



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 105495538 B

(45)授权公告日 2018.08.24

(21)申请号 201510498928.1

A23L 19/20(2016.01)

(22)申请日 2015.08.14

A23L 33/10(2016.01)

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 105495538 A

(56)对比文件

CN 104012940 A, 2014.09.30, 权利要求3.

CN 104172113 A, 2014.12.03, 全文.

CN 204070414 U, 2015.01.07, 全文.

CN 104351741 A, 2015.02.18, 权利要求3.

(43)申请公布日 2016.04.20

(73)专利权人 山东省齐盛食品有限公司

地址 272200 山东省济宁市金乡县崇文大

道北侧金碭路西侧济宁市食品工业园

审查员 王艳

(72)发明人 周忠强 赵登 高玄

(74)专利代理机构 济宁宏科利信专利代理事务

所 37217

代理人 樊嵩

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 13/10(2016.01)

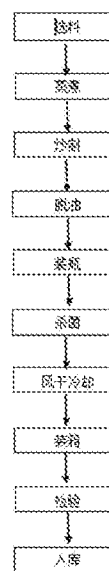
权利要求书2页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺

(57)摘要

本发明提供一种通过蒸煮熟化后,在低温下慢火炒制,经脱油制作而成的集营养和保健为一体的一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺,其特征一是选择新鲜的鲁西南黄牛肉和刚出炉的黑蒜为主要原料;二是在锅内铺垫牛骨加入牛肉、水和佐料蒸煮至熟;三是低温下炒制牛肉和黑蒜;四是把酱体置入滚筒中脱油,沥净多余的油脂,自然冷却后制成成品;五是装瓶;六是杀菌;七是风干冷却;八是装箱、检验、入库。本发明的优点是黑蒜和牛肉在生熟度、营养和保健方面达到最佳效果,让黑蒜和牛肉做到有机结合,合理调配,集营养和保健为一体;脱油后的黑蒜牛肉酱不油腻,口感细腻绵软,有韧性,肉质感强,口味纯正,老少皆宜,将药食同源的黑蒜成为大众消费品。



1. 一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺,其特征包括主料成分黑蒜和鲁西南黄牛肉以及配料成分新鲜葱泥、姜泥、蒜泥、老汤、盐、糖、味精;其配比为:每100 kg牛肉加入黑蒜15-20kg、新鲜葱泥0.6-0.8kg、姜泥0.5-0.7kg、蒜泥0.3-0.5kg、老汤10-15kg、盐0.6-1.0kg、糖0.5-0.8kg、味精0.2-0.5kg;其生产工艺按下述步骤完成:

(1)、选料

选料方法:牛肉选择新鲜鲁西南黄牛肉,去掉膘油和筋皮,用切肉机切成大小均匀的肉块清洗干净,备用;黑蒜选择发酵后刚刚出炉的黑蒜,通过观察蒜皮,去除有问题的黑蒜,选择合格的黑蒜,去掉蒜皮得蒜粒清洗干净,备用;

(2)、蒸煮

蒸煮牛肉的方法:在锅底码放剔除牛肉后斩断的牛骨头,将上述清洗干净的牛肉块嫩肉码放中间,老肉码放周围,兑入开水,加入配料:全料口袋、老抽、料酒、姜、葱、蒜,旺火蒸煮,30-40分钟后捞出牛肉,迅速用冷开水降温至10℃~18℃,备用;将蒸煮后锅内的老汤过滤,除去杂质,倒入容器中,备用;所述的蒸煮当中配料的重量份配比为:每蒸煮100kg牛肉,全料口袋中花椒0.2-0.6kg、八角0.3-0.5kg、桂皮0.3-0.5kg、香叶0.3-0.5kg、小茴香0.2-0.4kg、山楂0.6-1.0kg、丁香0.2-0.4kg、良姜1.0-1.2kg,混合后置于口袋中并扎实袋口;添加老抽0.6-1kg、料酒0.8-1.2kg、姜0.5-1.0kg、葱0.8-1.2kg、蒜0.6-1.0kg;

