



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106901193 A

(43)申请公布日 2017. 06. 30

(21)申请号 201611251279.6

A23B 7/024(2006.01)

(22)申请日 2016.12.30

(71)申请人 安徽省麦浪食品有限公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县石湖乡
304省道南侧

(72)发明人 黄国友

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23B 4/20(2006.01)

A23B 4/06(2006.01)

A23B 4/07(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种酱焖牛肉

(57)摘要

本发明主要涉及食品技术领域,公开了一种酱焖牛肉,由以下原料制成:牛肉、乳酸菌、腌制料、鸡蛋、黄豆酱、橙皮酱、啤酒花提取物、槐叶提取物、香葱、胡萝卜;酱香浓郁,肉质细嫩,咸甜适中,脂肪含量少,保护心脑血管,丰富牛肉的烹饪方法,经济收入提高11.7%;牛肉经乳酸菌发酵,增加香味和营养成分,减少脂肪含量,嫩化肉质;加入植物提取物并进行冷冻,植物提取物充分渗入组织细胞,增强保健功能,使肉质细嫩,保持牛肉风味;腌制液加入牛肉后进行滚揉,使肉质风味均匀,鲜美细嫩;将牛肉裹上鸡蛋液进行初蒸,增加牛肉的鲜嫩口感,均衡牛肉营养成分,促进消化吸收;蔬菜经冷冻干燥,保留营养,食用方便保存时间长达12个月。

1. 一种酱焖牛肉,其特征在于,由以下重量份的原料制成:牛肉96~98、乳酸菌4~6、腌制料13~15、鸡蛋6~8、黄豆酱5~7、橙皮酱1~2、啤酒花提取物0.7~0.9、槐叶提取物0.6~0.8、香葱1~2、胡萝卜3~4。

2. 根据权利要求1所述酱焖牛肉,其特征在于,所述的乳酸菌,由以下重量份的原料组成:开菲尔15~17、保加利亚乳杆菌6~8、干酪乳杆菌3~5。

3. 根据权利要求1所述酱焖牛肉,其特征在于,所述的腌制料,由以下重量份的原料制成:食盐5~7、山楂8~10、黑胡椒5~7、八角5~7、辣椒4~6、小茴香4~6、桂皮3~5、肉蔻3~5、香砂3~5、壳聚糖0.7~0.9,将山楂、黑胡椒、八角、辣椒、小茴香、桂皮、肉蔻和香砂洗净,粉碎,加入所有原料重量的80~90倍量的水,混合均匀,加入煮沸至体积为原来的1/10,加入食盐和壳聚糖,搅拌至均匀,得腌制料。

4. 根据权利要求1所述酱焖牛肉,其特征在于,所述的橙皮酱,是将橙皮洗净,打浆,加入橙皮重量2~3%的白砂糖,搅拌均匀,炒至粘稠,得橙皮酱。

5. 根据权利要求1所述酱焖牛肉,其特征在于,所述的啤酒花提取物,是将啤酒花洗净,粉碎至60~80目,加入啤酒花重量70~80倍量的体积分数为52~54%的酒精溶液,于31~33kHz超声提取35~40分钟,加热煮沸至重量为啤酒花重量的8~10倍,过滤除沉淀,得啤酒花提取物。

6. 根据权利要求1所述酱焖牛肉,其特征在于,所述的槐叶提取物,将槐叶洗净,粉碎至80~100目,炒至焦香,加入槐叶重量50~60倍量的水,加热煮沸后,小火熬煮至重量为槐叶重量的12~14倍,过滤除沉淀,得槐叶提取物。

7. 一种权利要求1所述酱焖牛肉的制备方法,其特征在于,具体包括以下步骤:

(1) 选择新鲜、健康的牛肉,洗净,切块,大小为3~4cm,置于清水中浸泡2~3小时,期间换水3~4次,得浸泡牛肉;

(2) 将乳酸菌加入浸泡牛腩,涂抹均匀,置于24~26℃发酵12~14小时,得发酵牛肉;

