



# (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107616419 A

(43)申请公布日 2018.01.23

(21)申请号 201710962732.2

(22)申请日 2017.10.16

(71)申请人 无锡汇盈食品有限公司

地址 214000 江苏省无锡市锡山经济技术  
开发区芙蓉一路162号

(72)发明人 陈金成 张焕生

(74)专利代理机构 无锡市汇诚永信专利代理事  
务所(普通合伙) 32260

代理人 张欢勇

(51) Int. Cl.

A23L 7/122(2016.01)

A23L 13/00(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23P 20/25(2016.01)

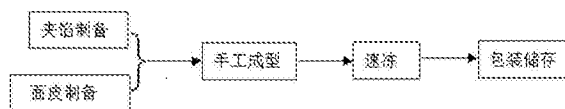
权利要求书1页 说明书5页 附图1页

## (54)发明名称

一种黑椒牛柳割包及其制作方法

## (57)摘要

本发明公开一种黑椒牛柳割包,包括夹馅和面皮,夹馅制作原料包括:牛里脊肉条1~3份、洋葱丝0.2~0.4份、复配磷酸盐0.005~1.000份、食盐0.005~0.020份、白砂糖0.02~0.05份、老抽0.01~0.03份、生抽0.01~0.05份、蚝油0.02~0.05份、黑胡椒碎粒0.01~0.03份、浓缩黑胡椒汁0.01~0.03份、味精0.01~0.02份、白胡椒粉0.02~0.05份、水0.08~0.20份、色拉油0.05~0.10份、小麦淀粉0.02~0.05份、香油0.01~0.04份。本发明在食材选择和口感上均进行了创新,制作新颖、味道鲜美、营养丰富。



1. 一种黑椒牛柳割包,包括夹馅和面皮,其特征在于:以重量份计,所述夹馅制作原料包括:牛里脊肉条1~3份、洋葱丝0.2~0.4份、复配磷酸盐0.005~1.000份、食盐0.005~0.020份、白砂糖0.02~0.05份、老抽0.01~0.03份、生抽0.01~0.05份、蚝油0.02~0.05份、黑胡椒碎粒0.01~0.03份、浓缩黑胡椒汁0.01~0.03份、味精0.01~0.02份、白胡椒粉0.02~0.05份、水0.08~0.20份、色拉油0.05~0.10份、小麦淀粉0.02~0.05份、香油0.01~0.04份;以重量份计,所述面皮制作原料包括:中筋粉20~30份、酵母0.20~0.30份、泡打粉0.20~0.30份、白砂糖1~3份、食盐0.10~0.15份、猪油0.4~0.6份、水8~12份。

2. 根据权利要求1所述的黑椒牛柳割包,其特征在于:以重量份计,所述夹馅制作原料包括:牛里脊肉条1份、洋葱丝0.31份、复配磷酸盐0.006份、食盐0.01份、白砂糖0.035份、老抽0.015份、生抽0.03份、蚝油0.03份、黑胡椒碎粒0.02份、浓缩黑胡椒汁0.02份、味精0.015份、白胡椒粉0.04份、水0.1份、色拉油0.05份、小麦淀粉0.04份、香油0.02份。

3. 根据权利要求1所述的黑椒牛柳割包,其特征在于:以重量份计,所述面皮制作原料包括:中筋粉25份、酵母0.25份、泡打粉0.25份、白砂糖2份、食盐0.125份、猪油0.5份、水10份。

4. 根据权利要求1所述的黑椒牛柳割包,其特征在于:所述牛里脊肉条直径1cm、长5cm。

5. 一种如权利要求1所述的黑椒牛柳割包的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

步骤一、夹馅制备:向牛里脊肉条1~3份加入复配磷酸盐0.005~1.000份、食盐0.005~0.020份拌制均匀腌制;加入白砂糖0.02~0.05份、老抽0.01~0.03份、生抽0.01~0.05份、蚝油0.02~0.05份、黑胡椒碎粒0.01~0.03份、浓缩黑胡椒汁0.01~0.03份、味精0.01~0.02份、白胡椒粉0.02~0.05份、水0.08~0.20份,搅拌均匀;加入色拉油0.05~0.10份、小麦淀粉0.02~0.05份、香油0.01~0.04份、洋葱丝0.2~0.4份,搅拌均匀;于蒸盘平铺蒸制至馅料成熟后冷却备用;

