



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107712818 A

(43)申请公布日 2018.02.23

(21)申请号 201710847999.7

(22)申请日 2017.09.19

(71)申请人 安徽味仙食品有限公司

地址 236600 安徽省阜阳市太和县城关镇  
开发区太何路东侧

(72)发明人 范亚东

(74)专利代理机构 南京利丰知识产权代理事务  
所(特殊普通合伙) 32256

代理人 任立

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种香椿牛肉酱及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种香椿牛肉酱,包括下述重量份配比的组份:香椿50-60份,葱白,10-20份,色拉油40-60份,油炸辣椒末10-30份,花生粉末2-8份,薏苡仁粉2-8份,牛肉丁30-40份,山药10-15份,大蒜10-15份,生姜5-10份,小茴香3-6份,白术3-5份,豆瓣酱15-25份,甜面酱15-25份,芝麻0.8-1.2份,味精2-8份,白糖2-4份;花椒32-38份,桔皮0.5-1份,料酒10-15份,香叶0.5-1份,草果1-2份,三奈1-2份,木香0.5-1份,平贝母1-5份,枸杞子1-3份;麦芽1-2份。将动物蛋白以及中草药有机结合制得,增进食欲、帮助消化、营养丰富,同时还对外感风寒、风湿痹痛、胃痛、痢疾等都有一定作用。

1. 一种香椿牛肉酱,其特征在于,所述香椿牛肉酱包括下述重量份配比的组份:

香椿50-60份,葱白,10-20份,色拉油40-60份,油炸辣椒末10-30份,花生粉末2-8份,薏苡仁粉2-8份,牛肉丁30-40份,山药10-15份,大蒜10-15份,生姜5-10份,小茴香3-6份,白术3-5份,豆瓣酱15-25份,甜面酱15-25份,芝麻0.8-1.2份,味精2-8份,白糖2-4份;花椒32-38份,桔皮0.5-1份,料酒10-15份,香叶0.5-1份,草果1-2份,三奈1-2份,木香0.5-1份,平贝母1-5份;枸杞子1-3份;麦芽1-2份。

2. 根据权利要求1所述的一种香椿牛肉酱,其特征在于,所述料酒由黄酒,再加入花椒、大料、桂皮、丁香、砂仁、姜等多种香料酿制而成;面酱即为甜面酱,是以面粉为主要原料,经制曲和保温发酵制成的一种酱状调味品。

3. 根据权利要求1所述的一种香椿牛肉酱,其特征在于,所述牛肉丁的粒径为5~15mm。

4. 权利要求1-3所述的一种香椿牛肉酱的制作方法,其特征在于,所述方法包括以下步骤:

1) 物料a的制备:油炸辣椒末、花生粉末、小茴香、芝麻、花椒、桔皮、香叶、木香在锅中干煸,制得物料a所述干煸温度为50-80℃;

2) 将生姜、大蒜、葱白,分别经挑选、清洗后,混合为物料b备用,

3) 将牛肉清洗、去骨、去筋,放在水里煮开,去除血水及泡沫,然后将牛肉切成牛肉丁,作为物料c备用;

4) 熬酱:将色拉油放入锅中,当油温达到120~130℃时,倒入物料a以及物料b,炒制2~3分钟;再将物料c倒入,炒制8~10分钟;再将薏苡仁粉、山药、白术、料酒、豆瓣酱、甜面酱、草果、麦芽倒入,用文火熬制60~80分钟;然后加入香椿、味精、白糖、平贝母、枸杞子、三奈,用文火再熬制30~40分钟;最后边冷却边搅拌2~6分钟,使其混合均匀后得到熬制好的酱;