(3) 将啤酒花提取物和槐叶提取物加入发酵牛肉,混合均匀,置于-26~-24℃冷冻10~12小时,取出,自然解冻,得冷冻牛肉;

(4) 将腌制料加入冷冻牛肉中,真空滚揉20~25分钟,得腌制牛肉;

(5) 将鸡蛋洗净,去壳,搅打均匀,加入腌制牛肉,搅拌均匀,置于100~110℃蒸制8~10分钟,得初熟牛肉;

(6) 将黄豆酱和橙皮酱混合均匀,均匀涂抹于初熟牛肉,置于124~126℃蒸制40~50分钟,于2~4℃的冷却室冷却至中心温度为8~10℃,得酱焖牛肉;

(7) 将香葱和胡萝卜洗净,香葱切末,胡萝卜切块,加入少量腌制液腌制15~20分钟,再冷冻干燥至含水量为4~6%,真空包装,得蔬菜包;

(8) 将蔬菜包置于酱焖牛肉上,进行外层大包装,32~34kGy辐射灭菌,-20℃以下保存,得成品。

8. 一种权利要求1~7任一项所述酱焖牛肉的食用方法,其特征在于,打开包装,直接食用,也可根据需要加入蔬菜包,置于蒸制15~20分钟或微波加热5~7分钟后食用。

一种酱焖牛肉

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品技术领域,尤其涉及一种酱焖牛肉。

背景技术

[0002] 牛肉是全世界人都爱吃的食品,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、维生素及矿质元素,能提高机体抗病能力,促进生长发育,增长肌肉,促进康复,补铁补血,延缓衰老。

[0003] 酱焖牛肉色泽酱红,酱香浓郁,是人们喜爱的菜肴之一,但是传统的酱焖牛肉都是加入植物油,进行炒制,脂肪含量较高,不利于心脑血管的健康。

发明内容

[0004] 为了弥补已有技术的缺陷,本发明的目的是提供一种酱焖牛肉。

[0005] 一种酱焖牛肉,由以下重量份的原料制成:牛肉96~98、乳酸菌4~6、腌制料13~15、鸡蛋6~8、黄豆酱5~7、橙皮酱1~2、啤酒花提取物0.7~0.9、槐叶提取物0.6~0.8、香葱1~2、胡萝卜3~4。

[0006] 所述的乳酸菌,由以下重量份的原料组成:开菲尔15~17、保加利亚乳杆菌6~8、干酪乳杆菌3~5。

[0007] 所述的腌制料,由以下重量份的原料制成:食盐5~7、山楂8~10、黑胡椒5~7、八角5~7、辣椒4~6、小茴香4~6、桂皮3~5、肉蔻3~5、香砂3~5、壳聚糖0.7~0.9,将山楂、黑胡椒、八角、辣椒、小茴香、桂皮、肉蔻和香砂洗净,粉碎,加入所有原料重量的80~90倍量的水,混合均匀,加入煮沸至体积为原来的1/10,加入食盐和壳聚糖,搅拌至均匀,得腌制料。

[0008] 所述的橙皮酱,是将橙皮洗净,打浆,加入橙皮重量2~3%的白砂糖,搅拌均匀,炒至粘稠,得橙皮酱。

[0009] 所述的啤酒花提取物,是将啤酒花洗净,粉碎至60~80目,加入啤酒花重量70~80倍量的体积分数为52~54%的酒精溶液,于31~33kHz超声提取35~40分钟,加热煮沸至重量为啤酒花重量的8~10倍,过滤除沉淀,得啤酒花提取物。

[0010] 所述的槐叶提取物,将槐叶洗净,粉碎至80~100目,炒至焦香,加入槐叶重量50~60倍量的水,加热煮沸后,小火熬煮至重量为槐叶重量的12~14倍,过滤除沉淀,得槐叶提取物。

[0011] 一种酱焖牛肉的制备方法,具体包括以下步骤:

(1) 选择新鲜、健康的牛肉,洗净,切块,大小为3~4cm,置于清水中浸泡2~3小时,期间换水3~4次,得浸泡牛肉;

(2) 将乳酸菌加入浸泡牛腩,涂抹均匀,置于24~26℃发酵12~14小时,增加香味和营养成分,减少脂肪含量,嫩化肉质,减少肉腥味,得发酵牛肉;

(3) 将啤酒花提取物和槐叶提取物加入发酵牛肉,混合均匀,置于-26~-24℃冷冻10~12小时,取出,自然解冻,充分渗入组织细胞,增强保健功能,使肉质细嫩,抑制病原微生物生

长,保持牛肉风味,延长货架期,得冷冻牛肉;

(4)将腌制料加入冷冻牛肉中,真空滚揉20~25分钟,使肉质风味均匀,鲜美细嫩,无肉腥味,得腌制牛肉;

(5)将鸡蛋洗净,去壳,搅打均匀,加入腌制牛肉,搅拌均匀,置于100~110℃蒸制8~10分钟,得初熟牛肉;

(6)将黄豆酱和橙皮酱混合均匀,均匀涂抹于初熟牛肉,置于124~126℃蒸制40~50分钟,于2~4℃的冷却室冷却至中心温度为8~10℃,使酱香浓郁,咸甜适口,香而不腻,加入包装碗中,真空包装,得酱焖牛肉;

(7)将香葱和胡萝卜洗净,香葱切末,胡萝卜切块,加入少量腌制液腌制15~20分钟,再冷冻干燥至含水量为4~6%,真空包装,得蔬菜包;

(8)将蔬菜包置于酱焖牛肉上,进行外层大包装,32~34kGy辐射灭菌,-20℃以下保存,得成品。

[0012] 所述酱焖牛肉的食用方法,打开包装,直接食用,也可根据需要加入蔬菜包,置于蒸制15~20分钟或微波加热5~7分钟后食用。

[0013] 本发明的优点是:本发明提供的一种酱焖牛肉,酱香浓郁,肉质细嫩,咸甜适中,脂肪含量少,保护心脑血管,丰富牛肉的烹饪方法,经济收入提高11.7%;牛肉经乳酸菌发酵,增加香味和营养成分,减少脂肪含量,嫩化肉质,减少肉腥味;加入植物提取物并进行冷冻和自然解冻,植物提取物充分渗入组织细胞,增强保健功能,使肉质细嫩,抑制病原微生物生长,保持牛肉风味,延长货架期;腌制液加入牛肉后进行滚揉,使肉质风味均匀,鲜美细嫩,无肉腥味;将牛肉裹上鸡蛋液进行初蒸,增加鲜嫩口感,均衡营养,促进消化吸收;蔬菜经冷冻干燥,保留营养,食用方便,不含有任何添加剂,安全健康,保存时间长达12个月。

具体实施方式

[0014] 下面用具体实施例说明本发明。

[0015] 实施例1

一种酱焖牛肉,由以下重量份的原料制成:牛肉96、乳酸菌4、腌制料13、鸡蛋6、黄豆酱5、橙皮酱1、啤酒花提取物0.7、槐叶提取物0.6、香葱1、胡萝卜3。

[0016] 所述的乳酸菌,由以下重量份的原料组成:开菲尔15、保加利亚乳杆菌6、干酪乳杆菌3。

[0017] 所述的腌制料,由以下重量份的原料制成:食盐5、山楂8、黑胡椒5、八角5、辣椒4、小茴香4、桂皮3、肉蔻3、香砂3、壳聚糖0.7,将山楂、黑胡椒、八角、辣椒、小茴香、桂皮、肉蔻和香砂洗净,粉碎,加入所有原料重量的80倍量的水,混合均匀,加入煮沸至体积为原来的1/10,加入食盐和壳聚糖,搅拌至均匀,得腌制料。

