



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104522615 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 22

(21) 申请号 201410749623. 9

(22) 申请日 2014. 12. 10

(71) 申请人 平顶山市领军清真调味品有限公司

地址 467000 河南省平顶山市叶县东环路中段路东(张庄村东)

(72) 发明人 马领军

(74) 专利代理机构 洛阳公信知识产权事务所

(普通合伙) 41120

代理人 苗强

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种香辣牛肉酱及其制备方法

(57) 摘要

一种香辣牛肉酱及其制备方法,属于食品加工制备领域,由菜油、牛肉、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒、酵母粉、花生、芝麻、味精、水解植物蛋白、丁香、八角、花椒、白胡椒和牛骨汤料制成。本发明通过在牛肉酱中加入了牛骨汤料,牛骨汤料是由牛骨、牛肉经过高压蒸煮后的汤汁浓缩后用胶体磨细化后得到,经过高压蒸煮,牛骨中的一些常规手段难以提取的营养成分经充分熬制融入到汤汁中,不仅增加了牛肉酱的口感和鲜味,而且使得牛肉酱的营养更加丰富。

1. 一种香辣牛肉酱,其特征在于:按照重量比,由 39-41 份的菜油、9-11 份的牛肉、14-16 份的豆瓣酱、19-21 份的黄豆酱、2-4 份的辣椒、2-3 份的酵母粉、4-6 份的花生、1-3 份的芝麻、2-4 份味精、3-4 份水解植物蛋白、0.8-1.2 份的丁香、0.4-0.6 份的八角、0.9-1.1 份的花椒、0.7-0.9 份的白胡椒和 2.8-3.2 份的牛骨汤料制成,所述牛骨汤料由牛骨、牛肉经过高压蒸煮后的汤汁浓缩后用胶体磨细化后得到。

2. 根据权利要求 1 所述的一种香辣牛肉酱,其特征在于:所述香辣牛肉酱中还含有 3-5 份的调味料、0.5-0.7 份的甜面酱和 0.7-0.9 份的桂皮,所述调味料为食盐、酱油和葱姜蒜调和而成。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的香辣牛肉酱的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

1) 按照权利要求所述的比例称取各物料,并将菜油加热到 200 摄氏度并保持该温度 1-2min,然后再使其自然降温到 145-155 摄氏度;

2) 将牛肉切丁后放入步骤 1) 中的菜油内炸 3min 后捞出,然后将烘干后的花生、芝麻放入到步骤 1) 中的菜油内过油后捞出,并磨碎;

3) 将豆瓣酱、黄豆酱、酵母粉、水解植物蛋白、味精和牛骨汤料混合拌匀,并静置 1-2h,备用;

4) 将步骤 3) 中的混合物放入步骤 2) 的菜油内炸 30min,然后将烘干后的辣椒、丁香、花椒、白胡椒放入菜油内,待其炸出香味后停火,并将剩余的物料放入菜油内拌合均匀即可得到产品。

一种香辣牛肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及到食品的加工制备领域,具体的说是一种香辣牛肉酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱类食品作料是很多人喜爱的调味食品作料,牛肉酱可以即食也可以作为炒菜作料,多数食品企业在制作牛肉酱时,为了让牛肉酱更加鲜香,都在酱的烹制过程中加入有料酒等提鲜、去异味、去腥味的作料,但是清真食品制作行业中,酒是被禁止添加的,所以在清真食品行业中,对酱料的提鲜和去异味并不能很好的解决。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种供穆斯林食用的、符合清真饮食文化的牛肉酱,该牛肉酱具有制备工艺简单、辣中有鲜、鲜中有香、色泽均匀、口感鲜嫩的特点。

[0004] 本发明为实现上述技术目的所采用的技术方案为:一种香辣牛肉酱,按照重量比,由 39-41 份的菜油、9-11 份的牛肉、14-16 份的豆瓣酱、19-21 份的黄豆酱、2-4 份的辣椒、2-3 份的酵母粉、4-6 份的花生、1-3 份的芝麻、2-4 份味精、3-4 份水解植物蛋白、0.8-1.2 份的丁香、0.4-0.6 份的八角、0.9-1.1 份的花椒、0.7-0.9 份的白胡椒和 2.8-3.2 份的牛骨汤料制成,所述牛骨汤料由牛骨、牛肉经过高压蒸煮后的汤汁浓缩后用胶体磨细化后得到。