(3)、炒制

炒制方法:先将上述蒸煮冷却后的牛肉块用搅肉机搅碎,将清洗干净的黑蒜粒打成膏状;将植物油倒入锅内加热,待油温升至120℃时,加入搅碎的牛肉和搅碎的新鲜葱泥、姜泥、蒜泥进行油炸,充分搅拌直至炸干水分;油温缓慢降至108℃时,加入上述制成的膏状的黑蒜,均匀搅拌;3分钟后再加入上述预留的老汤和盐、糖、味精,均匀搅拌,沸煮;温度控制在100℃-102℃,时间控制在20-30分钟,确保酱体生熟一致;所述的炒制当中重量份配比为:每炒制100kg牛肉,加入黑蒜15-20kg,新鲜葱泥0.6-0.8kg、姜泥0.5-0.7kg、蒜泥0.3-0.5kg、老汤10-15kg、盐0.6-1.0kg、糖0.5-0.8kg、味精0.2-0.5kg;

(4)、脱油

脱油方法:当上述酱体温度降至70℃时,倒入滚筒中脱油,沥净多余的油脂;滚筒转速为300-500转/分,脱油时间为10-15分钟,自然冷却后制成成品;

(5)、装瓶

2小时内装瓶封口,瓶子封口处无油污和酱夹带,真空封瓶口;

(6)、杀菌

设定杀菌线温度为120℃,杀菌时间30分钟;从传送带入口处匀速将瓶子传送到杀菌锅,进行杀菌;

(7)、风干冷却

产品冷却至室温,瓶子表面水珠必须除干方可装箱;

(8)、装箱、检验、入库。

2. 根据权利要求1所述的一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺,其特征包括在于所述步骤(2)蒸煮当中配料的重量份配比的优选方案为:每蒸煮100kg牛肉,全料口袋中花椒0.3-0.5kg、八角0.3-0.4kg、桂皮0.3-0.4kg、香叶0.3-0.4kg、小茴香0.2-0.3kg、山楂0.8-0.9kg、丁香0.2-0.3kg、良姜1.0-1.2kg,混合后置于口袋中并扎实袋口;添加老抽0.6-0.8kg、料酒0.8-

1.0kg、姜0.5-0.8kg、葱0.9-1.0kg、蒜0.6-0.8kg。

3. 根据权利要求1所述的一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺,其特征在於所述步骤(3)炒制当中重量份配比的优选方案为:每炒100kg牛肉,加入黑蒜16-20kg,新鲜葱泥0.6-0.7kg、姜泥0.5-0.6kg、蒜泥0.3-0.4kg、老汤12-14kg、盐0.7-0.9kg、糖0.6-0.7kg、味精0.3-0.4kg。

一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及酱类生产工艺,尤其涉及一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺。

背景技术

[0002] 黑蒜又名发酵黑蒜,是用新鲜带皮生蒜,在发酵箱里发酵60~90天后制成的食品,黑蒜中的微量元素含量较高,味道酸甜,无蒜味,富含活性抗氧化剂多酚、还原糖、氨基酸、蒜素、生物碱和脂溶性挥发油,具有抗氧化、抗酸化的功效,特别适合三高人群,及癌症患者,属于保健食品;鲁西南黄牛是我国肉用牛中,肉质最好的品种之一,产肉率高,皮薄,骨头细,脂肪沉淀均匀,肉质鲜美,大理石花纹明显,这种牛肉香、鲜、嫩,是中西餐都适合的牛肉,加工成品大量出口东南亚及韩国、日本。

[0003] 现有的配方型牛肉酱都是突显地方特色,口味普遍较重,以咸、香、辣为主,大油高温煎炸炒制,辅以大量佐料,产品油腻、有较强的味觉冲击力,失去了主料的原有品味和营养价值,不适宜少年儿童和老年人以及肠胃功能较差的人群食用,有较大的局限性,且出口量较少;其加工过程以简单的常规处理居多,对生料没有经过蒸煮熟化过程,直接高温炒制,高温会对牛肉酱的营养造成较大破坏,使成品的质量及口感降低。

发明内容

[0004] 本发明的目的就在于为了解决上述问题,提供一种通过蒸煮熟化后,在低温下慢火炒制,经脱油制作而成的集营养和保健为一体的一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺。牛肉通过蒸煮熟化后,在较低油温下添加黑蒜炒制的黑蒜牛肉酱,可以让黑蒜和牛肉在生熟度、营养和保健方面达到最佳效果,让黑蒜和牛肉做到有机结合,合理调配,集营养和保健为一体;脱油后的黑蒜牛肉酱不油腻,口感细腻绵软,有韧性,肉质感强,口味纯正,老少皆宜,将药食同源的黑蒜成为大众消费品。为了达到上述目的,本发明采用了以下技术方案:

