



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104432140 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410819132. 7

(22) 申请日 2014. 12. 25

(71) 申请人 重庆市弘久食品有限公司

地址 409000 重庆市黔江区文汇路 419 号鹏
达办公楼

申请人 程钧

(72) 发明人 程钧 程玲 王世兵

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

手撕牛肉条的制备方法

(57) 摘要

本发明所采用的技术方案是一种手撕牛肉条的制备方法,由选料、制备腌制辅料、腌制、制备卤制汤液、卤制、制备调味料、调味、烘干、制备手撕牛肉条共九大步骤完成,其有益效果是在腌制时进行揉捻,再用特殊卤料进行卤制,卤制时采用低温卤制,这样不仅可使牛肉内部先行入味,还可减少牛肉内部原有的营养物质流失;再用特制的调味料进行浸润入味,可使入味更充分柔和;然后手撕成条,再用粽叶垫荷叶盖住进行烘烤,这样制备的手撕牛肉条颜色红亮,营养丰富、口味醇厚,微麻劲辣,且粽香荷香缭绕,回味无穷。

1. 手撕牛肉条的制备方法,由选料、制备腌制辅料、腌制、制备卤制汤液、卤制、制备调味料、调味、烘干、制备手撕牛肉条共九大步骤完成,其特征在于具体方法如下:

(1)选料:选取合格牛肉,除去杂质、血污、筋络和浮皮,然后切成每块重量为 180g-220g 的牛肉块待用;

(2)制备腌制辅料:按照重量份取植物油 5 份、香辛料 5 份、花椒 5 份、姜汁 3 份、辣椒 5 份、味精 1 份、食盐 8 份充分拌匀,得到辅料;

(3)腌制:按照重量份取辅料 10 份加入到 100 份牛肉块中,用滚揉机滚揉 30 分钟,然后静腌 48-72 小时,期间每隔 12 小时再滚揉 10 分钟;

(4)制备卤制汤液:按照重量份取猪大骨 10 份、鸡骨架 10 份分别用微波烤香,取香辛料 10 份用小火烘烤至香脆再用棉纱布包裹,再取猪皮 5 份,将猪皮用明火烧烤出香味,然后将四种材料共同放入 300 份沸水中熬煮 60-80 分钟,然后捞出固形物,得到卤制汤液;

(5)卤制:将腌制后的牛肉块放入等重量的卤制汤液中,卤制 24 小时,保持微火使牛肉块中心温度在 72-75℃之间;

(6)制备调味料:将香辛料放入等重量的滚沸起锅后的椒香油中拌和混合,得到调味料;

(7)调味:将卤制后的牛肉块取出沥干后放入等重量的调味料中,浸润调味 24 小时;

(8)烘干:将调味后的牛肉块取出沥干直到不滴油,再撕成宽度或厚度为 3-7mm 的牛肉条,再取筛孔钢盘,在钢盘上铺一层粽叶,以粽叶铺满钢盘底部为限,然后单层铺放牛肉条,再用荷叶盖住,放入温度为 140-160℃的烘烤柜内进行烘烤,直到粽叶和荷叶均被烤枯、手捏即碎为止;

(9)制备手撕牛肉条:将牛肉条取出烘烤柜,冷却后照规格计量真空包装,灭菌,检验,得到手撕牛肉条产成品。

2. 根据权利要求 1 所述的手撕牛肉条的制备方法,其特征在于所述的香辛料是按照重量份由干燥后的生姜 3 份、辣椒粉 3 份、丁香 1 份、香薷 1 份、桔茗 1 份、桂皮 1 份、山奈 1 份、八角 1 份分别进行粗粉然后混合,再将混合物和黄酒按照重量比为 10:1 的比例混合拌匀,浸润 30 分钟,然后将混合物放入压力蒸气锅里蒸制,将压力调节在 145-155kPa 之间,蒸 45 分钟,然后闷 60 分钟,冷却后将混合物取出烘干,得到香辛料。