5) 灭菌包装:将步骤4)得到的酱经装瓶、称量、封盖、高温灭菌、包装后得到一种香椿牛肉酱成品。

5. 根据权利要求4所述的一种香椿牛肉酱的制作方法,其特征在于,所述步骤5)中的灭菌温度为118~123℃。

## 一种香椿牛肉酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,尤其是一种香椿牛肉酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 香椿(*Toona sinensis*)又名香椿芽、春椿、香桩头、大红椿树、椿天等,在安徽地区也有叫春苗。根有二层皮,又称椿白皮,原产于中国,分布于长江南北等广泛地区。楝科,落叶乔木,雌雄异株,叶呈偶数羽状复叶,圆锥花序,两性花白色,果实是椭圆形蒴果,翅状种子,种子可以繁殖。树体高大,除供椿芽食用外,也是园林绿化的优选树种。

[0003] 古代称香椿为椿,称臭椿为樗。国人食用香椿久已成习,早在汉代就遍布大江南北;各地均喜掐取嫩芽,炒肉,炒蛋或以香油拌食,在湖南西部、湖北南部尤甚。

[0004] 椿芽因其香味浓郁,营养丰富(据分析,每100克香椿芽中,含蛋白质9.8克、含钙143毫克、含维生素C115毫克,都列蔬菜中的前茅。另外,还含磷135毫克、胡萝卜素1.36毫克,以及铁和B族维生素等营养物质。)而被称为“树上蔬菜”,为宴宾之优选;且它还具有较高的药用价值,可用以食疗,对外感风寒、风湿痹痛、胃痛、痢疾等都有一定作用。

[0005] 最近几年随着我国经济腾飞,人民的生活水平提高,越来越多的人开始注重养生、食疗、健康饮食,不难想象,营养丰富、香浓可口的香椿芽在未来很长一段时期里都将是人们餐桌上的一道必备菜肴。

[0006] 牛肉是中国人的肉类食品之一,仅次于猪肉,牛肉蛋白质含量高,而脂肪含量低,所以味道鲜美,受人喜爱,享有“肉中骄子”的美称。牛肉含有丰富的蛋白质,氨基酸组成比猪肉更接近人体需要,能提高机体的抗病能力,对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血、修复组织等方面特别适宜。中医认为,牛肉有补中益气、滋养脾胃、强筋健骨、化痰息风、止渴止涎的功效。

[0007] 目前市场上没有以香椿、牛肉为主要原料,制成调味酱,形成风味独特,好吃又营养、开味又健康的绿色食品。

### 发明内容

[0008] 本发明所要解决的技术问题是提供一种香椿牛肉酱及其制备方法,将动物蛋白以及中草药有机结合制得,增进食欲、帮助消化、营养丰富,同时还对外感风寒、风湿痹痛、胃痛、痢疾等都有一定作用。

[0009] 本发明的目的,通过以下技术方案来实现:

[0010] 一种香椿牛肉酱,它包括下述重量份配比的组份:

[0011] 香椿50-60份,葱白,10-20份,色拉油40-60份,油炸辣椒末10-30份,花生粉末2-8份,薏苡仁粉2-8份,牛肉丁30-40份,山药10-15份,大蒜10-15份,生姜5-10份,小茴香3-6份,白术3-5份,豆瓣酱15-25份,甜面酱15-25份,芝麻0.8-1.2份,味精2-8份,白糖2-4份;花椒32-38份,桔皮0.5-1份,料酒10-15份,香叶0.5-1份,草果1-2份,三奈1-2份,木香0.5-1份,平贝母1-5份;枸杞子1-3份;麦芽1-2份。

[0012] 所述料酒由黄酒,再加入花椒、大料、桂皮、丁香、砂仁、姜等多种香料酿制而成;面酱即为甜面酱,是以面粉为主要原料,经制曲和保温发酵制成的一种酱状调味品。所述料酒和甜面酱为市场一般所售的。

[0013] 牛肉丁的粒径为5~15mm。

[0014] 上述一种香椿牛肉酱的制作方法,该方法包括以下步骤:

[0015] 1) 物料a的制备:油炸辣椒末、花生粉末、小茴香、芝麻、花椒、桔皮、香叶、木香在锅中干煸,制得物料a所述干煸温度为50~80℃;