[0005] 所述一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺按下述步骤完成:

[0006] 1. 选料

[0007] 选料方法:牛肉选择新鲜鲁西南黄牛肉,去掉膘油和筋皮,用切肉机切成大小均匀的肉块清洗干净,备用;黑蒜选择发酵后刚刚出炉的黑蒜,通过观察蒜皮,去除有问题的黑蒜,选择合格的黑蒜,去掉蒜皮得蒜粒清洗干净,备用;

[0008] 2. 蒸煮

[0009] 蒸煮牛肉的方法:在锅底码放剔除牛肉后,斩断的牛骨头,将上述清洗干净的牛肉块嫩肉码放中间,老肉码放周围,兑入开水,加入配料:全料口袋、老抽、料酒、姜、葱、蒜,旺火蒸煮,30-40分钟后捞出牛肉,迅速用冷开水降温至10℃~18℃,备用;将蒸煮后锅内的老汤过滤,除去杂质,倒入容器中,备用;

[0010] 所述的蒸煮当中配料的重量份配比为:每蒸煮100kg牛肉,全料口袋中花椒 0.2-0.6kg、八角 0.3-0.5kg、桂皮 0.3-0.5kg、香叶 0.3-0.5kg、小茴香 0.2-0.4kg、山楂 0.6-

1.0kg、丁香0.2-0.4kg、良姜1.0-1.2kg,混合后置于口袋中并扎实袋口;添加老抽0.6-1kg、料酒0.8-1.2kg、姜0.5-1.0kg、葱0.8-1.2kg、蒜0.6-1.0kg。

[0011] 3. 炒制

[0012] 炒制方法:先将上述蒸煮冷却后的牛肉块用搅肉机搅碎,将清洗干净黑蒜粒打成膏状;将植物油倒入锅内加热,待油温升至 120℃时,加入搅碎的牛肉和搅碎的新鲜葱泥、姜泥、蒜泥进行油炸,充分搅拌直至炸干水分;油温缓慢降至108℃时,加入上述制成的膏状的黑蒜,均匀搅拌;3分钟后再加入上述预留的老汤和盐、糖、味精,均匀搅拌,煮沸;直到燃烧器自动停火,温度控制在100℃—102℃,时间控制在20--30分钟,确保酱体生熟一致。

[0013] 所述的炒制当中重量份配比为:每炒制100kg牛肉,加入黑蒜15-20kg,新鲜葱泥0.6-0.8kg、姜泥0.5-0.7kg、蒜泥0.3-0.5kg、老汤10-15kg、盐0.6-1.0kg、糖0.5-0.8kg、味精0.2-0.5kg。

[0014] 4. 脱油

[0015] 脱油方法:当上述酱体温度降至70℃时,倒入滚筒中脱油,沥净多余的油脂;滚筒转速为300—500转/分,脱油时间为10—15分钟,自然冷却后制成成品。

[0016] 5、装瓶

[0017] 2小时内装瓶封口,瓶子封口处无油污和酱夹带,真空封瓶口。

[0018] 6、杀菌

[0019] 设定杀菌线温度为120℃,杀菌时间30分钟;从传送带入口处匀速将瓶子传送到杀菌锅,进行杀菌。

[0020] 7、风干冷却

[0021] 产品冷却至室温,瓶子表面水珠必须除干方可装箱。

[0022] 8、装箱、检验、入库。

[0023] 上述蒸煮当中配料的重量份配比的优选方案为:每蒸煮100kg牛肉,全料口袋中花椒 0.3-0.5kg、八角 0.3-0.4kg、桂皮 0.3-0.4kg、香叶 0.3-0.4kg、小茴香 0.2-0.3kg、山楂 0.8-0.9kg、丁香0.2-0.3kg、良姜1.0-1.2kg,混合后置于口袋中并扎实袋口;添加老抽0.6-0.8kg、料酒0.8-1.0kg、姜0.5-0.8kg、葱0.9-1.0kg、蒜0.6-0.8kg。