3. 根据权利要求 2 所述的手撕牛肉条的制备方法,其特征在于所述的椒香油和椒香泥是按照重量份将干红椒粉 1 份、花椒粉 1 份、胡椒粉 1 份放入 15 份滚沸起锅后的植物油中拌和均匀,然后冷却静置 24 小时得到三椒油,再另取干红椒粉 1 份、花椒粉 1 份、胡椒粉 1 份、木香粉 0.2 份混合后用小火烘烤至香脆,再迅速放入三椒油中拌和均匀,冷却静置 24 小时后,过 80 目筛取液,再用固液分离机进行固液分离,得到液态物椒香油和固形物椒香泥。

手撕牛肉条的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于牛肉食品加工技术领域,特别是一种具有土家风味的手撕牛肉条的制备方法。

背景技术

[0002] 牛肉是主要肉类食品之一,其蛋白质含量高,而脂肪含量低,味道鲜美,深受人们喜爱,享有“肉中骄子”的美称。牛肉含有丰富的蛋白质,氨基酸组成等比猪肉更接近人体需要,能提高机体抗病能力,对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血和修复组织等方面特别适宜。寒冬食牛肉,有暖胃作用,为寒冬补益佳品。中医认为:牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功能。适用于中气下陷、气短体虚,筋骨酸软和贫血久病及面黄目眩之人食用。

[0003] 手撕牛肉属自然健康的美味食品,无防腐剂,肉质密实,有酱香味。一般做法是将牛肉洗干净,加生抽,老抽,加糖,姜,黑胡椒粉,五香粉,淹制一天,然后连同腌制料放入到高压锅里,加卤水,高压锅烧到卤水收干;拿出烧好的牛肉,另外一个干净的锅里再倒卤水,放入牛肉,加五香粉,生抽,老抽,糖,烧开大火烧至收汁,最后可加点鸡精或者味精调味,冷了撕成牛肉条即可。

[0004] 这样的手撕牛肉也有缺陷,首先是没有揉捻,吸味不充分,这样做会使得口味偏淡,余味不足;其次是卤制时温度太高,丢失了牛肉中的营养物质,其三是调料香味不浓。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是针对现有的加工方法简单使得口味偏淡,卤制温度太高的不足,提供一种腌制时进行揉捻再卤制且卤制时采用低温并采用多种调味料的手撕牛肉条的制备方法,以便制备一种营养丰富、口味醇厚,鲜香劲辣的手撕牛肉条。

[0006] 为解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是一种手撕牛肉条的制备方法,由选料、制备腌制辅料、腌制、制备卤制汤液、卤制、制备调味料、调味、烘干、制备手撕牛肉条共九大步骤完成,其特征在于具体方法如下。

[0007] (1)选料:选取合格牛肉,除去杂质、血污、筋络和浮皮,然后切成每块重量为180g-220g的牛肉块待用。

[0008] (2)制备腌制辅料:按照重量份取植物油5份、香辛料5份、花椒5份、姜汁3份、辣椒5份、味精1份、食盐8份充分拌匀,得到辅料。

[0009] (3)腌制:按照重量份取辅料10份加入到100份牛肉块中,用滚揉机滚揉30分钟,然后静腌48-72小时,期间每隔12小时再滚揉10分钟。

[0010] (4)制备卤制汤液:按照重量份取猪大骨10份、鸡骨架10份分别用微波烤香,取香辛料10份用小火烘烤至香脆再用棉纱布包裹,再取猪皮5份,将猪皮用明火烧烤出香味,然后将四种材料共同放入300份沸水中熬煮60-80分钟,然后捞出固形物,得到卤制汤液。

