



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102258188 A

(43) 申请公布日 2011. 11. 30

(21) 申请号 201110241094. 8

(22) 申请日 2011. 08. 22

(71) 申请人 天津春发生物科技集团有限公司

地址 300300 天津市东丽区东丽经济开发区
丽北路 11 号

(72) 发明人 张月笙 刘鹏 邢海鹏

(74) 专利代理机构 天津滨海科纬知识产权代理
有限公司 12211

代理人 孙春玲

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

一种红烧牛肉调味酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种红烧牛肉调味酱及其制备方法,该调味酱通过将色拉油、牛油、生葱、生蒜、鲜牛肉、香辛料、牛肉抽提物、酵母抽提物、黄豆酱、生抽、芝麻油、辣椒油、提鲜剂按一定配比制成。调味酱的制作过程经过了大火、小火、微火等步骤,制成的红烧牛肉调味酱味道浓郁醇香,入口肉感强,营养成分高,且不添加防腐剂、无人工色素,更有利身体健康,可用于小菜佐餐,拌菜、拌面条、夹馍等,具有口感好、营养好、成本低等优点,此外它的保质期可达 60 天。

1. 一种红烧牛肉调味酱,其特征在于:它包括的组分及其质量百分比分别是:

色拉油	30-35%
牛油	5-8%
生葱	8-12%
生蒜	3-5%
鲜牛肉	8-12%
黄豆酱	5-8%
抽提物	3-5%
香辛料	5-8%
生抽	3-4%
芝麻油	1-2%
辣椒油	2-5%
助鲜剂	15%-23%。

2. 根据权利要求1所述的红烧牛肉调味酱,其特征在于:所述的香辛料包括下列重量份的组分:五香粉 2-3 份、辣椒粉 3-5 份。

3. 根据权利要求1所述的红烧牛肉调味酱,其特征在于:所述的助鲜剂包括下列重量份的组分:食盐 8-12 份、白糖 4-6 份、味精 3-5 份。

4. 根据权利要求1所述的红烧牛肉调味酱,其特征在于:所述抽提物是牛肉抽提物或酵母抽提物中的一种,或者是牛肉抽提物和酵母抽提物的混合物,混合物中包括牛肉抽提物 2-3 重量份,酵母抽提物 1-2 重量份。

5. 一种制备权利要求1至4任一项所述的红烧牛肉调味酱的方法,其特征在于:它包括如下步骤:

(1) 生蒜、生葱洗净切碎,鲜牛肉切碎待用;

(2) 将色拉油、牛油、鲜牛肉肉粒倒入锅中,加热翻炒至鲜牛肉肉粒微红时,加入生蒜、生葱继续翻炒至葱、蒜呈金黄色;

(3) 调小火,温度控制在 100-115℃,加入香辛料翻炒至熟辛味道出来后,迅速加入黄豆酱、生抽、助鲜剂,翻炒至熟化酱香味出来后,加入抽提物翻炒几下,调节温度至 100-110℃,加入芝麻油,翻动均匀后关火,倒入辣椒油,搅拌均匀即可。

一种红烧牛肉调味酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体来说涉及一种红烧牛肉调味酱,同时本发明还涉及一种所述调味酱的制备方法。

背景技术

[0002] 红烧牛肉味道的产品广受人们喜爱,目前市面上此种口味的调味酱更是种类繁多,但它们大多是人工添加剂堆砌而成的产品,仅仅起到调味作用,不仅产品味道、口感欠佳,而且没有营养价值或营养价值低,并且往往还添加了防腐剂、人工色素,长期食用对人体健康有一定危害。

发明内容

[0003] 本发明要解决的问题是提供一种营养丰富、口感好、无防腐剂、无人工色素的红烧牛肉调味酱,尤其适合当做小菜佐餐,既美味又经济。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是:一种红烧牛肉调味酱,它包括的组分及其质量百分比分别是:

[0005]

色拉油	30-35%
牛油	5-8%
生葱	8-12%
生蒜	3-5%
鲜牛肉	8-12%
黄豆酱	5-8%
抽提物	3-5%
香辛料	5-8%
生抽	3-4%
芝麻油	1-2%
辣椒油	2-5%
助鲜剂	15%-23%。

[0006] 本发明中的香辛料可以是五香粉、辣椒粉、胡椒粉、肉桂或花椒中的一种或二种以上混合物,优选以下重量份的组分:五香粉 2-3 份、辣椒粉 3-5 份。

[0007] 本发明中的助鲜剂是本领域人员公知的助鲜剂,如味精、食盐、白糖,也可以是浓缩高汤调味品,本发明的助鲜剂优选下列重量份的组分:食盐 8-12 份、白糖 4-6 份、味精 3-5 份。

