腌制剂。

[0018] 实施例3

牛排腌制剂的制备

将食盐6.54%、白砂糖9.80%、酱油13.07%和料酒65.36%混合均匀,加入打浆机,再加入Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%打浆至所有原料混合均匀,即得到牛排腌制剂。

[0019] 实验例1

将实施例1~3所述的牛排腌制剂,按不同配比添加至原料肉中,测定所述牛排腌制剂与原料肉重量的合适配比。

[0020] 根据GB/T22210-2008肉与肉制品感官评定规范,评价小组由10人组成(5男5女,平均年龄25岁),每个样品重复3次,相邻的2次品尝之间需要用白开水漱口。评价人员根据表1标准培训,分别对犊牛肉制品的色泽、香气、口感、组织状态、和味道5个感官属性进行评价,根据各评价人员的评价结果,取平均值,实验结果如表2。

[0021] 表1牛肉系列产品感官评价表

色泽 (15分)	香气 (20分)	口感 (30分)	组织状态 (10分)	味道 (25分)
切面有光泽, 色泽鲜艳	香味浓郁, 具有牛排固有的香气	口感嫩, 有弹性, 有嚼劲	组织致密完整	咸淡适中, 鲜香味美, 无异味
(11~15分)	(15~20分)	(21~30分)	(8~10分)	(19~25分)
切面光泽一般, 色泽浅红	香味很弱	口感一般, 嫩度不足	组织不紧密, 局部松散	咸淡适中, 鲜香不突出
(6~10分)	(8~14分)	(11~20分)	(4~7分)	(9~18分)
切面无光泽, 色泽呈灰色	略有焦味	弹性差, 口感硬	组织不紧密, 松散	咸淡不均, 无鲜香味
(0~5分)	(0~7分)	(0~10分)	(0~3分)	(0~8分)

表2牛排腌制剂用量占原料肉重量比的感官结果

实施 例	组别	牛排腌制剂用量占原料肉重量比 (w%)						
		35%	30%	25%	20%	15%	10%	5%
1	色泽	12.1	12.1	12.2	13.2	13.8	14.2	12.8
	香气	14.5	14.6	15	18.2	18.4	18.6	18
	口感	24.8	25.6	26.6	27.3	28.6	28.6	25.2
	组织状态	7.5	7.5	7.6	7.8	7.9	9.2	8
	味道	21.2	22.3	22.8	23	23.3	23.8	22.2
	总分	80.1	82.1	84.2	89.5	92	94.4	86.2
2	色泽	11.5	12.3	13.2	14.2	13.8	13.4	12.5
	香气	16.3	17.5	18.2	18.6	18.2	17.5	16.3
	口感	25.4	26.2	27.8	28.6	27.6	27.5	25.2
	组织状态	7.4	7.6	7.8	9	8.4	7.8	8.1
	味道	22	22	23	24	23	24.3	21
	总分	82.6	85.6	90	94.4	91	90.5	83.1
3	色泽	10.6	11.3	11.5	13.8	13.9	13.2	12
	香气	16.4	16.6	16.9	17.3	19.8	18.2	18.1
	口感	25	26	28.7	28.8	28.9	28.6	25
	组织状态	7.3	7.4	7.6	7.8	9.2	9	8
	味道	22.1	22.3	23.1	23.3	24.2	23.9	23.7
	总分	81.4	83.6	87.8	91	96	92.9	86.8

结合实施例1~3,由表2可以看出,实施例1中,牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重

量的百分比为:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%时,牛排腌制剂的第二预设量是所述原料肉重量的10%时,效果较好,进一步优化结果为10.45%时效果最佳;实施例2中,牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比为:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%时,牛排腌制剂的第二预设量是所述原料肉重量的20%时,效果较好,进一步优化结果为21.85%时效果最佳;实施例3中,牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比为:食盐6.54%、白砂糖9.80%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%时,牛排腌制剂的第二预设量是所述原料肉重量的15%时,效果较好,进一步优化结果为15.3%时效果最佳。

[0022] 通过对牛排腌制剂的第二预设量与所述原料肉重量比例的研究,进一步根据优化的配比,对采用上述牛排腌制剂,制作牛排的方法进一步优化,同步将亚硝酸钠的第一预设量,设计在一个合理的范围,现就以上问题,参考以下实施例进行说明。

[0023] 实施例4

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0024] 所述腌制剂的各个原料占腌制剂重量的百分比:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%。

[0025] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0026] 实施例5

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0027] 所述腌制剂的各个原料占腌制剂重量的百分比:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%。

[0028] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0029] 实施例6

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0030] 所述腌制剂的各个原料占腌制剂重量的百分比:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%。