[0011] (5)卤制:将腌制后的牛肉块放入等重量的卤制汤液中,卤制24小时,保持微火使

牛肉块中心温度在 72-75℃之间。

[0012] (6)制备调味料:将香辛料放入等重量的滚沸起锅后的椒香油中拌和混合,得到调味料。

[0013] (7)调味:将卤制后的牛肉块取出沥干后放入等重量的调味料中,浸润调味 24 小时。

[0014] (8)烘干:将调味后的牛肉块取出沥干直到不滴油,再撕成宽度或厚度为 3-7mm 的牛肉条,再取筛孔钢盘,在钢盘上铺一层粽叶,以粽叶铺满钢盘底部为限,然后单层铺放牛肉条,再用荷叶盖住,放入温度为 140-160℃的烘烤柜内进行烘烤,直到粽叶和荷叶均被烤枯、手捏即碎为止。

[0015] (9)制备手撕牛肉条:将牛肉条取出烘烤柜,冷却后照规格计量真空包装,灭菌,检验,得到手撕牛肉条产成品。

[0016] 所述的香辛料是按照重量份由干燥后的生姜 3 份、辣椒粉 3 份、丁香 1 份、香薷 1 份、桔茗 1 份、桂皮 1 份、山奈 1 份、八角 1 份分别进行粗粉然后混合,再将混合物和黄酒按照重量比为 10:1 的比例混合拌匀,浸润 30 分钟,然后将混合物放入压力蒸气锅里蒸制,将压力调节在 145-155kPa 之间,蒸 45 分钟,然后闷 60 分钟,冷却后将混合物取出烘干,得到香辛料。

[0017] 所述的椒香油和椒香泥是按照重量份将干红椒粉 1 份、花椒粉 1 份、胡椒粉 1 份放入 15 份滚沸起锅后的植物油中拌和均匀,然后冷却静置 24 小时得到三椒油,再另取干红椒粉 1 份、花椒粉 1 份、胡椒粉 1 份、木香粉 0.2 份混合后用小火烘烤至香脆,再迅速放入三椒油中拌和均匀,冷却静置 24 小时后,过 80 目筛取液,再用固液分离机进行固液分离,得到液态物椒香油和固形物椒香泥。

[0018] 本发明的有益效果是在腌制时进行揉捻,再用特殊卤料进行卤制,卤制时采用低温卤制,这样不仅可使牛肉内部先行入味,还可减少牛肉内部原有的营养物质流失;再用特制的调味料进行浸润入味,可使入味更充分柔和;然后手撕成条,再用粽叶垫荷叶盖住进行烘烤,这样制备的手撕牛肉条颜色红亮,营养丰富、口味醇厚,微麻劲辣,且粽香荷香缭绕,回味无穷。

具体实施方式

[0019] 下面结合实施例对本发明作进一步说明,以下实施例旨在说明本发明而不是对本发明的进一步限定,不应以此限制本发明的保护范围。

[0020] 实施例 1。

[0021] 制备手撕牛肉条,首先制备首先制备香辛料和椒香油。

[0022] 取干燥后的生姜 30kg、辣椒粉 30kg、丁香 10kg、香薷 10kg、桔茗 10kg、桂皮 10kg、山奈 10kg、八角 10kg 分别进行粗粉然后混合,再将混合物和 12kg 黄酒混合拌匀,浸润 30 分钟,然后将混合物放入压力蒸气锅里蒸制,将压力调节在 145kPa,蒸 45 分钟,然后闷 60 分钟,冷却后将混合物取出烘干,得到香辛料。

[0023] 将干红椒粉 10kg、花椒粉 10kg、胡椒粉 10kg 放入 150kg 滚沸起锅后的植物油中拌和均匀,然后冷却静置 24 小时得到三椒油,再另取干红椒粉 10kg、花椒粉 10kg、胡椒粉 10kg、木香粉 2kg 混合后用小火烘烤至香脆,再迅速放入三椒油中拌和均匀,冷却静置 24 小