[0008] 本发明中的抽提物可以是牛肉抽提物或酵母抽提物中的一种,或者是牛肉抽提物和酵母抽提物的混合物,混合物中包括牛肉抽提物 2-3 重量份,酵母抽提物 1-2 重量份。

[0009] 本发明中的各组分均可由市场上购买,下面就本发明的各组分作用进行介绍:

[0010] 色拉油俗称凉拌油,是将毛油经过精炼加工而成的精制食用油,它具有无气味、口感好的特点,用于烹调时不起沫、烟少。本发明中的色拉油可以是大豆色拉油、菜籽色拉油、葵花籽色拉油或米糠色拉油中的一种或其中两种以上的混合物。

[0011] 牛油是从牛脂肪层提炼出的油脂,富含维生素和矿物质,加入牛油赋予酱料一种独特的风味,令食品口感醇香。

[0012] 生葱:具有辛辣味,稍有回甜的特点,在红烧牛肉调味酱中起到修饰整体香味,去除肉腥味、提升红烧特征的作用。

[0013] 生蒜:有较浓厚的辛辣味,受热味道变甜,蒜香与酱香搭配的效果很好。

[0014] 辣椒粉和辣椒油:能够调节调味酱的颜色和香味,并且能刺激食欲,具有辣味留延感,还可按个人喜好,自行决定用量。本发明的辣椒油还可以由干辣椒碎代替。

[0015] 鲜牛肉中的蛋白质含量高,而脂肪含量低,具有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨的作用,调味酱中由于有鲜牛肉的加入,不仅入口的肉感好,而且营养也丰富。

[0016] 五香粉里的成分通常包括花椒、八角、肉桂、三奈、陈皮、良姜、白芷等,是常见的调味品,在用量较少时,即可达到让食品香气四溢的效果。

[0017] 酵母抽提物:是现有技术通用方法制备得到的公知的酵母抽提物,具有味道鲜美的特点。

[0018] 牛肉抽提物:是现有技术通用方法制备得到的公知的牛肉抽提物,风味独特,回味好。

[0019] 黄豆酱:由黄豆发酵酿制而成,具有浓厚的酱香味,使制成的调味酱酱质甘醇,入口爽滑。

[0020] 芝麻油:芝麻油中富含维生素 E 和亚油酸,用芝麻油调出的食品味道清香可口,本发明中的芝麻油可以由芝麻粒代替。

[0021] 生抽:以大豆、面粉为主要原料发酵而成,它用于调制调味酱的咸味以及起一定调色的作用。

[0022] 精盐杀菌、保鲜、提味,味精、白糖均具有增强鲜味的作用,这三者通常往往搭配使用于食品烹饪中。

[0023] 本发明的红烧牛肉调味酱的制备方法,依次包括以下步骤:

[0024] (1) 生蒜、生葱洗净切碎,鲜牛肉切碎待用;

[0025] (2) 将色拉油、牛油、鲜牛肉肉粒倒入锅中,加热翻炒至鲜牛肉肉粒微红时,加入生蒜、生葱继续翻炒至葱、蒜呈金黄色;

[0026] (3) 调小火,温度控制在 100-115℃,加入香辛料翻炒至熟辛味道出来后,迅速加入黄豆酱、生抽、助鲜剂,翻炒至熟化酱香味出来后,加入抽提物翻炒几下,调节温度至 100-110℃,加入芝麻油,翻动均匀后关火,倒入辣椒油,搅拌均匀即可。

[0027] 本发明制成的红烧牛肉调味酱具有 60 天的保质期。

[0028] 本发明具有的优点和积极效果是:由于采用上述技术方案,红烧牛肉调味酱的味道浓郁醇香,入口肉感强,并且由于营养成分高,且不添加防腐剂、无人工色素,更有利身体健康,可用于小菜佐餐,拌菜、拌面条、夹馍等,具有口感好、营养好、成本低等优点。

具体实施方式

[0029] 以下的具体实施方式将进一步说明本发明的红烧牛肉调味酱及其制备方法。

[0030] 实施例 1

[0031] 红烧牛肉调味酱的组分及其质量百分比含量分别是：

[0032]

色拉油	30%
牛油	5%
生葱	11%
生蒜	3%
鲜牛肉	11%
五香粉	2%
辣椒粉	4%
牛肉抽提物	2%
酵母抽提物	1%
海天黄豆酱	7%
生抽	3%
芝麻油	1%
辣椒油	2%
食盐	10%
白糖	5%
味精	3%