[0018] 所述的橙皮酱,是将橙皮洗净,打浆,加入橙皮重量2%的白砂糖,搅拌均匀,炒至粘稠,得橙皮酱。

[0019] 所述的啤酒花提取物,是将啤酒花洗净,粉碎至60目,加入啤酒花重量70倍量的体积分数为52%的酒精溶液,于31kHz超声提取35分钟,加热煮沸至重量为啤酒花重量的8倍,过滤除沉淀,得啤酒花提取物。

[0020] 所述的槐叶提取物,将槐叶洗净,粉碎至80目,炒至焦香,加入槐叶重量50倍量的

水,加热煮沸后,小火熬煮至重量为槐叶重量的12倍,过滤除沉淀,得槐叶提取物。

[0021] 一种酱焖牛肉的制备方法,具体包括以下步骤:

(1)选择新鲜、健康的牛肉,洗净,切块,大小为3~4cm,置于清水中浸泡3小时,期间换水4次,得浸泡牛肉;

(2)将乳酸菌加入浸泡牛腩,涂抹均匀,置于24℃发酵14小时,得发酵牛肉;

(3)将啤酒花提取物和槐叶提取物加入发酵牛肉,混合均匀,置于-24℃冷冻12小时,取出,自然解冻,得冷冻牛肉;

(4)将腌制料加入冷冻牛肉中,真空滚揉20~25分钟,得腌制牛肉;

(5)将鸡蛋洗净,去壳,搅打均匀,加入腌制牛肉,搅拌均匀,置于100~110℃蒸制8~10分钟,得初熟牛肉;

(6)将黄豆酱和橙皮酱混合均匀,均匀涂抹于初熟牛肉,置于124℃蒸制40~50分钟,于2℃的冷却室冷却至中心温度为8~10℃,得酱焖牛肉;

(7)将香葱和胡萝卜洗净,香葱切末,胡萝卜切块,加入少量腌制液腌制15~20分钟,再冷冻干燥至含水量为4~6%,真空包装,得蔬菜包;

(8)将蔬菜包置于酱焖牛肉上,进行外层大包装,32kGy辐射灭菌,-20℃以下保存,得成品。

[0022] 所述酱焖牛肉的食用方法,打开包装,直接食用,也可根据需要加入蔬菜包,置于蒸制15~20分钟或微波加热5~7分钟后食用。

[0023] 实施例2

一种酱焖牛肉,由以下重量份的原料制成:牛肉97、乳酸菌5、腌制料14、鸡蛋7、黄豆酱6、橙皮酱1.5、啤酒花提取物0.8、槐叶提取物0.7、香葱1.5、胡萝卜3.5。

[0024] 所述的乳酸菌,由以下重量份的原料组成:开菲尔16、保加利亚乳杆菌7、干酪乳杆菌4。

[0025] 所述的腌制料,由以下重量份的原料制成:食盐6、山楂9、黑胡椒6、八角6、辣椒5、小茴香5、桂皮4、肉蔻4、香砂4、壳聚糖0.8,将山楂、黑胡椒、八角、辣椒、小茴香、桂皮、肉蔻和香砂洗净,粉碎,加入所有原料重量的85倍量的水,混合均匀,加入煮沸至体积为原来的1/10,加入食盐和壳聚糖,搅拌至均匀,得腌制料。

[0026] 所述的橙皮酱,是将橙皮洗净,打浆,加入橙皮重量2.5%的白砂糖,搅拌均匀,炒至粘稠,得橙皮酱。

[0027] 所述的啤酒花提取物,是将啤酒花洗净,粉碎至60目,加入啤酒花重量75倍量的体积分数为53%的酒精溶液,于32kHz超声提取38分钟,加热煮沸至重量为啤酒花重量的9倍,过滤除沉淀,得啤酒花提取物。

[0028] 所述的槐叶提取物,将槐叶洗净,粉碎至80目,炒至焦香,加入槐叶重量55倍量的水,加热煮沸后,小火熬煮至重量为槐叶重量的13倍,过滤除沉淀,得槐叶提取物。