时后,过 80 目筛取液,再用固液分离机进行固液分离,得到液态物椒香油和固形物椒香泥。

[0024] 再制备手撕牛肉条。

[0025] 选取合格牛肉,除去杂质、血污、筋络和浮皮,然后切成每块重量为 180g 的牛肉块待用。

[0026] 制备腌制辅料,取植物油 5kg、香辛料 5kg、花椒 5kg、姜汁 3kg、辣椒 5kg、味精 1kg、食盐 8kg 充分拌匀,得到辅料。取辅料 10kg 加入到 100kg 牛肉块中,用滚揉机滚揉 30 分钟,然后静腌 48 小时,期间每隔 12 小时再滚揉 10 分钟。

[0027] 制备卤制汤液,取猪大骨 10kg、鸡骨架 10kg 分别用微波烤香,取香辛料 10kg 用小火烘烤至香脆再用棉纱布包裹,再取猪皮 5kg,将猪皮用明火烧烤出香味,然后将四种材料共同放入 300kg 沸水中熬煮 60 分钟,然后捞出固形物,得到卤制汤液。将腌制后的牛肉块放入等重量的卤制汤液中,卤制 24 小时,保持微火使牛肉块中心温度在 72℃。

[0028] 制备调味料,将香辛料放入等重量的滚沸起锅后的椒香油中拌和混合,得到调味料;将卤制后的牛肉块取出沥干后放入等重量的调味料中,浸润调味 24 小时。

[0029] 将调味后的牛肉块取出沥干直到不滴油,再撕成宽度或厚度为 3mm 的牛肉条,再取筛孔钢盘,在钢盘上铺一层粽叶,以粽叶铺满钢盘底部为限,然后单层铺放牛肉条,再用荷叶盖住,放入温度为 140℃ 的烘烤柜内进行烘烤,直到烘烤 135 分钟,粽叶和荷叶均被烤枯、手捏即碎时,将牛肉条取出烘烤柜,冷却后照规格计量真空包装,灭菌,检验,得到手撕牛肉条产成品。

[0030] 实施例 2。

[0031] 制备手撕牛肉条,首先制备首先制备香辛料和椒香油。

[0032] 取干燥后的生姜 30kg、辣椒粉 30kg、丁香 10kg、香薷 10kg、桔茗 10kg、桂皮 10kg、山奈 10kg、八角 10kg 分别进行粗粉然后混合,再将混合物和 12kg 黄酒混合拌匀,浸润 30 分钟,然后将混合物放入压力蒸气锅里蒸制,将压力调节在 150kPa,蒸 45 分钟,然后闷 60 分钟,冷却后将混合物取出烘干,得到香辛料。

[0033] 将干红椒粉 10kg、花椒粉 10kg、胡椒粉 10kg 放入 150kg 滚沸起锅后的植物油中拌和均匀,然后冷却静置 24 小时得到三椒油,再另取干红椒粉 10kg、花椒粉 10kg、胡椒粉 10kg、木香粉 2kg 混合后用小火烘烤至香脆,再迅速放入三椒油中拌和均匀,冷却静置 24 小时,过 80 目筛取液,再用固液分离机进行固液分离,得到液态物椒香油和固形物椒香泥。

[0034] 再制备手撕牛肉条。

[0035] 选取合格牛肉,除去杂质、血污、筋络和浮皮,然后切成每块重量为 200g 的牛肉块待用。

[0036] 制备腌制辅料,取植物油 5kg、香辛料 5kg、花椒 5kg、姜汁 3kg、辣椒 5kg、味精 1kg、食盐 8kg 充分拌匀,得到辅料。取辅料 10kg 加入到 100kg 牛肉块中,用滚揉机滚揉 30 分钟,然后静腌 60 小时,期间每隔 12 小时再滚揉 10 分钟。

[0037] 制备卤制汤液,取猪大骨 10kg、鸡骨架 10kg 分别用微波烤香,取香辛料 10kg 用小火烘烤至香脆再用棉纱布包裹,再取猪皮 5kg,将猪皮用明火烧烤出香味,然后将四种材料共同放入 300kg 沸水中熬煮 70 分钟,然后捞出固形物,得到卤制汤液。将腌制后的牛肉块放入等重量的卤制汤液中,卤制 24 小时,保持微火使牛肉块中心温度在 73.5℃。