[0005] 所述香辣牛肉酱中还含有 3-5 份的调味料、0.5-0.7 份的甜面酱和 0.7-0.9 份的桂皮,所述调味料为食盐、酱油和葱姜蒜调和而成。

[0006] 上述香辣牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

1) 按照上述的比例称取各物料,并将菜油加热到 200 摄氏度并保持该温度 1-2min,然后再使其自然降温到 145-155 摄氏度;

2) 将牛肉切丁后放入步骤 1) 中的菜油内炸 3min 后捞出,然后将烘干后的花生、芝麻放入到步骤 1) 中的菜油内过油后捞出,并磨碎;

3) 将豆瓣酱、黄豆酱、酵母粉、水解植物蛋白、味精和牛骨汤料混合拌匀,并静置 1-2h,备用;

4) 将步骤 3) 中的混合物放入步骤 2) 的菜油内炸 30min,然后将烘干后的辣椒、丁香、花椒、白胡椒放入菜油内,待其炸出香味后停火,并将剩余的物料放入菜油内拌合均匀即可得到产品。

[0007] 本发明中,牛骨汤料由牛骨、牛肉经过高压蒸煮后的汤汁浓缩后用胶体磨细化后得到,具体操作如下:

将牛骨和牛肉清洗,牛骨切成不超过 3cm 的小段,牛肉切成 1cm 的小丁,然后将小段牛骨和牛肉丁以重量比 3-5:1 的比例混合放入高压锅内以大火熬煮,每 1kg 的牛骨和牛肉丁混合物对应 10-12kg 的水,熬煮至高压锅内的水减少为原来的 20%,然后改用小火熬煮浓缩,直至锅内的液体减少为原来的 10%,自然冷却后过滤掉牛骨,用胶体磨细化后得到牛骨汤料。

[0008] 有益效果：本发明与现有的牛肉酱制备工艺相比，具备以下优点：

1) 通过在牛肉酱中加入了牛骨汤料，所述的牛骨汤料是由牛骨、牛肉经过高压蒸煮后的汤汁浓缩后用胶体磨细化后得到，经过高压蒸煮，牛骨中的一些常规手段难以提取的营养成分经充分熬制融入到汤汁中，不仅增加了牛肉酱的口感，而且使得牛肉酱的营养更加丰富；

2) 通过在牛肉酱中添加豆瓣酱、黄豆酱等酱料，不仅起到增加口感的作用，而且也可以在一定程度上起到提鲜去异味的功效；

3) 豆瓣酱、黄豆酱等酱料与酵母粉、水解植物蛋白、味精和牛骨汤料混合拌匀后放置一段时间后再油炸，可以使得酵母粉、水解植物蛋白充分的压制住牛骨汤料中的异味，而且大幅度提升鲜味。

具体实施方式

[0009] 下面结合具体实施例对本发明做进一步的阐述，本发明各实施例中所采用各种原料均为市售的常用原料。

[0010] 实施例 1

一种香辣牛肉酱，按照重量比，由 39 份的菜油、9 份的牛肉、14 份的豆瓣酱、19 份的黄豆酱、2 份的辣椒、2 份的酵母粉、4 份的花生、1 份的芝麻、2 份味精、3 份水解植物蛋白、0.8 份的丁香、0.4 份的八角、0.9 份的花椒、0.7 份的白胡椒和 2.8 份的牛骨汤料制成，所述牛骨汤料由牛骨、牛肉经过高压蒸煮后的汤汁浓缩后用胶体磨细化后得到。

[0011] 上述香辣牛肉酱的制备方法，包括以下步骤：

1) 按照上述的比例称取各物料，并将菜油加热到 200 摄氏度并保持该温度 1min，然后再使其自然降温到 155 摄氏度；

2) 将牛肉切丁后放入步骤 1) 中的菜油内炸 3min 后捞出，然后将烘干后的花生、芝麻放入到步骤 1) 中的菜油内过油后捞出，并磨碎；

3) 将豆瓣酱、黄豆酱、酵母粉、水解植物蛋白、味精和牛骨汤料混合拌匀，并静置 1h，备用；

4) 将步骤 3) 中的混合物放入步骤 2) 的菜油内炸 30min，然后将烘干后切片的辣椒以及丁香、花椒、白胡椒放入菜油内，待其炸出香味后停火，并将剩余的物料放入菜油内拌均匀即可得到产品。

