



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102763862 B

(45) 授权公告日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201210215849. 1

(22) 申请日 2012. 06. 28

(73) 专利权人 蚌埠市丰牧牛羊肉制品有限责任
公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县石湖乡刘
园村南杨组 15 号

(72) 发明人 杨国辉

(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 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

审查员 王芳菲

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种清蒸茶香保健牛肉及其加工方法

(57) 摘要

本发明提供了一种清蒸茶香保健牛肉的加工方法,包括清洗、浸泡、炒制调料、揉搓提香、绿茶清蒸到包装,杀菌。在清蒸时将、中草药包、调味料包覆盖于牛肉上,下面垫上绿茶,在清水中加入清蒸香料。本发明方法加工出的牛肉既保留了牛肉的原汁原味,又还含有浓浓的茶香味,入口绵柔,滑嫩爽口,口感鲜美,回味无穷,且颜色清新爽目,能促进人的食欲,同时还具有补气、补血的保健功能。

1. 一种清蒸茶香保健牛肉的加工方法,其特征在于:具体包括以下步骤:

(1) 牛肉 500 重量份,切块、洗净后在清水中浸泡 3~6 小时;

(2) 将腌制调料中加入适量大麦一起炒香;

(3) 将浸泡好的牛肉控水后与炒香的腌制调料一起搅拌搓揉腌制 20-30 分钟,再加入调味料包、中草药料包浸泡 20~30 分钟;

(4) 先在蒸笼底部铺上干净的绿茶,绿茶的多少以铺满蒸笼底部为限,再将步骤(3)浸泡好的牛肉捞出铺放在绿茶上,将中草药料包摊平覆盖于牛肉上,上面再覆盖调味料包,盖上蒸笼,最后在清水中放入清蒸料,一起清蒸至牛肉八成熟,停止加热,自然冷却;

(5) 将冷却后的牛肉装袋,真空包装,每袋 400-500g;

(6) 袋装的牛肉再进行高压蒸煮灭菌,即可,

所述的腌制调料的组成组分及重量份为:食盐 10~15,辣椒 3~4,白胡椒 0.5~1.5,生抽 2~4,花椒 1-2,生姜 1-2,大蒜 1-2,白糖 0.2~0.4,

所述调味料包的组成组分及重量份为:鸡精 2~4 重量份、味精 1~3 重量份、盐 10~12 重量份、生抽 3~8 重量份、料酒 3~8 重量份、花椒 1-2 重量份、良姜 1-2 重量份、小茴香 3-4 重量份、八角茴香 1-2 重量份、桂皮 1-2 重量份、砂仁 0.1-0.3 重量份、丁香 1-2 重量份,

所述的清蒸料的组成组分及重量份为:每 100 重量份的水中加入绿茶 5-6 重量份、菊花 3-4 重量份、茉莉花 1-2 重量份、草果 1-2 重量份、甘草 1-2 重量份、地榆 1-2 重量份、枳壳 1-2 重量份、知母 1-2 重量份;

所述的中草药料包的组成组分及重量份为:人参 3-5 重量份、黄芪 5-6 重量份,红枣 3-4 重量份、草果 1-2 重量份、豆蔻 1-2 重量份、熟地黄 1-2 重量份、木贼 1-2 重量份、刺玫果 1-2 重量份、当归 1-2 重量份、苍术 1-2 重量份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种清蒸茶香保健牛肉的加工方法,其特征在于:所述绿茶为黄山毛峰、西湖龙井、太平猴魁、六安瓜片、霍山黄芽中的一种或几种。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种清蒸茶香保健牛肉的加工方法,其特征在于:所述高压蒸煮灭菌的条件为:压力 1.6KPa、温度 105~120℃、持续 16~18 分钟。

4. 根据权利要求 1 所述的一种清蒸茶香保健牛肉的加工方法制得的清蒸茶香保健牛肉。

一种清蒸茶香保健牛肉及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种清蒸茶香保健牛肉及其加工方法。

背景技术

[0002] 牛肉含有丰富的蛋白质,氨基酸组成比猪肉更接近人体需要,能提高机体抗病能力,对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血和修复组织等方面特别适宜。寒冬食牛肉,有暖胃作用,为寒冬补益佳品。中医认为:牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功效。适用于中气下陷、气短体虚,筋骨酸软和贫血久病及面黄目眩之人食用。牛肉的加工大致分为烧、炒、卤、熏、炸等几种。烧制、炒制牛肉对火候的要求比较严格,要根据牛肉的品质、鲜嫩度、数量、天气等多种因素来掌握,不适宜于工业化的生产;现有的熏制或炸制的肉干、肉松在其制作过程中,破坏了牛肉自身大量的营养,将一些不利于人体健康的多环芳烃和亚硝胺等致癌物质带入牛肉中,长期食用会产生致癌的危险,不利于健康;本发明提供一种清蒸保健牛肉及其加工方法。

发明内容

[0003] 本发明提供了一种清蒸茶香保健牛肉及其加工方法。本发明方法加工出的牛肉既保留了牛肉的原汁原味,又还含有浓浓的茶香味,入口绵柔,滑嫩爽口,口感鲜美,回味无穷,且颜色清新爽目,能促进人的食欲,同时增加了补气保健功能。

[0004] 为实现上述目的本发明采用的技术方案如下:

[0005] 一种清蒸茶香保健牛肉的加工方法,其特征在于:具体包括以下步骤:

[0006] (1)牛肉 500 重量份,切块、洗净后在清水中浸泡 3~6 小时;

[0007] (2)将盐制调料中加入适量大麦一起炒香;

