



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107594360 A

(43)申请公布日 2018.01.19

(21)申请号 201710874673.3

(22)申请日 2017.09.25

(71)申请人 贵州省印江梵净山鼎牛食品有限公
司

地址 555200 贵州省铜仁地区印江土家族
苗族自治县峨岭街道小云村

(72)发明人 柳仁山

(74)专利代理机构 贵阳派腾阳光知识产权代理
事务所(普通合伙) 52110

代理人 田江飞

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种香辣牛肉干的制备方法

(57)摘要

本发明属于肉食加工技术领域,尤其是一种香辣牛肉干的制备方法,经过采用卤制工艺,结合各种参数的有效控制,使得制备的香辣牛肉干较好的保留了牛肉的原味,其不但口感好而且营养丰富、具有降血压、抗衰老等药用功效。

1. 一种香辣牛肉干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 牛肉预处理:选择经卫生检测合格的牛肉,将其剔除骨及脂肪后,逆着牛肉纹理方向切成长30~55cm,宽8~15cm,厚度为6~9cm的长条;

(2) 牛肉清洗、初煮:将该牛肉长条用温度为15-30℃的温水漂洗15-18h,取出,将漂洗后的牛肉长条放入由普洱茶4~7g、水100~150g,温度在15~25℃的混合液中,浸泡30~60分钟,取出沥干,放入锅中,采用温度为60-80℃的水煮5-10min,然后将其取出冷却后,切成长为3-5cm、宽为2-3cm、厚为0.6-0.9cm的牛肉薄片;

(3) 复煮:在锅内添加一定量的花椒粉、大料、山楂、酱油、辣椒粉、八角、小茴香、生姜、鸡精以及白糖和水,加热煮开后,将牛肉薄片放入锅内煮50-70min,控制锅温为80-95℃,煮时不断搅拌,在出锅前12~14min加入食盐和黄酒;

(4) 烘烤:烤箱预热350F,将复煮后的牛肉薄片放到烘烤箱内,调节烘烤箱的温度为70-80℃,烘烤80-100min;

(5) 灭菌、包装:将烘烤后的牛肉条放置于真空中包装,并在100-110℃的温度下灭菌10-15min即可。

2. 如权利要求1所述的香辣牛肉干的制备方法,其特征在于,所述牛肉为黄牛肉。

3. 如权利要求1所述的香辣牛肉干的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中,将该牛肉长条用温度为24℃的温水漂洗16h,然后将清洗后的牛肉长条放到锅中,采用温度为60℃的水煮8min,然后将其取出冷却后切成长为3cm、宽为2.5cm、厚为0.6cm的牛肉条。

4. 如权利要求1所述的香辣牛肉干的制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中,1L水中含采用花椒粉1.5g、大料0.8g、山楂1g、酱油0.6g、辣椒粉6g、八角0.6g、小茴香0.6g、生姜0.4g、鸡精0.6g、白糖0.5g。

5. 如权利要求1所述的香辣牛肉干的制备方法,其特征在于,所述食盐加入量为1kg牛肉加入4g;所述的黄酒为1kg牛肉加入30g。

6. 如权利要求1所述的香辣牛肉干的制备方法,其特征在于,所述的步骤(4)中,调节烘烤箱的温度为75℃,烘烤92min。

7. 如权利要求1所述的香辣牛肉干的制备方法,其特征在于,所述步骤(5)中,真空包装,灭菌温度为105℃,灭菌时间为13min。

8. 如权利要求1~7任一项所述的香辣牛肉干的制备方法制备的牛肉干。

一种香辣牛肉干的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别是涉及到一种香辣牛肉干的制备方法。

背景技术

[0002] 牛肉是我国的第二大肉类食品,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。鲜牛肉保质期较短,因而人们通常将其制作为牛肉干,以延长其保质期。牛肉干含有人体所需的维生素B12、丙氨酸、肉毒碱、蛋白质、亚油酸、锌、镁、钾、铁、钙等营养成分和氨基酸,既保持了牛肉耐咀嚼的风味,又久存不变质。牛肉干的制作首先要选择上等的原料,其次是制作工艺中各种参数(如温度、时间、水分含量等)的控制。目前市场上销售的牛肉干都太注重口感而采用过多的各种香料以及采用多道腌制、烹煮、高温油炸等工序,不但造成营养成分的大量流失,使得其营养价值大大降低而且高温容易产生有害物质,危及人类身体健康,而且其色泽和味道不够好。