[0031] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0032] 实施例7

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%。

[0033] 所述腌制剂的各个原料占腌制剂重量的百分比:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%。

[0034] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0035] 实施例8

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%。

[0036] 所述腌制剂的各个原料占腌制剂重量的百分比:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%

和黑胡椒1.44%。

[0037] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0038] 实施例9

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%。

[0039] 所述腌制剂的各个原料占腌制剂重量的百分比:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%。

[0040] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0041] 实施例10

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的21.85%。

[0042] 所述腌制剂的各个原料占腌制剂重量的百分比:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%。

[0043] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0044] 实施例11

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%,所述

第二预设量是所述原料肉重量的21.85%。

[0045] 所述腌制剂的各个原料占腌制剂重量的百分比:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%。

[0046] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0047] 实施例12

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的21.85%。

[0048] 所述腌制剂的各个原料占腌制剂重量的百分比:食盐4.78%、白砂糖5.74%、酱油8.61%、料酒76.56%、Vc0.96%、番茄粉0.48%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.44%和黑胡椒1.44%。

[0049] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0050] 实施例13

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0051] 所述牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%。

[0052] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0053] 实施例14

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0054] 所述牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%。

[0055] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0056] 实施例15

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0057] 所述牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%。

[0058] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0059] 实施例16

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%。

[0060] 所述牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%。

[0061] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0062] 实施例17

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%。

[0063] 所述牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%。

[0064] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0065] 实施例18

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%。

[0066] 所述牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%。

[0067] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0068] 实施例19

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的21.85%。

[0069] 所述牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%。

[0070] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发

酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0071] 实施例20

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%,所述第二预设量是所述原料肉重量的21.85%。

[0072] 所述牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%。

[0073] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0074] 实施例21

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的21.85%。

[0075] 所述牛排腌制剂的各个原料占牛排腌制剂重量的百分比:食盐9.15%、白砂糖11.44%、酱油18.31%、料酒54.92%、Vc2.29%、番茄粉0.69%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)2.06%和黑胡椒1.14%。

[0076] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0077] 实施例22

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0078] 所述牛排腌制剂的各个原料占所述牛排腌制剂重量的百分比:食盐6.54%、白砂糖

9.8%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%。

[0079] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0080] 实施例23

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0081] 所述牛排腌制剂的各个原料占所述牛排腌制剂重量的百分比:食盐6.54%、白砂糖9.8%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%。

[0082] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0083] 实施例24

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的15.30%。

[0084] 所述牛排腌制剂的各个原料占所述牛排腌制剂重量的百分比:食盐6.54%、白砂糖9.8%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%。

[0085] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0086] 实施例25

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉

切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%。

[0087] 所述牛排腌制剂的各个原料占所述牛排腌制剂重量的百分比:食盐6.54%、白砂糖9.8%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%。

[0088] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0089] 实施例26

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%。

[0090] 所述牛排腌制剂的各个原料占所述牛排腌制剂重量的百分比:食盐6.54%、白砂糖9.8%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%。

[0091] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0092] 实施例27

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的10.45%。

[0093] 所述牛排腌制剂的各个原料占所述牛排腌制剂重量的百分比:食盐6.54%、白砂糖9.8%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%。

[0094] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0095] 实施例28

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0075%,所述第二预设量是所述原料肉重量的21.85%。

[0096] 所述牛排腌制剂的各个原料占所述牛排腌制剂重量的百分比:食盐6.54%、白砂糖9.8%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%。

[0097] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0098] 实施例29

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.001%,所述第二预设量是所述原料肉重量的21.85%。

[0099] 所述牛排腌制剂的各个原料占所述牛排腌制剂重量的百分比:食盐6.54%、白砂糖9.8%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%。

[0100] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0101] 实施例30

一种制作牛排的方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;

S2,切片:将所述原料肉切割,得切片;

S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量是所述原料肉重量的0.0125%,所述第二预设量是所述原料肉重量的21.85%。

[0102] 所述牛排腌制剂的各个原料占所述牛排腌制剂重量的百分比:食盐6.54%、白砂糖9.8%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐(焦磷酸盐:三聚磷酸盐=1:1)1.96%和黑胡椒1.31%。

[0103] S4,发酵:添加发酵剂于腌制后的原料肉切片中,置于恒温恒湿培养箱中,25℃发酵48h;

S5,煎制:将发酵后的原料肉切片置于电饼铛中进行煎制;

S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。

[0104] 实施例4~实施例30所述的制作牛排的方法,还包括所述原料肉进行整修、将所述牛排进行真空包装,当然本发明选取的原料肉也可以选择经卫生检验合格的新鲜或冷冻牦牛肉。当选择冷冻牦牛肉时,还包括将冷冻牦牛肉解冻后再进行切片的过程。

