(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 106942620 A
(43)申请公布日 2017.07.14

(21)申请号 201710188871.4

(22)申请日 2017.03.27

(71)申请人 丰都县麻辣兄弟食品有限公司
地址 408200 重庆市丰都县虎威镇红岩村4组

(72)发明人 范淑英 孙华明

(74)专利代理机构 北京众合诚成知识产权代理有限公司 11246
代理人 胡柯

(51)Int.Cl.
A23L 13/10(2016.01)
A23L 13/40(2016.01)
A23L 13/70(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种麻辣牛肉的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种麻辣牛肉的制作方法，包括以下步骤，S1、选用重量份数的牛肉8-10份、盐1份、姜片0.5份进行腌制；S2、选用重量份数的清水45-50份、腌制后的肉牛16-20份、生姜0.5份、陈皮0.25份、桂皮0.25份、八角0.1份、茴香0.1份、三奈0.1份、花椒0.1份、辣椒0.1份进行卤制；S4、将晾干的牛肉顺着纹理切丝；S5、选用重量份数的食用油4-5份、白糖0.5份、牛肉丝18-20份、辣椒0.5份、花椒0.5份、芝麻粒0.5份、香油0.5份、辣椒油1份、增鲜剂0.25份进行炼制；S6、冷却后，称重真空包装。本发明制作的麻辣牛肉色泽红亮、麻辣咸香，富有嚼劲。

CN 106942620 A

1.一种麻辣牛肉的制作方法，其特征在于：所述麻辣牛肉的制作方法包括以下步骤：

S1、选用重量份数的牛肉8-10份、盐1份、姜片0.5份；将牛肉顺着纹理切块，每块牛肉重量为1.8-2.2Kg，长度为18-22cm，将牛肉、盐、姜片混合后腌制90-120分钟；所述牛肉为黄牛的背脊肉；

S2、选用重量份数的清水45-50份、腌制后的肉牛16-20份、生姜0.5份、陈皮0.25份、桂皮0.25份、八角0.1份、茴香0.1份、三奈0.1份、花椒0.1份、辣椒0.1份，待水沸腾后将生姜、陈皮、桂皮、八角、茴香、三奈、花椒、辣椒加入清水中并煮制20分钟后，加入腌制后的牛肉；

S3、煮制30分钟将牛肉出锅，悬挂于室外直至表面无水珠；

S4、将晾干的牛肉顺着纹理切丝，丝的长度为6-7cm，直径为0.3-0.5cm；

S5、选用重量份数的食用油4-5份、白糖0.5份、牛肉丝18-20份、辣椒0.5份、花椒0.5份、芝麻粒0.5份、香油0.5份、辣椒油1份、增鲜剂0.25份；将油加热到150℃，倒入白糖并保持油温为150℃，直到白糖呈焦黄色，放入牛肉丝；并保持油温为150℃炒制5-10分钟，加入辣椒，并保持油温为150℃炒制5分钟，加入花椒，并保持油温为150℃炒制5分钟，加入芝麻粒，并保持油温为150℃炒制1-2分钟，加入香油、辣椒油、增鲜剂；拌匀出锅；

S6、冷却后，称重真空包装。

2.如权利要求1所述的麻辣牛肉的制作方法，其特征在于：所述辣椒油的制作如下：

SL1、选用二荆条干红辣椒，去蒂；

SL2、选用重量份数的所述干红辣椒45-50份、食用油2.5份；将食用油加热至170℃后，降温至70℃，倒入辣椒，并保持油温为70℃；

SL3、炒制20分钟后，捞出辣椒，并粉碎；

SL4、选用重量份数的粉碎后的辣椒1-3份、食用油10份；将食用油加热至170℃后再冷却到140℃，倒入粉碎后的辣椒并保持油温为140℃，熬制15-18分钟；

SL5、将辣椒与油的混合物过滤得到辣椒油。

3.如权利要求1所述的麻辣牛肉的制作方法，其特征在于：在步骤S3中，使用冷风风扇对牛肉进行表面水分蒸发。

4.如权利要求1所述的麻辣牛肉的制作方法，其特征在于：在步骤S5中，所述增鲜剂为味精。

5.如权利要求1所述的麻辣牛肉的制作方法，其特征在于：在步骤S5中，所述增鲜剂为鸡精。

6.如权利要求1所述的麻辣牛肉的制作方法，其特征在于：在步骤S2中，所述生姜经过拍碎处理。

一种麻辣牛肉的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品制作领域，特别是一种麻辣牛肉的制作方法。

背景技术

[0002] 牛肉富含肌氨酸牛肉中的肌氨酸含量比任何其它食品都高，这使它对增长肌肉、增强力量特别有效，且牛肉含有足够的维生素B6，可增强免疫力。

[0003] 牛肉可以作为一种小吃零食，在各种时间段和场所都可食用，但是随着人们生活水平的提高，人们对牛肉的品质也要求得越来越高，比如对牛肉的色、香、味的要求也越来越高。

发明内容

[0004] 本发明的目的就是提供一中麻辣牛肉的制作方法，制作的牛肉干麻辣鲜香，颜色红亮油润、剔透润泽、有嚼劲。

[0005] 本发明是通过这样的技术方案实现的，麻辣牛肉的制作方法包括以下制作步骤：

[0006] S1、选用重量份数的牛肉8-10份、盐1份、姜片0.5份；将牛肉顺着纹理切块，每块牛肉重量为1.8-2.2Kg，长度为18-22cm，将牛肉、盐、姜片混合后腌制90-120分钟；所述牛肉为黄牛的背脊肉。