[0008] (3)将浸泡好的牛肉控水后与炒香的腌制调料一起搅拌搓揉腌制 20-30 分钟,再加入调味料包、中草药包一起浸泡 20~30 分钟;

[0009] (4)先在蒸笼底部铺上干净的绿茶,绿茶的多少以铺满蒸笼底部为限,再将步骤(3)浸泡好的牛肉捞出铺放在绿茶上,将中草药包摊平覆盖于牛肉上,上面再覆盖调味料包,盖上蒸笼,最后在清水中放入清蒸料,一起清蒸至牛肉八成熟,停止加热,自然冷却;

[0010] (5)将冷却后的牛肉装袋,真空包装,每袋 400-500g;

[0011] (6)袋装的牛肉再进行高压蒸煮灭菌,即可,

[0012] 所述的腌制调料的组成组分及重量份为:食盐 10~15,辣椒 3~4,白胡椒 0.5~1.5,生抽 2~4,花椒 1-2,生姜 1-2,大蒜 1-2,白糖 0.2~0.4,

[0013] 所述调味料包的组成组分及重量份为:鸡精 2~4 重量份、味精 1~3 重量份、盐 10~12 重量份、生抽 3~8 重量份、料酒 3~8 重量份、花椒 1-2 重量份、良姜 1-2 重量份、小茴香 3-4 重量份、八角茴香 1-2 重量份、桂皮 1-2 重量份、砂仁 0.1-0.3 重量份、丁香 1-2 重量份,

[0014] 所述的清蒸料的组成组分及重量份为:每 100 重量份的水中加入绿茶 5-6 重量份、

菊花 3-4 重量份、茉莉花 1-2 重量份、草果 1-2 重量份、甘草 1-2 重量份、地榆 1-2 重量份、枳壳 1-2 重量份、知母 1-2 重量份。

[0015] 所述的中草药料包的组成组分及重量份为：人参 3-5 重量份、黄芪 5-6 重量份，红枣 3-4 重量份、草果 1-2 重量份、豆蔻 1-2 重量份、熟地黄 1-2 重量份、木贼 1-2 重量份、刺玫果 1-2 重量份、当归 1-2 重量份、苍术 1-2 重量份。

[0016] 所述的茶香清蒸保健牛肉的加工方法，其特征在于：所述绿茶为黄山毛峰、西湖龙井、太平猴魁、六安瓜片、霍山黄芽中的一种或几种。

[0017] 所述的茶香清蒸保健牛肉 的加工方法，其特征在于：所述高压蒸煮灭菌的条件为：压力 1.6KPa、温度 105 ~ 120℃、持续 16 ~ 18 分钟。

[0018] 所述的茶香清蒸保健牛肉的加工方法制得茶香清蒸保健牛肉。

[0019] 本发明的优点：

[0020] 1、本发明方法在加工牛肉时，首先用盐和调料一起揉搓腌制牛肉，比单纯的用盐腌制的去腥效果好，去腥的同时，起到提香效果；

[0021] 2、清蒸时，用绿茶垫底，同时将调味料包、中草药包覆盖于牛肉上层，蒸出的牛肉既有浓浓的茶香味，同时滑嫩可口，还具有补气、补血的保健功能；

[0022] 3、在清水中放入清蒸料，起到进一步提香的作用。

[0023] 总之，本发明方法加工出的牛肉既保留了牛肉的原汁原味，又还含有浓浓的茶香味，入口绵柔，滑嫩爽口，口感鲜美，回味无穷，且颜色清新爽目，能促进人的食欲，同时还有补气、补血的保健功能。

具体实施方式

[0024] 一种清蒸茶香保健牛肉，

[0025] 具体加工方法，包括以下步骤：

[0026] (1) 牛肉 500g，切块、洗净后在清水中浸泡 3 ~ 6 小时；

[0027] (2) 将盐制调料中加入适量大麦一起炒香；

[0028] (3) 将浸泡好的牛肉控水后与炒香的腌制调料一起搅拌搓揉腌制 25 分钟，再加入调味料包浸泡 28 分钟；

[0029] (4) 先在蒸笼底部铺上干净的毛峰，毛峰以铺满蒸笼底部为限，再将步骤(3)浸泡好的牛肉捞出铺放在绿茶上，将调味料包摊平覆盖于牛肉上，盖上蒸笼，最后在清水中放入清蒸料，一起清蒸至牛肉八成熟，停止加热，自然冷却；

[0030] (5) 将冷却后的牛肉装袋，真空包装，每袋 450g；

[0031] (6) 袋装的牛肉再进行高压蒸煮灭菌，即可，

[0032] 其中，腌制调料的配方为：食盐 14g，辣椒 3.5g，白胡椒 1g，生抽 3g，花椒 1.5g，生姜 1.5g，大蒜 1.5g，白糖 0.3g，

[0033] 调味料包的配方为：鸡精 3g、味精 1.5g、盐 11g、生抽 7g、料酒 5g、花椒 1.5g、良姜 1.5g、小茴香 3.5g、八角茴香 1.5g、桂皮 1.5g、砂仁 0.2g、丁香 1.5g，

[0034] 清蒸料的的配方为：每 100g 的水中加入毛峰 5.5g、菊花 3.5g、茉莉花 1.5g、草果 1.0g、甘草 1.2g、地榆 1.6g、枳壳 1.8g、知母 1.1g。

[0035] 中草药料包的的配方为：人参 4g、黄芪 5.5g、红枣 3g、草果 1.5g、豆蔻 1.5g、熟地黄

1. 5g、木贼 2g、刺玫果 g、当归 1g、苍术 1g。