[0003] 香辣牛肉干是牛肉干主要品种之一,香辣牛肉干其制作方法一般包括油炸和混入麻辣料的步骤。油炸的效果会影响牛肉干的嚼劲、含水量、碎渣量由于油的使用,存在酸败的危险,进而影响牛肉干的口味和保质期。香辣料的配比也影响到牛肉干的外观和口味,最好能与牛肉的本味相得益彰。长期以来,牛肉干的加工一直沿用传统工艺,制作步骤繁琐,生产出的牛肉干却口感粗糙、色泽灰暗、碎渣多、保质期短,已不能适应市场发展的需求。对牛肉干的嚼劲,含水量等条件苛刻,致癌物质的含量较高,严重危害食用者的身体健康。

发明内容

[0004] 为解决上述技术问题,本发明提供一种香辣牛肉干的制备方法,该方法制作出的牛肉干呈棕红色,色泽鲜润,口感鲜香细腻,软硬适度,碎渣少,杀菌的作用,在充分杀菌后的保护下,保质期长,而且制作工艺简单,加工时间短,设备要求低。

[0005] 具体是通过以下技术方案得以实现的:

[0006] 一种香辣牛肉干的制备方法,包括以下步骤:

[0007] (1)牛肉预处理:选择经卫生检测合格的牛肉,将其剔除骨及脂肪后,逆着牛肉纹理方向切成长30~55cm,宽8~15cm,厚度为6~9cm的长条;

[0008] (2)牛肉清洗、初煮:将该牛肉长条用温度为15~30℃的温水漂洗15~18h,取出,将漂洗后的牛肉长条放入由普洱茶4~7g、水100~150g,温度在15~25℃的混合液中,浸泡30~60分钟,取出沥干,放入锅中,采用温度为60~80℃的水煮5~10min,然后将其取出冷却后,切成长为3~5cm、宽为2~3cm、厚为0.6~0.9cm的牛肉薄片;

[0009] (3)复煮:在锅内添加一定量的花椒粉、大料、山楂、酱油、辣椒粉、八角、小茴香、生姜、鸡精以及白糖和水,加热煮开后,将牛肉薄片放入锅内煮50~70min,控制锅温为80~95℃,煮时不断搅拌,在出锅前12~14min加入食盐和黄酒;

[0010] (4)烘烤:烤箱预热350F,将复煮后的牛肉薄片放到烘烤箱内,调节烘烤箱的温度为70~80℃,烘烤80~100min;

[0011] (5) 灭菌、包装:将烘烤后的牛肉条放置于真空中包装,并在100-110℃的温度下灭菌10-15min即可。

[0012] 所述牛肉为黄牛肉。

[0013] 所述步骤(2)中,将该牛肉长条用温度为24℃的温水漂洗16h,然后将清洗后的牛肉长条放到锅中,采用温度为60℃的水煮8min,然后将其取出冷却后切成长为3cm、宽为2.5cm、厚为0.6cm的牛肉条。

[0014] 所述步骤(3)中,1L水中含采用花椒粉1.5g、大料0.8g、山楂1g、酱油0.6g、辣椒粉6g、八角0.6g、小茴香0.6g、生姜0.4g、鸡精0.6g、白糖0.5g。

[0015] 所述食盐加入量为1kg牛肉加入4g;所述的黄酒为1kg牛肉加入30g。

[0016] 所述的步骤(4)中,调节烘烤箱的温度为75℃,烘烤92min。

[0017] 所述步骤(5)中,真空包装,灭菌温度为105℃,灭菌时间为13min。

[0018] 本发明创造还提供上述的香辣牛肉干的制备方法制备的牛肉干。

[0019] 本发明的有益效果:

[0020] ①本发明加工工序简单,加工出的牛肉干不但口感好而且具有丰富的蛋白质和氨基酸。在切片时逆着牛肉纹理方向切片,保证牛肉在煮制和烘烤后肉片不卷;在煮制之前用普洱茶进行浸泡,有效的去除牛肉的油腻感和膻味。

[0021] ②本发明由于没有采用烟熏,避免了烟熏过程容易产生的致癌物质的产生,并且制备出的牛肉干色泽呈棕红色,能提高人们的食欲。

[0022] ③本发明的制备方法由于采用了卤制工艺,并且通过制备工程中各种参数的有效控制,使得制备的牛肉干较好的保留了牛肉的原味。

[0023] ④本发明采用普洱茶浸泡牛肉,其有效去处油腻感和膻味功效,还具有清热、消暑、解毒、消食、祛风解表、止咳生津、益气、延年益寿等功效,而其中暖胃、减肥、降脂、防止动脉硬化、防止冠心病、降血压、抗衰老、抗癌、降血糖的功效尤为突出。

具体实施方式

[0024] 下面结合具体的实施方式来对本发明的技术方案做进一步的限定,但要求保护的范范围不仅局限于所作的描述。

[0025] 实施例1

[0026] 香辣牛肉干的制备方法,包括以下步骤:

[0027] (1) 牛肉预处理:选择经卫生检测合格的牛肉,将其剔除骨及脂肪后,逆着牛肉纹理方向切成长30cm,宽8cm,厚度为6cm的长条;

[0028] (2) 牛肉清洗、初煮:将该牛肉长条用温度为15℃的温水漂洗15h,取出,将漂洗后的牛肉长条放入由普洱茶4g、水100g,温度在15℃的混合液中,浸泡30分钟,取出沥干,放入锅中,采用温度为60℃的水煮5min,然后将其取出冷却后,切成长为3cm、宽为2cm、厚为0.6cm的牛肉薄片;

[0029] (3) 复煮:在锅内添加一定量的花椒粉、大料、山楂、酱油、辣椒粉、八角、小茴香、生姜、鸡精以及白糖和水,加热煮开后,将牛肉薄片放入锅内煮50min,控制锅温为80℃,煮时不断搅拌,在出锅前12min加入食盐和黄酒;

[0030] (4) 烘烤:烤箱预热350F,将复煮后的牛肉薄片放到烘烤箱内,调节烘烤箱的温度

为70℃,烘烤80min;

[0031] (5) 灭菌、包装:将烘烤后的牛肉条放置于真空中包装,并在100℃的温度下灭菌10min即可。

[0032] 所述牛肉为黄牛肉。

[0033] 所述步骤(3)中,1L水中含采用花椒粉1.5g、大料0.8g、山楂1g、酱油0.6g、辣椒粉6g、八角0.6g、小茴香0.6g、生姜0.4g、鸡精0.6g、白糖0.5g。

[0034] 所述食盐加入量为1kg牛肉加入4g;所述的黄酒为1kg牛肉加入30g

[0035] 实施例2

[0036] 香辣牛肉干的制备方法,包括以下步骤:

[0037] (1) 牛肉预处理:选择经卫生检测合格的牛肉,将其剔除骨及脂肪后,逆着牛肉纹理方向切成长55cm,宽15cm,厚度为9cm的长条;

[0038] (2) 牛肉清洗、初煮:将该牛肉长条用温度为30℃的温水漂洗18h,取出,将漂洗后的牛肉长条放入由普洱茶7g、水150g,温度在25℃的混合液中,浸泡60分钟,取出沥干,放入锅中,采用温度为80℃的水煮10min,然后将其取出冷却后,切成长为5cm、宽为3cm、厚为0.9cm的牛肉薄片;

[0039] (3) 复煮:在锅内添加一定量的花椒粉、大料、山楂、酱油、辣椒粉、八角、小茴香、生姜、鸡精以及白糖和水,加热煮开后,将牛肉薄片放入锅内煮70min,控制锅温为95℃,煮时不断搅拌,在出锅前14min加入食盐和黄酒;