[0038] 制备调味料,将香辛料放入等重量的滚沸起锅后的椒香油中拌和混合,得到调味

料;将卤制后的牛肉块取出沥干后放入等重量的调味料中,浸润调味 24 小时。

[0039] 将调味后的牛肉块取出沥干直到不滴油,再撕成宽度或厚度为 5mm 的牛肉条,再取筛孔钢盘,在钢盘上铺一层粽叶,以粽叶铺满钢盘底部为限,然后单层铺放牛肉条,再用荷叶盖住,放入温度为 150℃ 的烘烤柜内进行烘烤,直到烘烤 120 分钟,粽叶和荷叶均被烤枯、手捏即碎时,将牛肉条取出烘烤柜,冷却后照规格计量真空包装,灭菌,检验,得到手撕牛肉条产成品。

[0040] 实施例 3。

[0041] 制备手撕牛肉条,首先制备首先制备香辛料和椒香油。

[0042] 取干燥后的生姜 30kg、辣椒粉 30kg、丁香 10kg、香薷 10kg、桔茗 10kg、桂皮 10kg、山奈 10kg、八角 10kg 分别进行粗粉然后混合,再将混合物和 12kg 黄酒混合拌匀,浸润 30 分钟,然后将混合物放入压力蒸气锅里蒸制,将压力调节在 155kPa,蒸 45 分钟,然后闷 60 分钟,冷却后将混合物取出烘干,得到香辛料。

[0043] 将干红椒粉 10kg、花椒粉 10kg、胡椒粉 10kg 放入 150kg 滚沸起锅后的植物油中拌和均匀,然后冷却静置 24 小时得到三椒油,再另取干红椒粉 10kg、花椒粉 10kg、胡椒粉 10kg、木香粉 2kg 混合后用小火烘烤至香脆,再迅速放入三椒油中拌和均匀,冷却静置 24 小时后,过 80 目筛取液,再用固液分离机进行固液分离,得到液态物椒香油和固形物椒香泥。

[0044] 再制备手撕牛肉条。

[0045] 选取合格牛肉,除去杂质、血污、筋络和浮皮,然后切成每块重量为 220g 的牛肉块待用。

[0046] 制备腌制辅料,取植物油 5kg、香辛料 5kg、花椒 5kg、姜汁 3kg、辣椒 5kg、味精 1kg、食盐 8kg 充分拌匀,得到辅料。取辅料 10kg 加入到 100kg 牛肉块中,用滚揉机滚揉 30 分钟,然后静腌 72 小时,期间每隔 12 小时再滚揉 10 分钟。

[0047] 制备卤制汤液,取猪大骨 10kg、鸡骨架 10kg 分别用微波烤香,取香辛料 10kg 用小火烘烤至香脆再用棉纱布包裹,再取猪皮 5kg,将猪皮用明火烧烤出香味,然后将四种材料共同放入 300kg 沸水中熬煮 80 分钟,然后捞出固形物,得到卤制汤液。将腌制后的牛肉块放入等重量的卤制汤液中,卤制 24 小时,保持微火使牛肉块中心温度在 75℃。

[0048] 制备调味料,将香辛料放入等重量的滚沸起锅后的椒香油中拌和混合,得到调味料;将卤制后的牛肉块取出沥干后放入等重量的调味料中,浸润调味 24 小时。

[0049] 将调味后的牛肉块取出沥干直到不滴油,再撕成宽度或厚度为 7mm 的牛肉条,再取筛孔钢盘,在钢盘上铺一层粽叶,以粽叶铺满钢盘底部为限,然后单层铺放牛肉条,再用荷叶盖住,放入温度为 160℃ 的烘烤柜内进行烘烤,直到烘烤 110 分钟,粽叶和荷叶均被烤枯、手捏即碎时,将牛肉条取出烘烤柜,冷却后照规格计量真空包装,灭菌,检验,得到手撕牛肉条产成品。