



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105595201 A

(43) 申请公布日 2016. 05. 25

(21) 申请号 201510999233. 1

(22) 申请日 2015. 12. 28

(71) 申请人 张祖红

地址 235000 安徽省淮北市杜集区石台镇程
台行政村 6 组 58 号

(72) 发明人 张祖红

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016. 01)

A23L 13/40(2016. 01)

A23L 17/40(2016. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蟹黄牛肉粒及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供一种蟹黄牛肉粒,由以下重量比的组分制成:牛肉 100-120 份、鱼肉 20-30 份、蟹黄 10-15 份、桂丁 0.3-0.8 份、香叶 1-1.3 份、小茴香 2-3 份、白芷 0.2-0.4 份、花椒 0.5-0.8 份、姜 3-5 份、陈皮 0.2-0.4 份、桂皮 0.2-0.25 份、甘草 0.3-0.4 份、大茴香 0.3-0.5 份、糖 5-10 份、食盐 4-7 份、味精 2-4 份、黄酒 20-30 份。本发明提供的牛肉粒采用独创的加工工艺,口味优良,味道鲜美,食用方便,营养价值高,符合中国人的膳食习惯,又能满足出口对肉制品的感官、营养和安全的要

1. 一种蟹黄牛肉粒,其特征在于:由以下重量比的组分制成:牛肉100-120份、鱼肉20-30份、蟹黄10-15份、桂丁0.3-0.8份、香叶1-1.3份、小茴香2-3份、白芷0.2-0.4份、花椒0.5-0.8份、姜3-5份、陈皮0.2-0.4份、桂皮0.2-0.25份、甘草0.3-0.4份、大茴香0.3-0.5份、糖5-10份、食盐4-7份、味精2-4份、黄酒20-30份。

2. 一种蟹黄牛肉粒的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)肉糜的制备:将牛肉、鱼肉去骨、清洗、沥干,将原料肉放入斩拌机内斩成肉糜,并添加调味料混匀;

(2)配制液体调味料:将桂丁、香叶、小茴香、白芷、花椒、姜、陈皮、桂皮、甘草、大茴香加入水中熬制2-3小时;

(3)向肉糜中加入液体调味以及黄酒中药液,搅拌均匀,并置于2-8℃条件下糅合24h;

(4)装模煮制:将糅合好的肉糜装入磨具内,盖好并置于110℃的锅内煮5h;

冷却、切成肉粒;

(5)烤制:将肉粒置于75℃下烘烤5h;

(6)将蟹黄烘干,粉碎成蟹黄粉;

(7)将烤制好的肉粒放置于蟹黄粉中混匀后,再将牛肉粒取出包装。

一种蟹黄牛肉粒及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种牛肉粒,特别涉及一种蟹黄牛肉粒及其制备方法。

背景技术

[0003] 牛肉粒作为休闲食品深受广大消费者欢迎,随着我国经济的发展,人们对于牛肉粒的品质、安全、风味、口感需求越来越多样。然而。传统的牛肉粒均为原味牛肉粒,色味单一,少有变化,久食令人失去兴趣。传统的牛肉粒制备方法加工时间长、营养物质损失较多、难以控制牛肉粒风味,不适合工业化生产,且功能单一。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种蟹黄牛肉粒及其制备方法。

[0005] 本发明提供的一种蟹黄牛肉粒,由以下重量比的组分制成:牛肉100-120份、鱼肉20-30份、蟹黄10-15份、桂丁0.3-0.8份、香叶1-1.3份、小茴香2-3份、白芷0.2-0.4份、花椒0.5-0.8份、姜3-5份、陈皮0.2-0.4份、桂皮0.2-0.25份、甘草0.3-0.4份、大茴香0.3-0.5份、糖5-10份、食盐4-7份、味精2-4份、黄酒20-30份。

[0006] 本发明还公开了一种蟹黄牛肉粒的制备方法,包括以下步骤:

(1)肉糜的制备:将牛肉、鱼肉去骨、清洗、沥干,将原料肉放入斩拌机内斩成肉糜,并添加调味料混匀;

(2)配制液体调味料:将桂丁、香叶、小茴香、白芷、花椒、姜、陈皮、桂皮、甘草、大茴香加入水中熬制2-3小时;

(3)向肉糜中加入液体调味以及黄酒中药液,搅拌均匀,并置于2-8℃条件下糅合24h;

(4)装模煮制:将糅合好的肉糜装入磨具内,盖好并置于110℃的锅内煮5h;

冷却、切成肉粒;

(5)烤制:将肉粒置于75℃下烘烤5h;

(6)将蟹黄烘干,粉碎成蟹黄粉;

(7)将烤制好的肉粒放置于蟹黄粉中混匀后,再将牛肉粒取出包装。

[0007] 有益效果:

本发明提供的牛肉粒采用独创的加工工艺,口味优良,味道鲜美,食用方便,营养价值高,符合中国人的膳食习惯,又能满足出口对肉制品的感官、营养和安全的要求。

具体实施方式

[0008] 下面结合具体的实施例,可以更好地理解本发明。然而,本领域的技术人员容易理解,实施例所描述的具体的物料配比、工艺条件及其结果仅用于说明本发明,而不应当也不会限制权利要求书中所详细描述的本发明。

[0009] 实施例1:

本发明公开了牛肉100-120份、鱼肉20-30份、蟹黄10-15份、桂丁0.3-0.8份、香叶1-1.3份、小茴香2-3份、白芷0.2-0.4份、花椒0.5-0.8份、姜3-5份、陈皮0.2-0.4份、桂皮0.2-0.25份、甘草0.3-0.4份、大茴香0.3-0.5份、糖5-10份、食盐4-7份、味精2-4份、黄酒20-30份。

[0010] 本发明还公开了一种蟹黄牛肉粒的制备方法,包括以下步骤:

(1)肉糜的制备:将牛肉、鱼肉去骨、清洗、沥干,将原料肉放入斩拌机内斩成肉糜,并添加调味料混匀;

(2)配制液体调味料:将桂丁、香叶、小茴香、白芷、花椒、姜、陈皮、桂皮、甘草、大茴香加入水中熬制2-3小时;

(3)向肉糜中加入液体调味以及黄酒中药液,搅拌均匀,并置于2-8℃条件下糅合24h;

(4)装模煮制:将糅合好的肉糜装入磨具内,盖好并置于110℃的锅内煮5h;

冷却、切成肉粒;

(5)烤制:将肉粒置于75℃下烘烤5h;

(6)将蟹黄烘干,粉碎成蟹黄粉;

(7)将烤制好的肉粒放置于蟹黄粉中混匀后,再将牛肉粒取出包装。

[0011] 本发明提供的牛肉粒采用独创的加工工艺,口味优良,味道鲜美,食用方便,营养价值高,符合中国人的膳食习惯,又能满足出口对肉制品的感官、营养和安全的要。同时通过添加清热解毒的保健药材,能够起到清热解毒的作用。