[0040] (4) 烘烤:烤箱预热350F,将复煮后的牛肉薄片放到烘烤箱内,调节烘烤箱的温度为80℃,烘烤100min;

[0041] (5) 灭菌、包装:将烘烤后的牛肉条放置于真空中包装,并在110℃的温度下灭菌15min即可。

[0042] 所述牛肉为黄牛肉。

[0043] 所述步骤(3)中,1L水中含采用花椒粉1.5g、大料0.8g、山楂1g、酱油0.6g、辣椒粉6g、八角0.6g、小茴香0.6g、生姜0.4g、鸡精0.6g、白糖0.5g。

[0044] 所述食盐加入量为1kg牛肉加入4g;所述的黄酒为1kg牛肉加入30g。

[0045] 实施例3

[0046] 香辣牛肉干的制备方法,包括以下步骤:

[0047] (1) 牛肉预处理:选择经卫生检测合格的牛肉,将其剔除骨及脂肪后,逆着牛肉纹理方向切成长45cm,宽11cm,厚度为8cm的长条;

[0048] (2) 牛肉清洗、初煮:将该牛肉长条用温度为20℃的温水漂洗17h,取出,将漂洗后的牛肉长条放入由普洱茶6g、水130g,温度在20℃的混合液中,浸泡50分钟,取出沥干,放入锅中,采用温度为70℃的水煮8min,然后将其取出冷却后,切成长为4cm、宽为2.5cm、厚为0.7cm的牛肉薄片;

[0049] (3) 复煮:在锅内添加一定量的花椒粉、大料、山楂、酱油、辣椒粉、八角、小茴香、生姜、鸡精以及白糖和水,加热煮开后,将牛肉薄片放入锅内煮60min,控制锅温为88℃,煮时不断搅拌,在出锅前13min加入食盐和黄酒;

[0050] (4) 烘烤:烤箱预热350F,将复煮后的牛肉薄片放到烘烤箱内,调节烘烤箱的温度为75℃,烘烤90min;

[0051] (5) 灭菌、包装:将烘烤后的牛肉条放置于真空中包装,并在105℃的温度下灭菌13min即可。

[0052] 所述牛肉为黄牛肉。

[0053] 所述步骤(3)中,1L水中含采用花椒粉1.5g、大料0.8g、山楂1g、酱油0.6g、辣椒粉6g、八角0.6g、小茴香0.6g、生姜0.4g、鸡精0.6g、白糖0.5g。

[0054] 所述食盐加入量为1kg牛肉加入4g;所述的黄酒为1kg牛肉加入30g。

[0055] 经过将实施例1-3制备的牛肉干产品进行试吃,口感评分以及对牛肉干色泽、硬度进行测定,其结果如下表1、表2所示。

[0056] 表1试吃,口感评分(满分10分)

[0057]

	第一位	第二位	第三位	第四位	第五位	综合得分
实施例1	8.3	9.3	8.8	9.1	8.6	44.1
实施例2	8.1	8.8	8.7	9.2	8.1	42.9
实施例3	9.2	8.6	8.2	8.7	8.9	43.6
综合得分	25.6	26.7	25.7	27	25.6	——

[0058] 表2

[0059]

	色泽	硬度
实施例1	呈红色	3.1
实施例2	呈褐色	3.0
实施例3	呈棕红色	3.2
备注	色泽为肉眼观察,硬度采用肉食品硬度检测仪器检测,参见现有技术中的检测方法,如质构仪进行质构分析	

[0060] 可以看出,本发明创造中的香辣牛肉干的制备方法能够使得牛肉干品质较高,口感较优。

[0061] 在此有必要指出的是,以上实施例和试验例仅限于对本发明的技术方案做进一步的阐述和理解,不能理解为对本发明的技术方案做进一步的限定,本领域技术人员作出的非突出实质性特征和显著进步的发明创造,仍然属于本发明的保护范畴。