[0105] 对比例1:同类市售产品。

[0106] 实验例2

参考实施例4~实施例30及对比例1对制备得到的牛排进行品质指标测定:

1. 感官评价

根据GB/T22210-2008肉与肉制品感官评定规范,也根据参考其它研究者的文献,评价小组由10人组成(5男5女,平均年龄25岁),每个样品重复3次,相邻的2次品尝之间需要用白开水漱口。评价人员根据表1标准培训,分别对牦牛肉制品的色泽、香气、口感、组织状态、和味道5个感官属性进行评价,记录各评价人员的评价结果。根据各评价人员的评价结果,取平均值。以下仅给出实施例22、实施例23、实施例24及其对比例1的实验数据作参考,其他实施例也能得到同样的结果。

[0107] 表3 不同腌制剂配比制作牛排方法的感官结果

试验 类目	组别	感官结果数据										平均
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
实施 例 22	色泽	14	14	14	14	15	14	14	14	14	15	14.2
	香气	19	19	19	18	18	19	18	18	19	19	18.6
	口感	28	29	28	29	29	29	29	29	29	29	28.8
	组织状态	10	9	9	10	9	9	9	10	10	9	9.4
	味道	24	23	25	24	24	24	24	24	24	24	24
	总分	95	94	95	95	95	95	94	95	96	96	95
实施 例 23	色泽	14	15	14	14	15	14	14	14	14	14	14.2
	香气	19	19	19	20	20	19	18	19	19	18	19
	口感	28	29	29	29	28	29	28	29	29	28	28.6
	组织状态	10	9	9	10	10	9	10	10	10	9	9.6
	味道	24	22	24	24	24	24	24	24	24	24	23.8
	总分	95	94	95	97	97	95	94	96	96	93	95.2
实施 例 24	色泽	15	14	15	15	15	15	15	15	15	15	14.9
	香气	20	20	19	20	20	20	20	19	20	20	19.8
	口感	30	30	30	30	29	30	29	30	28	30	29.6
	组织状态	10	10	10	9	10	9	10	10	10	10	9.8
	味道	25	25	25	25	25	25	24	25	25	25	24.9
	总分	100	99	99	99	99	99	98	99	98	100	99
对比 例 1	色泽	13	14	13	13	14	13	12	13	14	13	13.2
	香气	18	18	17	17	17	16	15	16	16	16	16.6
	口感	22	22	24	22	23	21	20	21	22	30	22.7
	组织状态	8	8	8	9	9	9	8	9	8	9	8.5
	味道	21	22	22	23	23	22	22	22	21	22	22
	总分	82	84	84	84	86	81	77	81	81	90	83

从表3可以看出,结合实施例22、实施例23、实施例24及对比例1的方案比较,可以看出:所述亚硝酸钠的第一预设量是所述原料肉重量的0.001%~0.0125%,能得到很好品质以及口味的牛排,选取0.0075%效果最佳,总体而言,本发明的牛排无论在色泽、气味、还是口感方面,都超过现有技术中的牛排。其他实施例制备得到的牛排色泽、气味、口感较好,根据以上评定规范也可以获得较高的得分。

[0108] 综上所述,根据本发明的一种典型的实施方式,一种牛排的制作方法,包括以下步骤:

S1,选料:选取牛肉作为原料肉;优选的,牛肉选用经卫生检验合格的新鲜或冷冻犊牛肉,来源可以是奶牛、公牛、小母牛,也可以选用鸡肉,猪肉,但不仅限于此。其中,所述的冷冻犊牛肉优选为于-20℃贮藏。这样的贮藏条件,可以适合工业化生产,解决很多冷冻犊牛肉的出售问题。

[0109] S2,切片:将所述原料肉切割,得切片,所述贴片为长为6~8cm,宽为4~5cm,厚为0.5cm~1.5cm,优选的,所述贴片的厚为1.0cm。这样的厚度可以有利于牛排的煎制,也可以使得煎制后的牛排鲜嫩多汁。

[0110] S3,腌制:将第一预设量的亚硝酸钠和第二预设量的所述牛排腌制剂注入所述原料肉切片中进行滚揉,4℃以下腌制1h;其中,所述第一预设量小于所述原料肉重量的0.015%;其中,所述亚硝酸钠的用量为所述牛排重量的百分之0.0075%,所述腌制剂的注入量是所述牛排重量的15.3%,先将亚硝酸钠与腌制剂混合均匀后,注入所述牛排中。