[0016] 2) 将生姜、大蒜、葱白,分别经挑选、清洗后,混合为物料b备用,

[0017] 3) 将牛肉清洗、去骨、去筋,放在水里煮开,去除血水及泡沫,然后将牛肉切成牛肉丁,作为物料c备用;

[0018] 4) 熬酱:将色拉油放入锅中,当油温达到120~130℃时,倒入物料a以及物料b,炒制2~3分钟;再将物料c倒入,炒制8~10分钟;再将薏苡仁粉、山药、白术、料酒、豆瓣酱、甜面酱、草果、麦芽倒入,用文火熬制60~80分钟;然后加入香椿、味精、白糖、平贝母、枸杞子、三奈,用文火再熬制30~40分钟;最后边冷却边搅拌2~6分钟,使其混合均匀后得到熬制好的酱;

[0019] 5) 灭菌包装:将步骤4)得到的酱经装瓶、称量、封盖、高温灭菌、包装后得到香椿牛肉酱成品。

[0020] 步骤5)中的灭菌温度为118~123℃。

[0021] 本发明提供一种香椿牛肉酱及其制作方法,有益效果如下:

[0022] 1、本发明先以山药、白术与牛肉丁共同熬煮,熬煮后的牛肉丁香软适口,而且吸收了山药和白术的药效,增益了牛肉补脾益气的功能;熬煮后的山药以山药泥入酱,既可丰富牛肉酱的口感,又增加了牛肉酱补中益气的保健功能。

[0023] 2、本发明只使用大葱的葱白部分且作为主原料之一,区别于大葱全部使用和只做辅料的一般做法,并在130℃-135℃的特定温度下翻炒,不仅改善了葱白的香味和口感,还将其保健功能作用发挥出来,如降低血压,预防因高血脂、食物引起的胆固醇升高,降低纤维蛋白溶解度,起到预防动脉硬化的作用。

[0024] 3、本发明使用了特制香辛料,香辛料中的木香成分,有健脾消滞,可调节胃肠滞气的作用,此外还有理气疏肝、行气止痛的作用,该木香效果的发挥通过香辛料中其他成分共同配合完成。

[0025] 4、本发明独特的配方中使用了大量的香椿,使得本产品不仅香气浓郁、味道鲜美,更加具有保健功能,对外感风寒、风湿痹痛、胃痛、痢疾等都有一定作用。

## 具体实施方式

[0026] 实施例1:

[0027] 一种香椿牛肉酱,它包括下述重量份配比的组份:

[0028] 香椿55份,葱白15份,色拉油50份,油炸辣椒末20份,花生粉末6份,薏苡仁粉6份,牛肉丁40份,山药15份,大蒜10份,生姜10份,小茴香3份,白术3份,豆瓣酱15份,甜面酱15份,芝麻0.8份,味精2份,白糖2份;花椒32份,桔皮0.5份,料酒10份,香叶0.5份,草果2份,三奈1份,木香0.5份,平贝母1份;枸杞子1份;麦芽1份。

[0029] 所述料酒由黄酒,再加入花椒、大料、桂皮、丁香、砂仁、姜等多种香料酿制而成;面酱即为甜面酱,是以面粉为主要原料,经制曲和保温发酵制成的一种酱状调味品。所述料酒和甜面酱为市场一般所售的。

[0030] 牛肉丁的粒径为5~15mm。

[0031] 上述一种香椿牛肉酱的制作方法,该方法包括以下步骤:

[0032] 1) 物料a的制备:油炸辣椒末、花生粉末、小茴香、芝麻、花椒、桔皮、香叶、木香在锅中干煸,制得物料a所述干煸温度为80℃;

[0033] 2) 将生姜、大蒜、葱白,分别经挑选、清洗后,混合为物料b备用,

[0034] 3) 将牛肉清洗、去骨、去筋,放在水里煮开,去除血水及泡沫,然后将牛肉切成牛肉丁,作为物料c备用;

