



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103783561 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 14

(21) 申请号 201410069730. 7

(22) 申请日 2014. 02. 28

(71) 申请人 宣威市星月清真食品有限公司

地址 655400 云南省曲靖市宣威市虹桥街道
北云新区老国道 295 - 1 号

申请人 马贤会

(72) 发明人 马琪琳 张明昌

(74) 专利代理机构 云南省曲靖市专利事务所
53104

代理人 许永昌

(51) Int. Cl.

A23L 1/318 (2006. 01)

A23L 1/221 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

牛干巴模拟恒温低盐常年腌制方法

(57) 摘要

牛干巴模拟恒温低盐常年腌制方法, 包括牛肉选择、佐料及腌制工艺, 牛肉是经过检疫合格的鲜牛肉; 用食盐 2. 5-4%、茴香籽粉 0. 05 - 0. 15%、草果和八角粉各 0. 03 - 0. 10%、花椒 0. 01-0. 015%; 磨制成粉状, 混合均匀; 食盐升温到高于牛肉表面温度 1 - 3℃; 将搓揉好的牛肉进入恒温冷库的陶缸, 封口摆放; 恒温库温度为 1 - 3. 8℃, 腌制不少于 29 天; 风干车间的温度 10-15℃; 风干的半成品牛干巴送入温度 15-20℃发酵车间发酵 3 个月, 看到干巴表面生有白霉霜即为成品。得到的牛干巴颜色为黑红色, 用盐量相对少, 盐味适中、肉质有回甜的味觉, 适合大众消费者的口味; 为牛肉常年深加工提供了可靠的技术。

1. 牛干巴模拟恒温低盐常年腌制方法,包括牛肉选择、佐料及腌制工艺,其特征在于具体步骤如下:

牛肉质量要求:牛肉必须是经过检疫合格,无药物残留的健康育肥肉牛屠宰的新鲜牛肉;

佐料用量:以备好的鲜牛肉重量为基数计,用食盐 2.5-4%、茴香籽粉 0.05—0.15%、草果和八角粉各 0.03—0.10%、花椒 0.01—0.015%;

佐料处理:茴香籽、草果、八角和花椒均磨制成粉状,四种佐料混合均匀,取足总量备用;食盐升温到高于牛肉表面温度 1—3℃,以使盐分能快速渗入牛肉内部;

上佐料:按照每块牛肉的肥瘦重量给盐,净瘦肉 2.5%—3.0%;肥瘦混合肉块最大用盐量 4%,且分三次以人工搓揉方式上盐,从第二次上盐过程中将茴香籽、草果、八角和花椒的混合粉搓揉到牛肉上;

恒温腌制:将搓揉好的牛肉进入恒温冷库的陶缸,封口摆放;恒温库温度为 1—3.8℃,腌制时间不少于 29 天;

风干:出缸后进行风干,风干车间的温度 8-13℃,风速要求以手伸起有微风吹动的感觉;待牛肉表面干燥肉眼观看无水分时,成为半成品牛干巴;

发酵:将已经风干的半成品牛干巴送入发酵车间吊挂发酵,发酵车间温度要求 15—20℃;发酵时间为 3 个月,看到干巴表面生有白霉霜为发酵完成,内层牛干巴颜色为黑红色,即为成品。

2. 根据权利要求 1 所述的牛干巴模拟恒温低盐常年腌制方法,其特征在于上佐料的具体方式是:食盐按总用量均分成三份,分三次使用,撒在牛肉表面,每撒一次食盐,人工搓揉一次,搓揉到盐粒全部渗入牛肉内部,牛肉表面浸出水渍止;第一次在牛肉上均匀撒食盐,再如前述用人工搓揉;之后,第二次向牛肉表面撒盐,揉搓至牛肉表面浸出更多水渍,肉质表面无盐粒感,再把佐料的二分之一均匀撒到盐渍了两次盐的牛肉上,人工揉搓,揉搓至撒在牛肉表面的佐料全部变湿,观察至少有三分之一佐料渗入到牛肉表层以下止;第三次上食盐前,先把余下的二分之一佐料与余下的第三份食盐混合均匀,再撒到牛肉表面,盐和佐料一起搓揉完,再将人工搓揉后的牛肉放入腌肉机滚揉 2-3 分钟备用。