[0007] S2、选用重量份数的清水45-50份、腌制后的肉牛16-20份、生姜0.5份、陈皮0.25份、桂皮0.25份、八角0.1份、茴香0.1份、三奈0.1份、花椒0.1份、辣椒0.1份，待水沸腾后将生姜、陈皮、桂皮、八角、茴香、三奈、花椒、辣椒加入清水中并煮制20分钟后，加入腌制后的牛肉；

[0008] S3、煮制30分钟将牛肉出锅，悬挂于室外直至表面无水珠；

[0009] S4、将晾干的牛肉顺着纹理切丝，丝的长度为6-7cm，直径为0.3-0.5cm；

[0010] S5、选用重量份数的食用油4-5份、白糖0.5份、牛肉丝18-20份、辣椒0.5份、花椒0.5份、芝麻粒0.5份、香油0.5份、辣椒油1份、增鲜剂0.25份；将油加热到150℃，倒入白糖并保持油温为150℃，直到白糖呈焦黄色，放入牛肉丝；并保持油温为150℃炒制5-10分钟，加入辣椒，并保持油温为150℃炒制5分钟，加入花椒，并保持油温为150℃炒制5分钟，加入芝麻粒，并保持油温为150℃炒制1-2分钟，加入香油、辣椒油、增鲜剂；拌匀出锅；

[0011] S6、冷却后，称重真空包装。

[0012] 进一步地，所述辣椒油的制作如下：

[0013] SL1、选用二荆条干红辣椒，去蒂；

[0014] SL2、选用重量份数的所述干红辣椒45-50份、食用油2.5份；将食用油加热至170℃后，降温至70℃，倒入辣椒，并保持油温为70℃；

[0015] SL3、炒制20分钟后，捞出辣椒，并粉碎；

[0016] SL4、选用重量份数的粉碎后的辣椒1-3份、食用油10份；将食用油加热至170℃后再冷却到140℃，倒入粉碎后的辣椒并保持油温为140℃，熬制15-18分钟；

[0017] SL5、将辣椒与油的混合物过滤得到辣椒油。

[0018] 进一步地，在步骤S3中，使用冷风风扇对牛肉进行表面水分蒸发。

[0019] 进一步地，在步骤S5中，所述增鲜剂为味精。

[0020] 进一步地，在步骤S5中，所述增鲜剂为鸡精。

[0021] 进一步地，在步骤S2中，所述生姜经过拍碎处理。

[0022] 由于采用了上述技术方案，本发明具有如下的优点：采用独特的卤制原料及配比，实现牛肉味道为更香浓；采用独特的炼制方式，炼制时所用的原料的香味完全进入牛肉内，且最后包装时，所用的原料一起包装，使得牛肉丝的香味进一步的浓烈。

[0023] 本发明的其他优点、目标和特征在某种程度上将在随后的说明书中进行阐述，并且在某种程度上，基于对下文的考察研究对本领域技术人员而言将是显而易见的，或者可以从本发明的实践中得到教导。本发明的目标和其他优点可以通过下面的说明书和权利要求书来实现和获得。

具体实施方式

[0024] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0025] 麻辣牛肉的制作过程如下，选取黄牛的背脊肉或大腿肉，顺着肉的纹理切位重量为2Kg，长度为20cm的块；选用切好的牛肉10块、盐2Kg、生姜片1Kg拌匀腌制，并静置100分钟；

[0026] 将50Kg的清水加入锅中，待水沸腾后加入生姜0.5Kg、陈皮0.25Kg、桂皮0.25Kg、八角0.1Kg、茴香0.1Kg、三奈0.1Kg、花椒0.1Kg、辣椒0.1Kg并继续加热保持沸腾，待10分钟后，将腌制后的10块牛肉放入锅中；

[0027] 当牛肉在锅种煮制30分钟后，捞出并使用不锈钢钩将牛肉悬挂在室外，同时使用冷风风机对悬挂的牛肉进行吹风，以加快牛肉的干燥且不会出现干燥不均匀，保证了牛肉的肉质中的水份含量。

[0028] 待牛肉外表面无水珠的时候，将牛肉取下并顺着纹理切丝，牛肉丝的长度为6-7cm，直径为0.3-0.5cm；

[0029] 切好后开始炼制辣椒油，选用表面完好的二荆条干红辣椒去蒂；将0.01Kg的食用油倒入锅中，待油加热到170℃后冷却到70℃时，加入0.2Kg的干红辣椒，并保持油温为70℃炒制20分钟后，捞出粉碎；在锅中加入0.8Kg的食用油，待油加热到170℃后冷却到140℃时，加入所有粉碎的辣椒，并保持油温为140摄氏度熬制15分钟后过滤得到辣椒油；

[0030] 将5Kg的食用油加热到150℃后加入0.5Kg白糖并保持油温为150℃进行炒制，直到白糖为焦黄色，此时倒入切好的牛肉丝20Kg，并保持油温为150℃翻炒10分钟；加入辣椒0.5Kg并保持油温为150℃，在继续翻炒5分钟；加入花椒0.5Kg并保持油温为150℃，在继续翻炒5分钟；加入芝麻粒0.5Kg并保持油温为150℃，在继续翻炒1分钟；加入香油0.5Kg、辣椒油1Kg、味精0.25Kg，拌匀后出锅；

[0031] 待出锅的麻辣牛肉冷却后，称重真空包装以便延长储存时间。

[0032] 最后说明的是，以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制，尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明，本领域的普通技术人员应当理解，可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换，而不脱离本技术方案的宗旨和范围，其均应涵盖在本发明

的权利要求范围当中。