[0024] 上述炒制当中重量份配比的优选方案为:每炒制100kg牛肉,加入黑蒜16-20kg,新鲜葱泥0.6-0.7kg、姜泥0.5-0.6kg、蒜泥0.3-0.4kg、老汤12-14kg、盐0.7-0.9kg、糖0.6-0.7kg、味精0.3-0.4kg。

[0025] 本发明的有益效果在于:本发明的目的是提供一种通过蒸煮熟化后,在低温下慢火炒制,经脱油制作而成的集营养和保健为一体的一种瓶装黑蒜牛肉酱的生产工艺。牛肉通过蒸煮熟化后,在较低油温下添加黑蒜炒制的黑蒜牛肉酱,可以让黑蒜和牛肉在生熟度、营养和保健方面达到最佳效果,让黑蒜和牛肉做到有机结合,合理调配,集营养和保健为一体;脱油后的黑蒜牛肉酱不油腻,口感细腻绵软,有韧性,肉质感强,口味纯正,老少皆宜,出口率高,将药食同源的黑蒜成为大众消费品。

附图说明

[0026] 附图1为本发明的生产工艺流程图。

具体实施方式

[0027] 下面结合附图1对本发明做进一步说明:

[0028] 实施例1

[0029] 1. 选料

[0030] 选料方法:牛肉选择新鲜鲁西南黄牛肉,去掉膘油和筋皮,用切肉机切成大小均匀的肉块清洗干净,备用;黑蒜选择发酵后刚刚出炉的黑蒜,通过观察蒜皮,去除有问题的黑蒜,选择合格的黑蒜,去掉蒜皮得蒜粒清洗干净,备用;

[0031] 2. 蒸煮

[0032] 蒸煮牛肉的方法:在锅底码放剔除牛肉后的骨头,将上述清洗干净的牛肉块嫩肉码放中间,老肉码放周围,兑入开水,加入配料:全料口袋、老抽、料酒、姜、葱、蒜,旺火蒸煮,35分钟后捞出牛肉,迅速用冷开水降温至 $10^{\circ}\text{C}\sim 18^{\circ}\text{C}$,备用;将蒸煮后锅内的老汤过滤,除去杂质,倒入容器中,备用;

[0033] 所述的蒸煮当中配料的重量份配比为:每蒸煮100kg牛肉,全料口袋中花椒0.4kg、八角0.3kg、桂皮0.4kg、香叶0.4kg、小茴香0.3kg、山楂0.8kg、丁香0.3kg、良姜1.0kg,混合后置于口袋中并扎实袋口;添加老抽0.8kg、料酒1.0kg、姜0.7kg、葱1.0kg、蒜0.8kg。

[0034] 3. 炒制

[0035] 炒制方法:先将上述蒸煮冷却后的牛肉块用搅肉机搅碎,将清洗干净黑蒜粒打成膏状;将植物油放入锅内加热,待油温升至 120°C 时,加入搅碎的牛肉和搅碎的新鲜葱泥、姜泥、蒜泥进行油炸,充分搅拌直至炸干水分;油温缓慢降至 108°C 时,加入上述制成的膏状的黑蒜,均匀搅拌;3分钟后再加入上述预留的老汤、盐、糖、味精,均匀搅拌,沸煮;直到燃烧器自动停火,温度控制在 $100^{\circ}\text{C}\text{—}102^{\circ}\text{C}$,时间控制在25分钟,确保酱体生熟一致。

[0036] 所述的炒制当中重量份配比为:每炒制100kg牛肉,加入黑蒜18kg,新鲜葱泥0.7kg、姜泥0.6kg、蒜泥0.4kg、老汤13kg、盐0.8kg、糖0.7kg、味精0.4kg。

[0037] 4. 脱油

[0038] 脱油方法:当上述酱体温度降至 70°C 时,倒入滚筒中脱油,沥净多余的油脂;滚筒转速为400转/分,脱油时间为12分钟,自然冷却后制成成品。

[0039] 5、装瓶

[0040] 2小时内装瓶封口,瓶子封口处无油污和酱夹带,真空封瓶口。

[0041] 6、杀菌:

[0042] 设定杀菌线温度为 120°C ,杀菌时间30分钟;从传送带入口处匀速将瓶子传送到杀菌锅,进行杀菌。

[0043] 7、风干冷却

[0044] 产品冷却至室温,瓶子表面水珠必须除干方可装箱。

[0045] 8、装箱、检验、入库。

[0046] 实施例2

[0047] 1. 选料

[0048] 选料方法同实施例1

[0049] 2. 蒸煮

[0050] 蒸煮牛肉的方法:在锅底码放剔除牛肉后的骨头,将上述清洗干净的牛肉块嫩肉码放中间,老肉码放周围,兑入开水,加入配料:全料口袋、老抽、料酒、姜、葱、蒜,旺火蒸煮,38分钟后捞出牛肉,迅速用冷开水降温至10℃~18℃,备用;将蒸煮后锅内的老汤过滤,除去杂质,倒入容器中,备用;

[0051] 所述的蒸煮当中配料的重量份配比为:每蒸煮100kg牛肉,全料口袋中花椒0.3kg、八角0.3kg、桂皮0.3kg、香叶0.4kg、小茴香0.3kg、山楂0.9kg、丁香0.2kg、良姜1.1kg,混合后置于口袋中并扎实袋口;添加老抽0.7kg、料酒0.9kg、姜0.6kg、葱0.9kg、蒜0.7kg。

[0052] 3. 炒制

[0053] 炒制方法:先将上述蒸煮冷却后的牛肉块用搅肉机搅碎,将清洗干净黑蒜粒打成膏状;将植物油放入锅内加热,待油温升至120℃时,加入搅碎的牛肉和搅碎的新鲜葱泥、姜泥、蒜泥进行油炸,充分搅拌直至炸干水分;油温缓慢降至108℃时,加入上述制成的膏状的黑蒜,均匀搅拌;3分钟后再加入上述预留的老汤、盐、糖、味精,均匀搅拌,沸煮;直到燃烧器自动停火,温度控制在100℃—102℃,时间控制在25分钟,确保酱体生熟一致。

[0054] 所述的炒制当中重量份配比为:每炒制100kg牛肉,加入黑蒜16kg,新鲜葱泥0.6kg、姜泥0.6kg、蒜泥0.3kg、老汤14kg、盐0.9kg、糖0.6kg、味精0.3kg。

[0055] 4. 脱油

[0056] 脱油方法:当上述酱体温度降至70℃时,倒入滚筒中脱油,沥净多余的油脂;滚筒转速为350转/分,脱油时间为14分钟,自然冷却后制成成品。

[0057] 5、装瓶

[0058] 2小时内装瓶封口,瓶子封口处无油污和酱夹带,真空封瓶口。

[0059] 6、杀菌:

[0060] 设定杀菌线温度为120℃,杀菌时间30分钟;从传送带入口处匀速将瓶子传送到杀菌锅,进行杀菌。

[0061] 7、风干冷却

[0062] 产品冷却至室温,瓶子表面水珠必须除干方可装箱。

[0063] 8、装箱、检验、入库。

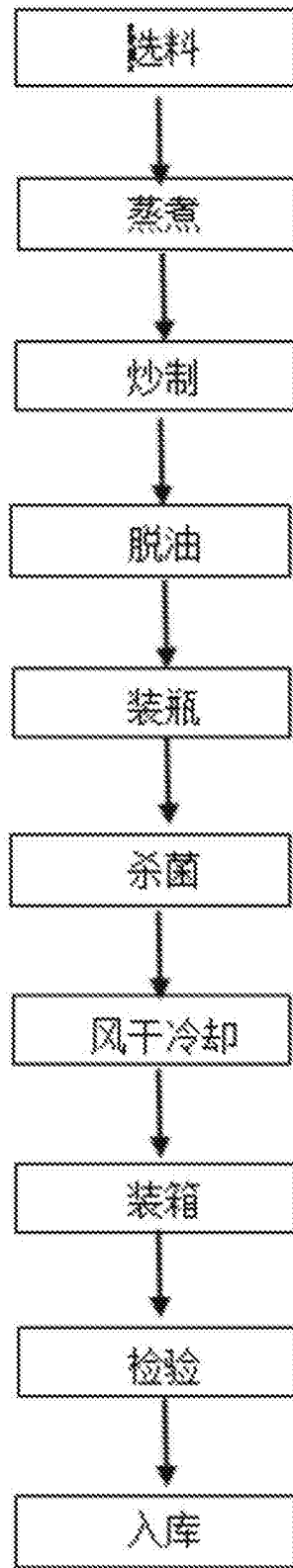


图1