牛干巴模拟恒温低盐常年腌制方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种牛干巴模拟恒温低盐常年腌制方法。

背景技术

[0002] 牛干巴是一种很受各类消费者喜爱的清真牛肉食品,传统腌制的牛干巴,由于季节、气温变化的影响;普遍采用高剂量盐进行腌制。因为受季节和气温制约,只能在进入冬季后,才能进行正常腌制。这样造成了除冬季之外,腌制牛干巴就不能正常进行,使肉牛养殖企业和牛肉加工品种的制约,难于满足市场对牛干巴的需求。同时,传统腌制的牛干巴,由于季节、气温变化的影响;普遍采用高剂量盐进行腌制。因此,腌制方法中食盐用量较大,腌制成熟的牛干巴中的食盐量又不易去除或降低,因为牛干巴的食用方式一般均以爆炒方式加工,盐量过高,是消费者挑剔牛干巴的主要缺陷。

发明内容

[0003] 本发明的目的就是提供一种牛干巴模拟恒温低盐常年腌制方法,以解决目前牛干巴加工受季节限制的问题;从而使牛干巴加工成为经常的生产方式,也满足了市场对牛干巴消费的需求;又为牛肉加工企业提供了新的腌制方法。

[0004] 采取的技术方案:

牛干巴模拟恒温低盐常年腌制方法,包括牛肉选择、佐料及腌制工艺,具体步骤如下:

牛肉质量要求:牛肉必须是经过检疫合格,无药物残留的健康育肥肉牛屠宰的新鲜牛肉。

[0005] 佐料用量:以备好的鲜牛肉重量为基数计,用食盐 2.5-4%、茴香籽粉 0.05—0.15%、草果和八角粉各 0.03—0.10%、花椒粉 0.01—0.015%;

佐料处理:茴香籽、草果、八角均磨制成粉状,四种佐料混合均匀,取足总量备用;食盐升温到高于牛肉表面温度 1—3℃,以使盐分能快速渗入牛肉内部。

[0006] 上佐料:按照每块牛肉的肥瘦重量给盐,净瘦肉 2.5%—3.0%;肥瘦混合肉块最大用盐量 4%且分三次以人工搓揉方式上盐,从第二次上盐时将茴香籽、草果、八角和花椒的混合粉搓揉到牛肉上。

[0007] 恒温腌制:将搓揉好的牛肉进入恒温冷库的陶缸,封口摆放;恒温库温度为 1—3.8℃,腌制时间不少于 29 天。风干:出缸后进行风干,风干车间的温度 8-13℃,风速要求以手伸起有微风吹动的感觉。待牛肉表面干燥肉眼观看无水分时,成为半成品牛干巴;

发酵:将已经风干的半成品牛干巴送入发酵车间吊挂发酵,发酵车间温度要求 15—20℃;发酵时间为 3 个月,看到干巴表面生有白霉菌为发酵完成,内层牛干巴颜色为黑红色,即为成品。

[0008] 上盐和佐料的具体方式:食盐按总用量均分成三份,撒在牛肉表面,每撒一次食盐,人工搓揉一次,搓揉到盐粒全部渗入牛肉内部,牛肉表面浸出水渍止;第一次在牛肉上均匀撒食盐,再如前述用人工搓揉;之后,第二次向牛肉表面撒盐,揉搓至牛肉表面浸出更

多水渍,肉质表面无盐粒感,再把佐料的二分之一均匀撒到盐渍了两次盐的牛肉上,人工揉搓,揉搓至撒在牛肉表面的佐料全部变湿,观察至少有三分之一佐料渗入到牛肉表层以下止;第三次上食盐前,先把余下的二分之一佐料与余下的第三份食盐混合均匀,再撒到牛肉表面,盐和佐料一起搓揉完,再将人工搓揉后的牛肉放入腌肉机滚揉 2-3 分钟备用;