[0035] 4) 熬酱:将色拉油放入锅中,当油温达到120℃时,倒入物料a以及物料b,炒制2~3分钟;再将物料c倒入,炒制10分钟;再将薏苡仁粉、山药、白术、料酒、豆瓣酱、甜面酱、草果、麦芽倒入,用文火熬制80分钟;然后加入香椿、味精、白糖、平贝母、枸杞子、三奈,用文火再熬制40分钟;最后边冷却边搅拌2~6分钟,使其混合均匀后得到熬制好的酱;

[0036] 5) 灭菌包装:将步骤4)得到的酱经装瓶、称量、封盖、高温灭菌、包装后得到香椿牛肉酱成品。

[0037] 步骤5)中的灭菌温度为123℃。

[0038] 实施例2:

[0039] 一种香椿牛肉酱,它包括下述重量份配比的组份:

[0040] 香椿51份,葱白12份,色拉油44份,油炸辣椒末15份,花生粉末7份,薏苡仁粉7份,牛肉丁33份,山药12份,大蒜14份,生姜9份,小茴香3.9份,白术4份,豆瓣酱20份,甜面酱20份,芝麻0.9份,味精2~8份,白糖2.8份;花椒33份,桔皮1份,料酒12份,香叶0.6份,草果1.7份,三奈1.5份,木香0.8份,平贝母1份;枸杞子3份;麦芽2份。

[0041] 所述料酒由黄酒,再加入花椒、大料、桂皮、丁香、砂仁、姜等多种香料酿制而成;面酱即为甜面酱,是以面粉为主要原料,经制曲和保温发酵制成的一种酱状调味品。所述料酒和甜面酱为市场一般所售的。

[0042] 牛肉丁的粒径为5~15mm。

[0043] 上述一种香椿牛肉酱的制作方法,该方法包括以下步骤:

[0044] 1) 物料a的制备:油炸辣椒末、花生粉末、小茴香、芝麻、花椒、桔皮、香叶、木香在锅中干煸,制得物料a所述干煸温度为50~80℃;

[0045] 2) 将生姜、大蒜、葱白,分别经挑选、清洗后,混合为物料b备用,

[0046] 3) 将牛肉清洗、去骨、去筋,放在水里煮开,去除血水及泡沫,然后将牛肉切成牛肉丁,作为物料c备用;

[0047] 4) 熬酱:将色拉油放入锅中,当油温达到120~130℃时,倒入物料a以及物料b,炒制2~3分钟;再将物料c倒入,炒制8~10分钟;再将薏苡仁粉、山药、白术、料酒、豆瓣酱、甜面酱、草果、麦芽倒入,用文火熬制60~80分钟;然后加入香椿、味精、白糖、平贝母、枸杞子、三奈,用文火再熬制30~40分钟;最后边冷却边搅拌2~6分钟,使其混合均匀后得到熬制好的酱;

[0048] 5) 灭菌包装:将步骤4)得到的酱经装瓶、称量、封盖、高温灭菌、包装后得到香椿牛

肉酱成品。

[0049] 步骤5)中的灭菌温度为118~123℃。

[0050] 实施例3:

[0051] 一种香椿牛肉酱,它包括下述重量份配比的组份:

[0052] 香椿57份,葱白18份,色拉油43份,油炸辣椒末22份,花生粉末8份,薏苡仁粉2份,牛肉丁38份,山药11份,大蒜12份,生姜8份,小茴香6份,白术4份,豆瓣酱19份,甜面酱17份,芝麻0.9份,味精7份,白糖3份;花椒36份,桔皮0.7份,料酒15份,香叶0.8份,草果1.5份,三奈1.2份,木香0.7份,平贝母2份;枸杞子2份;麦芽1.5份。