[0029] 制备和食用方法,同实施例1。

[0030] 实施例3

一种酱焖牛肉,由以下重量份的原料制成:牛肉98、乳酸菌6、腌制料15、鸡蛋8、黄豆酱7、橙皮酱2、啤酒花提取物0.9、槐叶提取物0.8、香葱2、胡萝卜4。

[0031] 所述的乳酸菌,由以下重量份的原料组成:开菲尔17、保加利亚乳杆菌8、干酪乳杆

菌5。

[0032] 所述的腌制料,由以下重量份的原料制成:食盐7、山楂10、黑胡椒7、八角7、辣椒6、小茴香6、桂皮5、肉蔻5、香砂5、壳聚糖0.9,将山楂、黑胡椒、八角、辣椒、小茴香、桂皮、肉蔻和香砂洗净,粉碎,加入所有原料重量的90倍量的水,混合均匀,加入煮沸至体积为原来的1/10,加入食盐和壳聚糖,搅拌至均匀,得腌制料。

[0033] 所述的橙皮酱,是将橙皮洗净,打浆,加入橙皮重量3%的白砂糖,搅拌均匀,炒至粘稠,得橙皮酱。

[0034] 所述的啤酒花提取物,是将啤酒花洗净,粉碎至80目,加入啤酒花重量80倍量的体积分数为54%的酒精溶液,于33kHz超声提取40分钟,加热煮沸至重量为啤酒花重量的10倍,过滤除沉淀,得啤酒花提取物。

[0035] 所述的槐叶提取物,将槐叶洗净,粉碎至100目,炒至焦香,加入槐叶重量60倍量的水,加热煮沸后,小火熬煮至重量为槐叶重量的14倍,过滤除沉淀,得槐叶提取物。

[0036] 制备和食用方法,同实施例1。

[0037] 对比例1

去除乳酸菌和鸡蛋,其余制备和食用方法,同实施例1。

[0038] 对比例2

去除黄豆酱,其余制备和食用方法,同实施例1。

[0039] 对比例3

去除橙皮酱,其余制备和食用方法,同实施例1。

[0040] 对比例4

去除啤酒花提取物和槐叶提取物,其余制备和食用方法,同实施例1。

[0041] 对比例5

去除步骤(3)中的冷冻,其余制备和食用方法,同实施例1。

[0042] 对比例6

去除步骤(4)的滚揉,其余制备和食用方法,同实施例1。

[0043] 对比例7

去除步骤(5)的初蒸,其余制备和食用方法,同实施例1。

[0044] 对比例8

将步骤(6)的蒸制改为煮制,其余制备和食用方法,同实施例1。

[0045] 对比例9

现有市售酱焖牛肉。

[0046] 实施例和对比例酱焖牛肉的指标对比:

随机选择健康的受试者100人,对各组的酱焖牛肉进行感官评定,随机选择实施例和对比例的酱焖牛肉适量,自生产日期均为1个月,打浆,检测TBARS(脂质过氧化值)及货架期,实施例和对比例酱焖牛肉的指标对比见表1。

[0047] 表1:实施例和对比例酱焖牛肉的指标对比

项目	口感	TBARS/(mg MDA/kg)	货 架 期 (-20℃)(月)
实施例 1	酱香浓郁，肉 质细嫩，咸甜 适中，脂肪含 量少	0.203	12
实施例 2		0.207	12
实施例 3		0.205	12
对比例 1	鲜味淡	0.289	8
对比例 2	香味淡	0.304	10
对比例 3	鲜味淡	0.318	10
对比例 4	鲜味淡	0.246	8
对比例 5	鲜味较淡	0.308	10
对比例 6	肉质不均匀	0.284	10
对比例 7	肉质粗糙	0.265	10
对比例 8	香味淡，粗糙	0.238	10
对比例 9	香味淡	0.366	6

从表1的结果可以看出,实施例的酱焖牛肉,酱香浓郁,肉质细嫩,咸甜适中,脂肪含量少,TBARS值明显较对比例小,安全健康,货架期长,说明本发明提供的酱焖牛肉具有较好的口感、卫生和健康指标。