上述方式即可完成牛干巴模拟恒温低盐常年腌制方法的操作,得到的牛干巴颜色为黑红色,用盐量相对少,盐味适中、肉质有回甜的味觉,适合大众消费者的口味;为牛肉常年深加工提供了可靠的技术。

具体实施方式

[0009] 以下以腌制 100Kg 分割好备用的鲜牛肉为例,给出本发明的实施例。

[0010] 工艺流程:肉牛屠宰、排酸、按照部位分割、腌制、风干、发酵。

[0011] 1、要求牛肉必需是经过检疫合格,无药物残留的健康育肥肉牛,屠宰的新鲜牛肉。

[0012] 2、取现宰杀的牛肉,剃除夹层膜、根据肉质肥瘦情况,按牛肉部位进行分割成不等重量的肉块备用。

[0013] 3、按腌制牛干巴的常规方式对分割出的牛肉进行排酸。

[0014] 4、佐料准备:按方案给出的佐料用量食盐 2.5-4%,茴香籽粉 0.05—0.15%、草果和八角粉各 0.03—0.10%、花椒粉 0.01—0.015%;

本例按照腌制 100 公斤牛肉计算,取食盐 4Kg,茴香籽 0.1Kg,草果 0.05Kg,八角 0.08Kg;其中食盐在锅中炒热达到超过备好的牛肉表面温度 3℃,分成三等份备用;茴香籽、草果、八角、花椒混合磨成细粉状体作为佐料备用。

[0015] 5、腌制:

第一步是上食盐和佐料:第一次上食盐;把步骤 3 处理后的鲜牛肉,平摆放在腌制专用的台板上,把步骤 4 中三份食盐中的一份盐均匀撒于鲜牛肉的表面,用手先擦抹,使撒上的盐分布更均匀,然后搓揉,反复多次,盐全部渗入到肉层内,肉质表面有水分浸出止;摆放半小时后,第二次上食盐,把步骤 4 分出的第二份食盐,均匀撒到上过第一次食盐的牛肉上,按第一次上食盐的操作方式处理,让食盐渗入牛肉中,并浸出大量的水分;随即把第三份食盐与茴香籽、草果和八角、花椒制成的细粉状佐料混合均匀,一起撒在上过两次食盐的牛肉上,人工反复的搓揉,直到至少三分之二的佐料随盐一起深入牛肉层中,其它佐料均附着在牛肉表层止,接着将前述方式处理好的牛肉放入腌肉机滚揉 2-3 分钟备用。

[0016] 上盐过程中根据牛肉的肥瘦状况,纯瘦肉用盐量不超过其重量的 2.5—3%,肥瘦混合肉质用量控制用盐量在其重量的 4% 以内。

[0017] 第二步是恒温腌制:将搓揉好的牛肉进入 3.5℃ 恒温冷库的陶缸中,封口摆放,腌制 30 天出缸;

6、风干:出缸后进行风干,风干车间的温度 13℃,风速要求以手伸起有微风吹动的感觉;待牛肉表面干燥肉眼观看无水分时,即为半成品牛干巴。

[0018] 7、发酵:将已经风干的半成品牛干巴送入室温在 15—20℃ 的发酵车间,吊挂发酵 3 个月,观察到干巴表面生有白霉霜,内层牛干巴颜色为黑红色,即为成品。

[0019] 8、把步骤 7 得到的成品牛干巴清除表面霉霜,按重量要求切割成块,真空包装即可储存上市。

[0020] 该项技术,在长期试验的基础上,采用模拟恒温低盐腌制新工艺,实现了牛干巴的常年腌制;改变了只有冬季才能够腌制牛干巴的状况。采用这种技术腌制的牛干巴,既保证牛干巴达到应有的颜色,而且牛干巴的味道具香而回甜,适合大众消费者的口味。为牛肉深加工提供了可靠的技术支撑。