(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106235064 A
(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610760510.8

(22)申请日 2016.08.31

(71)申请人 侯颖
地址 246000 安徽省安庆市大观区月亮城14栋607室

(72)发明人 侯颖

(51)Int.Cl.
A23L 13/60(2016.01)
A23L 13/40(2016.01)
A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书1页

(54)发明名称

一种桂花牛肉丸

(57)摘要

本文涉及一种桂花牛肉丸。该牛肉丸包括以下重量组分的原材料：牛肉7-8份、葱花0.1-0.3份、姜0.1份、鸡蛋清0.3-0.7份、淀粉0.3-0.7份、饼干粉末0.2-0.6份、桂花0.5-0.8份以及0.2-0.6份调味料。其制作过程包括以下步骤：取牛肉、葱花、姜，手工剁成肉泥；向上述肉泥中加入鸡蛋清、淀粉、饼干粉末、桂花以及调味料，用手将其混合均匀后揉压3-7分钟；将上述肉馅手工捏制成直径约2-3厘米的肉丸；在热锅中加入花生油，油温八成热后将准备好的肉丸加入，翻滚浸炸至金黄色捞出，冷却至30℃的室温后该桂花牛肉丸制作完毕，可以食用。该方法制作的桂花牛肉丸，用料简单且无化学添加，肉丸紧实有嚼劲，而且有桂花的香气，能够勾起食用者的欲望。

CN 106235064 A

1.一种桂花牛肉丸，其特征在于制备过程包含以下工序：

1)取牛肉7-8份、葱花0.1-0.3份、姜0.1份，手工剁成肉泥；

2)向上述肉泥中加入鸡蛋清0.3-0.7份、淀粉0.3-0.7份、饼干粉末0.2-0.6份、桂花0.5-0.8份以及0.2-0.6份调味料，用手将其混合均匀后揉压3-7分钟；

3)将上述肉馅手工捏制成直径约2-3厘米的牛肉丸；

4)在热锅中加入花生油，油温八成热后将准备好的肉丸加入，翻滚浸炸至金黄色捞出，冷却至30℃的室温后该桂花牛肉丸制作完毕。

2.根据权利要求1所述的一种桂花牛肉丸，其特征在于工序1)中的牛肉为牛胸肉，肉泥为手工剁制。

3.根据权利要求1所述的一种桂花牛肉丸，其特征在于工序2)中饼干为青食钙奶饼干，调味料为盐和鸡精。

一种桂花牛肉丸

技术领域

[0001] 本发明涉及一种家庭自制食品的制备领域，尤其是一种家庭经常烹饪的牛肉丸的制作方法。

背景技术

[0002] 牛肉丸又称手捶牛肉丸，是潮汕地区有名的传统小吃之一。改革开放以来，牛肉丸逐渐成为家庭常备常吃的食品而美名远扬，其中尤以用料上等口味正宗的牛肉丸著称。日常生活中的牛肉丸多采用纯肉制成，口味单一，本发明独特的加入了饼干来调节牛肉丸的口感同时加入桂花来调节口味产生桂花香，使牛肉丸更加适宜食用。

发明内容

[0003] 本发明就是要解决以上各种不足而提供的一种具备桂花香气的牛肉丸制作方法。

[0004] 为了达到上述目的，本发明提供了一种桂花牛肉丸的制作方法，其制作过程包含以下工序：

1)取牛肉7-8份、葱花0.1-0.3份、姜0.1份，手工剁成肉泥；

2)向上述肉泥中加入鸡蛋清0.3-0.7份、淀粉0.3-0.7份、饼干粉末0.2-0.6份、桂花0.5-0.8份以及0.2-0.6份调味料，用手将其混合均匀后揉压3-7分钟；

3)将上述肉馅手工捏制成直径约2-3厘米的牛肉丸；

4)在热锅中加入花生油，油温八成热后将准备好的肉丸加入，翻滚浸炸至金黄色捞出，冷却至30℃的室温后该桂花牛肉丸制作完毕；

其中，所述的牛肉为牛胸肉，所述的肉泥为手工剁制，所述的饼干为青食钙奶饼干，所述的调味料为盐、鸡精和料酒。

具体实施方式

[0005] 实施例1

1)取牛胸肉750g、葱花15g、姜5g，将上述材料手工剁成肉泥；

2)向肉泥中加入100g鸡蛋清、40g淀粉、80g青食饼干粉末、100g桂花以及15g盐、5g鸡精和10g料酒，用手将其混合均匀后揉压7分钟；

3)将上述肉馅手工捏制成直径约2厘米的牛肉丸；

4)在热锅中加入花生油，油温八成热后将准备好的牛肉丸加入，翻滚浸炸至金黄色捞出，冷却至30℃的室温后该桂花牛肉丸制作完毕。