



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104187822 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410316467. 7

(22) 申请日 2014. 07. 05

(71) 申请人 安徽光正食品有限公司

地址 236055 安徽省阜阳市颍东区致富路  
168 号

(72) 发明人 望正光 张文泉 方源 望月

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/308(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种糙米养生牛肉粒

(57) 摘要

一种糙米养生牛肉粒, 由以下重量份原料制成: 鲜牛肉 400-420、鸭肉 100-120、玉米淀粉 70-80、菠菜超微粉 10-15、糙米 30-35、紫薯 70-80、葡萄 50-60、荷叶 8-10、红花 5-7、白芷 4-6 等; 本发明提供了一种糙米养生牛肉粒及制备工艺, 添加紫薯、糙米, 含有丰富的膳食纤维, 能促进胃肠蠕动, 排除身体毒素, 荷叶、红花、白芷、白术等提取物, 有养颜瘦身的作用, 能起到一定的养生作用。

1. 一种糙米养生牛肉粒,其特征在于,由以下重量份原料制成:鲜牛肉 400-420、鸭肉 100-120、玉米淀粉 70-80、菠菜超微粉 10-15、糙米 30-35、紫薯 70-80、葡萄 50-60、荷叶 8-10、红花 5-7、白芷 4-6、白术 5-7、酸浆叶 5-6、珊瑚菜 3-5、苦草 2-3、植物乳杆菌 6-8、发酵乳杆菌 4-5、营养助剂 10-13、白胡椒粉 8-10、食盐适量、白糖适量、水适量;

所述营养助剂由以下重量份原料制成:柑橙花苞 6-8、鸭跖草 4-6、冬瓜皮 4-6、黄连叶 3-5、茶花花粉 10-12、红曲米粉 20-25、雪梨 50-60、草莓 60-70、水适量;

所述营养助剂的制备方法:(1)将柑橙花苞、鸭跖草、冬瓜皮、黄连叶用 5-8 倍量的水提取,得到提取物备用;

(2)将雪梨、草莓洗净,取其果肉,用荷叶包好放入锅中焖蒸 20-30 分钟,去掉荷叶,将剩余物与提取物混合放入榨汁机中,榨汁,再喷雾干燥,得到粉;将粉与茶花花粉、红曲米粉混匀即可。

2. 如权利要求 1 所述的一种糙米养生牛肉粒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将鲜牛肉、鸭肉洗净,搅碎后混合玉米淀粉、菠菜超微粉、白糖放入发酵瓶中,添加植物乳杆菌、发酵乳杆菌在 41-43℃条件下发酵 3-4 天;

(2)将杏仁、糙米洗净,沥干水后置于锅中,炒熟并碾磨成粉备用;

(3)将紫薯洗净去皮,切块后混合洗净的葡萄放入锅中,加适量水,加热煮沸后,用小火炖煮,待紫薯煮烂后,搅拌均匀并继续加热浓缩,得到紫薯葡萄泥备用;

(4)将荷叶、红花、白芷、白术、酸浆叶、珊瑚菜、苦草用 5-9 倍量的水提取,得到提取物备用;

(5)将发酵过的肉、步骤 2 的粉、紫薯葡萄泥、提取物及原料中除水外的剩余物料混合,搅拌均匀后送入模具中压实,烤熟后切粒即可。

## 一种糙米养生牛肉粒

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及肉类及其制备技术领域,尤其涉及一种糙米养生牛肉粒。

### 背景技术

[0002] 肉食品是人们日常获取蛋白质的主要来源,关系着人们的身体健康,人们最常食用的是自己烹煮的肉食,很不方便,特别是对工作学习忙碌的人群来说,特别不便利,经过生加工的肉食,有很好的口感、丰富的营养,且携带方便,开袋即食。

### 发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种糙米养生牛肉粒及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种糙米养生牛肉粒,由以下重量份原料制成:鲜牛肉 400-420、鸭肉 100-120、玉米淀粉 70-80、菠菜超微粉 10-15、糙米 30-35、紫薯 70-80、葡萄 50-60、荷叶 8-10、红花 5-7、白芷 4-6、白术 5-7、酸浆叶 5-6、珊瑚菜 3-5、苦草 2-3、植物乳杆菌 6-8、发酵乳杆菌 4-5、营养助剂 10-13、白胡椒粉 8-10、食盐适量、白糖适量、水适量:

营养助剂由以下重量份原料制成:柑橙花苞 6-8、鸭跖草 4-6、冬瓜皮 4-6、黄连叶 3-5、茶花花粉 10-12、红曲米粉 20-25、雪梨 50-60、草莓 60-70、水适量:

营养助剂的制备方法:(1)将柑橙花苞、鸭跖草、冬瓜皮、黄连叶用 5-8 倍量的水提取,得到提取物备用;

(2)将雪梨、草莓洗净,取其果肉,用荷叶包好放入锅中焖蒸 20-30 分钟,去掉荷叶,将剩余物与提取物混合放入榨汁机中,榨汁,再喷雾干燥,得到粉;将粉与茶花花粉、红曲米粉混匀即可。

[0005] 一种糙米养生牛肉粒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将鲜牛肉、鸭肉洗净,搅碎后混合玉米淀粉、菠菜超微粉、白糖放入发酵瓶中,添加植物乳杆菌、发酵乳杆菌在 41-43℃ 条件下发酵 3-4 天;

(2)将杏仁、糙米洗净,沥干水后置于锅中,炒熟并碾磨成粉备用;

(3)将紫薯洗净去皮,切块后混合洗净的葡萄放入锅中,加适量水,加热煮沸后,用小火炖煮,待紫薯煮烂后,搅拌均匀并继续加热浓缩,得到紫薯葡萄泥备用;

(4)将荷叶、红花、白芷、白术、酸浆叶、珊瑚菜、苦草用 5-9 倍量的水提取,得到提取物备用;

(5)将发酵过的肉、步骤 2 的粉、紫薯葡萄泥、提取物及原料中除水外的剩余物料混合,搅拌均匀后送入模具中压实,烤熟后切粒即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明提供了一种糙米养生牛肉粒及制备工艺,添加紫薯、糙米,含有丰富的膳食纤维,能促进胃肠蠕动,排除身体毒素,荷叶、红花、白芷、白术等提取物,有养颜瘦身的的作用,能起到一定的养生作用。

### 具体实施方式

[0007] 一种紫糙米生牛肉粒,由以下重量份(Kg)原料制成:鲜牛肉 400、鸭肉 100、玉米淀粉 70、菠菜超微粉 10、糙米 30、紫薯 70、葡萄 50、荷叶 8、红花 5、白芷 4、白术 5、酸浆叶 5、珊瑚菜 3、苦草 2、植物乳杆菌 6、发酵乳杆菌 4、营养助剂 10、白胡椒粉 8、食盐适量、白糖适量、水适量;

营养助剂由以下重量份(Kg)原料制成:柑橙花苞 6、鸭跖草 4、冬瓜皮 4、黄连叶 3、茶花花粉 10、红曲米粉 20、雪梨 50、草莓 60、水适量;

营养助剂的制备方法:(1)将柑橙花苞、鸭跖草、冬瓜皮、黄连叶用 5 倍量的水提取,得到提取物备用;

(2)将雪梨、草莓洗净,取其果肉,用荷叶包好放入锅中焖蒸 20 分钟,去掉荷叶,将剩余物与提取物混合放入榨汁机中,榨汁,再喷雾干燥,得到粉;将粉与茶花花粉、红曲米粉混匀即可。

[0008] 一种紫糙米生牛肉粒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将鲜牛肉、鸭肉洗净,搅碎后混合玉米淀粉、菠菜超微粉、白糖放入发酵瓶中,添加植物乳杆菌、发酵乳杆菌在 41℃条件下发酵 4 天;

(2)将杏仁、糙米洗净,沥干水后置于锅中,炒熟并碾磨成粉备用;

(3)将紫薯洗净去皮,切块后混合洗净的葡萄放入锅中,加适量水,加热煮沸后,用小火炖煮,待紫薯煮烂后,搅拌均匀并继续加热浓缩,得到紫薯葡萄泥备用;

(4)将荷叶、红花、白芷、白术、酸浆叶、珊瑚菜、苦草用 5 倍量的水提取,得到提取物备用;

(5)将发酵过的肉、步骤 2 的粉、紫薯葡萄泥、提取物及原料中除水外的剩余物料混合,搅拌均匀后送入模具中压实,烤熟后切粒即可。