[0111] 所述牛排腌制剂中的各原料占所述牛排腌制剂重量的百分比为:食盐6.54%、白砂糖9.80%、酱油13.07%、料酒65.36%、Vc1.31%、番茄粉0.65%、复合磷酸盐1.96%和黑胡椒1.31%。示例性的,以1000g牛排为例,所述牛排腌制剂中的各原料的重量约为:食盐10g、白砂糖15g、酱油20g、料酒100g、Vc2g、亚硝酸钠0.075g、番茄粉1g、复合磷酸盐3g(其中焦磷酸盐和三聚磷酸盐分别为1.5g)和黑胡椒2g。这样的腌制剂配比可以很好地得到色泽、气味、口感方面更适宜大众的牛排。这里所说的腌制剂还可以包括可以有效提升牛排味道的香叶或去腥的生姜等常规用料,当然也不仅仅限于此。

[0112] S4,发酵:添加发酵剂,发酵剂的添加量为 10^7 CFU/g,置于恒温恒湿(发酵温度为25℃,发酵湿度为95%)培养箱中,25℃发酵48h。自然条件下,利用微生物或酶的发酵作用,使原料肉发生一系列生物化学变化及物理变化,而形成具有特殊风味、色泽和质地的肉制品。其主要特点是营养丰富、风味独特、保质期长。通过微生物的发酵,引起肉中蛋白质变性和降解,既改善产品质地,也提高了蛋白质的吸收率;微生物发酵及内源酶,共同作用,赋予产品独特的风味;肉中有益微生物可产生乳酸、菌素等代谢产物,降低肉品pH值,发酵的同时还会降低肉品水分含量,这些都将提高产品安全性和延长产品货架期。

[0113] S5,煎制:将片状犊牛肉置于电饼铛中进行煎制;210℃下,烤至中心温度40℃,翻面,接着烤至中心温度为72℃,取出。合适的煎制温度,有利于营养物质的保持,煎制好的牛排具有很好地外观,嚼劲适中。

[0114] S6,冷却:煎制熟后于室温下冷却,得所述牛排。进一步地,牛排的制作方法,还包括当原料选用冷冻牛肉时,将冷冻牛肉于室温下解冻,优选的选择冰箱低温解冻法,就是提前半天把肉从冷冻室里拿出来,放到冷藏室里自然解冻。到肉中间稍微变软,但是整体仍然较硬时,就可以了。这样可以很好地兼顾缩短解冻时间和保证内外解冻速度一致,也避免因季节的不同,导致解冻的原料肉变质或者影响肉质,例如:在天热的时候长得最快。如果解冻时间稍长,肉就可能不新鲜甚至腐败变质。万一肉再染上了能释放毒素的细菌,对人体的危害就更大了。因为这些毒素即使加热烹调都不能被破坏。所以选取冰箱低温解冻法,可以有效防腐或者将肉质的保持在一个较新鲜的状态。

更进一步地,牛排的制作方法,还包括对牛肉进行修整,剔除犊牛肉块上的表面脂肪,筋膜以及连结在上面的肌膜等杂物。这样可以使得制得的牛排拥有更好的口感以及外观。

[0115] 更进一步地,将所述牛排进行真空包装。这样符合现代人生活的需求,

将真空包装的牛排于微波炉中高火加热35秒即可食用或者于蒸锅中蒸煮30分钟即可食用,操作便捷,符合现代人的生活节奏,大大地促进了牛肉的需求量,间接的解决了牛肉的销售问题。

[0116] 根据本发明的另一个方面,提供一种牛排。该牛排均可以采用牛排腌制剂制作牛排的方法得到。通过所述牛排腌制剂制作牛排的方法制备得到的牛排,新鲜,色泽鲜艳,香味浓郁,口感鲜嫩,有嚼劲,组织致密完整,咸淡适中,味美,无异味,能够得到大众的喜爱,也能满足现代生活节奏快,人们对速食食品更高的营养需求,

本发明的技术方案,具有以下有益效果:

1.由于本发明可以采用冰冻的原料肉,适合工业化生产。

[0117] 2.本发明的原料肉中注入合适比例的亚硝酸钠、番茄粉、黑胡椒,在牛排的口感、香味和品质方面的改善起到重要作用。

[0118] 3.解冻步骤中选用低温解冻法,这样可以很好地兼顾缩短解冻时间和保证内外解冻速度一致。这样解冻的原料肉就能恢复相当于鲜肉时的一个状态。

[0119] 4.食用前微波高火加热或者蒸煮即可食用,操作便捷,符合现代人的生活节奏。

[0120] 5.将注入亚硝酸盐和牛排腌制剂后的牛肉进行真空滚揉,以使其充分接触,渗透牛肉,可疏松肌肉组织结构,有利于肌球蛋白溶出,使牛肉口感更好。

[0121] 6.本发明的腌制料,可以制备成成品销售,备注好腌制剂与肉类的用量配比,也可以间接解决牛肉的销量问题。

[0122] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在

本发明的保护范围之内。