[0053] 所述料酒由黄酒,再加入花椒、大料、桂皮、丁香、砂仁、姜等多种香料酿制而成;面酱即为甜面酱,是以面粉为主要原料,经制曲和保温发酵制成的一种酱状调味品。所述料酒和甜面酱为市场一般所售的。

[0054] 牛肉丁的粒径为5~15mm。

[0055] 上述一种香椿牛肉酱的制作方法,该方法包括以下步骤:

[0056] 1)物料a的制备:油炸辣椒末、花生粉末、小茴香、芝麻、花椒、桔皮、香叶、木香在锅中干煸,制得物料a所述干煸温度为50~80℃;

[0057] 2)将生姜、大蒜、葱白,分别经挑选、清洗后,混合为物料b备用,

[0058] 3)将牛肉清洗、去骨、去筋,放在水里煮开,去除血水及泡沫,然后将牛肉切成牛肉丁,作为物料c备用;

[0059] 4)熬酱:将色拉油放入锅中,当油温达到120~130℃时,倒入物料a以及物料b,炒制2~3分钟;再将物料c倒入,炒制8~10分钟;再将薏苡仁粉、山药、白术、料酒、豆瓣酱、甜面酱、草果、麦芽倒入,用文火熬制60~80分钟;然后加入香椿、味精、白糖、平贝母、枸杞子、三奈,用文火再熬制30~40分钟;最后边冷却边搅拌2~6分钟,使其混合均匀后得到熬制好的酱;

[0060] 5)灭菌包装:将步骤4)得到的酱经装瓶、称量、封盖、高温灭菌、包装后得到香椿牛肉酱成品。

[0061] 步骤5)中的灭菌温度为118~123℃。

[0062] 实施例4:

[0063] 一种香椿牛肉酱,它包括下述重量份配比的组份:

[0064] 香椿50份,葱白15份,色拉油60份,油炸辣椒末30份,花生粉末7份,薏苡仁粉8份,牛肉丁35份,山药15份,大蒜15份,生姜10份,小茴香4份,白术4份,豆瓣酱25份,甜面酱15份,芝麻0.8份,味精8份,白糖3份;花椒35份,桔皮1份,料酒15份,香叶0.5份,草果1份,三奈1.5份,木香0.5份,平贝母5份;枸杞子3份;麦芽1份。

[0065] 所述料酒由黄酒,再加入花椒、大料、桂皮、丁香、砂仁、姜等多种香料酿制而成;面酱即为甜面酱,是以面粉为主要原料,经制曲和保温发酵制成的一种酱状调味品。所述料酒和甜面酱为市场一般所售的。

[0066] 牛肉丁的粒径为5~15mm。

[0067] 上述一种香椿牛肉酱的制作方法,该方法包括以下步骤:

[0068] 1)物料a的制备:油炸辣椒末、花生粉末、小茴香、芝麻、花椒、桔皮、香叶、木香在锅中干煸,制得物料a所述干煸温度为80℃;

[0069] 2) 将生姜、大蒜、葱白,分别经挑选、清洗后,混合为物料b备用,

[0070] 3) 将牛肉清洗、去骨、去筋,放在水里煮开,去除血水及泡沫,然后将牛肉切成牛肉丁,作为物料c备用;

[0071] 4) 熬酱:将色拉油放入锅中,当油温达到130℃时,倒入物料a以及物料b,炒制2~3分钟;再将物料c倒入,炒制10分钟;再将薏苡仁粉、山药、白术、料酒、豆瓣酱、甜面酱、草果、麦芽倒入,用文火熬制60分钟;然后加入香椿、味精、白糖、平贝母、枸杞子、三奈,用文火再熬制30分钟;最后边冷却边搅拌2分钟,使其混合均匀后得到熬制好的酱;

[0072] 5) 灭菌包装:将步骤4)得到的酱经装瓶、称量、封盖、高温灭菌、包装后得到香椿牛肉酱成品。

[0073] 步骤5)中的灭菌温度为118~123℃。