[0033] 本发明中的各组分均可由市场上购买,如黄豆酱可以是海天味业的海天黄豆酱。

[0034] 本发明的红烧牛肉调味酱,由以下方法制备：

[0035] (1) 生蒜、生葱洗净切碎,鲜牛肉切碎待用；

[0036] (2) 将色拉油、牛油、鲜牛肉肉粒倒入锅中搅拌,目的是让牛肉粒粘油后不易在加热时结块,搅拌后开始加热,加热翻炒至鲜牛肉肉粒微红时,,加入生蒜、生葱继续翻炒至葱、蒜呈金黄色,此时油温为 112℃；

[0037] (3) 调小火,控制锅内温度为 110℃,加入五香粉、辣椒粉翻炒约 12 秒,至熟辛味道出来,迅速加入黄豆酱、生抽、食盐、白糖、味精,翻炒至熟化酱香味出来后,加入牛肉抽提物、酵母抽提物,翻炒几下,调节锅内温度至 105℃,加入芝麻油,翻动均匀后关火,倒入辣椒油,搅拌均匀即可。

[0038] (4) 将红烧牛肉调味酱封装在干净干燥的容器里,吃时用干净勺挖出,盖好盖,置于阴凉干燥处室温保存即可。

[0039] 实施例 2

[0040] 红烧牛肉调味酱的组分及其质量百分比含量分别是：

[0041]

色拉油	32%
牛油	6%
生葱	8%
生蒜	3%
鲜牛肉	8%
五香粉	3%
辣椒粉	3%
牛肉抽提物	5%
海天黄豆酱	5%
生抽	4%
芝麻油	2%
辣椒油	4%
食盐	8%
白糖	5%
味精	4%

[0042] 其他条件同实施例 1。

[0043] 本发明的红烧牛肉调味酱,由以下方法制备:

[0044] (1) 生蒜、生葱洗净切碎,鲜牛肉切碎待用;

[0045] (2) 将色拉油、牛油、鲜牛肉肉粒倒入锅中搅拌,目的是让牛肉粒粘油后不易在加热时结块,搅拌后开始加热,加热翻炒至鲜牛肉肉粒微红时,,加入生蒜、生葱继续翻炒至葱、蒜呈金黄色,此时油温为 112℃;

[0046] (3) 调小火,控制锅内温度为 100℃,加入五香粉、辣椒粉翻炒约 12 秒,至熟辛味道出来,迅速加入黄豆酱、生抽、食盐、白糖、味精,翻炒至熟化酱香味出来后,加入牛肉抽提物,翻炒几下,调节锅内温度至 100℃,加入芝麻油,翻动均匀后关火,倒入辣椒油,搅拌均匀即可。

[0047] (4) 将红烧牛肉调味酱封装在干净干燥的容器里,吃时用干净勺挖出,盖好盖,置于阴凉干燥处室温保存即可。

[0048] 实施例 3

[0049] 红烧牛肉调味酱的组分及其质量百分比含量分别是:

[0050]

色拉油	35%
牛油	6%

[0051]

生葱	10%
生蒜	3%
鲜牛肉	9%
五香粉	2%
辣椒粉	3%
酵母抽提物	4%
海天黄豆酱	5%
生抽	3%
芝麻油	2%
辣椒油	3%
食盐	8%
白糖	4%
味精	3%

[0052] 其他条件同实施例 1.

[0053] 本发明的红烧牛肉调味酱,由以下方法制备:

[0054] (1) 生蒜、生葱洗净切碎,鲜牛肉切碎待用;

[0055] (2) 将色拉油、牛油、鲜牛肉肉粒倒入锅中搅拌,目的是让牛肉粒粘油后不易在加热时结块,搅拌后开始加热,加热翻炒至鲜牛肉肉粒微红时,,加入生蒜、生葱继续翻炒至葱、蒜呈金黄色,此时油温为 112℃;

[0056] (3) 调小火,控制锅内温度为 115℃,加入五香粉、辣椒粉翻炒约 12 秒,至熟辛味道出来,迅速加入黄豆酱、生抽、食盐、白糖、味精,翻炒至熟化酱香味出来后,加入牛肉抽提物,翻炒几下,调节锅内温度至 110℃,加入芝麻油,翻动均匀后关火,倒入辣椒油,搅拌均匀即可。

[0057] (4) 将红烧牛肉调味酱封装在干净干燥的容器里,吃时用干净勺挖出,盖好盖,置于阴凉干燥处室温保存即可。

[0058] 使用时,将调味酱作为小菜佐餐直接食用,或用于拌菜、拌面条、夹馍等均可。

[0059] 以上对本发明的三个实施例进行了详细说明,但所述内容仅为本发明的较佳实施例,不能被认为用于限定本发明的实施范围。凡依本发明申请范围所作的均等变化与改进等,均应仍归属于本发明的专利涵盖范围之内。