[0012] 以上为本实施例的基本实施方式，可在以上基础上做进一步的优化：

如，所述香辣牛肉酱中还含有 3 份的调味料、0.5 份的甜面酱和 0.7 份的桂皮，所述调味料为食盐、酱油和葱姜蒜调和而成，可以根据个人口味来调整食盐、酱油、葱、姜、蒜的量；在制备时，把甜面酱、调味料与步骤 3) 中的豆瓣酱、黄豆酱、酵母粉、水解植物蛋白、味精、牛骨汤料混合拌匀，静置 1h，然后再进行步骤 4)。

[0013] 实施例 2

一种香辣牛肉酱，按照重量比，由 41 份的菜油、11 份的牛肉、16 份的豆瓣酱、21 份的黄豆酱、4 份的辣椒、3 份的酵母粉、6 份的花生、3 份的芝麻、4 份味精、4 份水解植物蛋白、1.2 份的丁香、0.6 份的八角、1.1 份的花椒、0.9 份的白胡椒和 3.2 份的牛骨汤料制成，所述牛骨汤料由牛骨、牛肉经过高压蒸煮后的汤汁浓缩后用胶体磨细化后得到。

[0014] 上述香辣牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

1) 按照上述的比例称取各物料,并将菜油加热到 200 摄氏度并保持该温度 2min,然后再使其自然降温到 145 摄氏度;

2) 将牛肉切丁后放入步骤 1) 中的菜油内炸 3min 后捞出,然后将烘干后的花生、芝麻放入到步骤 1) 中的菜油内过油后捞出,并磨碎;

3) 将豆瓣酱、黄豆酱、酵母粉、水解植物蛋白、味精和牛骨汤料混合拌匀,并静置 2h,备用;

4) 将步骤 3) 中的混合物放入步骤 2) 的菜油内炸 30min,然后将烘干后粉碎的辣椒、丁香、花椒、白胡椒放入菜油内,待其炸出香味后停火,并将剩余的物料放入菜油内拌合均匀即可得到产品。

[0015] 以上为本实施例的基本实施方式,可在以上基础上做进一步的优化:

如,所述香辣牛肉酱中还含有 5 份的调味料、0.7 份的甜面酱和 0.9 份的桂皮,所述调味料为食盐、酱油和葱姜蒜调和而成,可以根据个人口味来调整食盐、酱油、葱、姜、蒜的量;在制备时,把甜面酱、调味料与步骤 3) 中的豆瓣酱、黄豆酱、酵母粉、水解植物蛋白、味精、牛骨汤料混合拌匀,静置 2h,然后再进行步骤 4)。

[0016] 实施例 3

一种香辣牛肉酱,按照重量比,由 40 份的菜油、10 份的牛肉、15 份的豆瓣酱、20 份的黄豆酱、3 份的辣椒、2.5 份的酵母粉、5 份的花生、2 份的芝麻、3 份味精、3.5 份水解植物蛋白、1 份的丁香、0.5 份的八角、1 份的花椒、0.8 份的白胡椒和 3 份的牛骨汤料制成,所述牛骨汤料由牛骨、牛肉经过高压蒸煮后的汤汁浓缩后用胶体磨细化后得到。

[0017] 上述香辣牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

1) 按照上述的比例称取各物料,并将菜油加热到 200 摄氏度并保持该温度 1.5min,然后再使其自然降温到 150 摄氏度;

2) 将牛肉切丁后放入步骤 1) 中的菜油内炸 3min 后捞出,然后将烘干后的花生、芝麻放入到步骤 1) 中的菜油内过油后捞出,并磨碎;

3) 将豆瓣酱、黄豆酱、酵母粉、水解植物蛋白、味精和牛骨汤料混合拌匀,并静置 1.5h,备用;

4) 将步骤 3) 中的混合物放入步骤 2) 的菜油内炸 30min,然后将烘干后的辣椒、丁香、花椒、白胡椒放入菜油内,待其炸出香味后停火,并将剩余的物料放入菜油内拌合均匀即可得到产品。

[0018] 以上为本实施例的基本实施方式,可在以上基础上做进一步的优化:

如,所述香辣牛肉酱中还含有 4 份的调味料、0.6 份的甜面酱和 0.8 份的桂皮,所述调味料为食盐、酱油和葱姜蒜调和而成,可以根据个人口味来调整食盐、酱油、葱、姜、蒜的量;在制备时,把甜面酱、调味料与步骤 3) 中的豆瓣酱、黄豆酱、酵母粉、水解植物蛋白、味精、牛骨汤料混合拌匀,静置 1.5h,然后再进行步骤 4)。