步骤二、面皮制备:将中筋粉20~30份、酵母0.20~0.30份、泡打粉0.20~0.30份、白砂糖1~3份、食盐0.10~0.15份投入搅拌机搅拌均匀;加入猪油0.4~0.6份、水8~12份继续搅拌成光滑面团;将和好的面团分割制成椭圆形面片;在所述面片上刷上色拉油,对折放置醒发;将醒发后所得饼皮进行蒸煮,冷却备用;

步骤三、割包成型:将步骤二所制饼皮结合口打开,人工塞入步骤一所制夹馅,制得成型割包;

步骤四、将步骤三所得成型割包进行速冻,包装后即得黑椒牛柳割包速冻产品。

6. 根据权利要求5所述的黑椒牛柳割包的制作方法,其特征在于:在步骤二中,所述醒发条件为:湿度90~95%,温度38~45℃,醒发时间30~60min。

7. 根据权利要求5所述的黑椒牛柳割包的制作方法,其特征在于:在步骤二中,所述蒸煮条件为:温度90~98℃,蒸煮压力0.05MPa,时间10min。

8. 根据权利要求5所述的黑椒牛柳割包的制作方法,其特征在于:在步骤四中,所述速冻步骤为:将速冻隧道开启,降温至-35℃,将成型割包从速冻隧道入口处放入进行速冻,速冻时间30~40分钟,冻后产品中心温度为-18℃。

9. 根据权利要求5所述的黑椒牛柳割包的制作方法,其特征在于:所述黑椒牛柳割包速冻产品的储存条件为-18℃冻藏库储存。

## 一种黑椒牛柳割包及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种割包及其制作方法,具体涉及一种黑椒牛柳割包及其制作方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 割包是一种食品代名词,产品外观类似于肉夹馍,但比肉夹馍制作方法简便,是介于包子、肉夹馍造型上的一种创新,为一种发源自福州的小吃,是以长椭圆扁形面团皮对折起来包覆馅料的食物。现有传统割包馅料通常采用片状五花肉、酸菜、花生粉、香菜等,或以瘦肉代替五花肉,种类单调,风味、口感和色泽较为单一,且未充分考虑到膳食营养健康功能,无法很好地满足广大主食消费者对饮食的风味创新和营养需求。

### 发明内容

[0003] 鉴于此,为解决市面上传统割包产品结构单一、种类单调、未充分考虑膳食营养健康功效的缺陷,申请人进行研究及改进,旨在提供一种味道鲜美、营养丰富的黑椒牛柳割包,其包括夹馅和面皮,以重量份计,所述夹馅制作原料包括:牛里脊肉条1~3份、洋葱丝0.2~0.4份、复配磷酸盐0.005~1.000份、食盐0.005~0.020份、白砂糖0.02~0.05份、老抽0.01~0.03份、生抽0.01~0.05份、蚝油0.02~0.05份、黑胡椒碎粒0.01~0.03份、浓缩黑胡椒汁0.01~0.03份、味精0.01~0.02份、白胡椒粉0.02~0.05份、水0.08~0.20份、色拉油0.05~0.10份、小麦淀粉0.02~0.05份、香油0.01~0.04份;以重量份计,所述面皮制作原料包括:中筋粉20~30份、酵母0.20~0.30份、泡打粉0.20~0.30份、白砂糖1~3份、食盐0.10~0.15份、猪油0.4~0.6份、水8~12份。

[0004] 作为优选,以重量份计,所述夹馅制作原料包括:牛里脊肉条1份、洋葱丝0.31份、复配磷酸盐0.006份、食盐0.01份、白砂糖0.035份、老抽0.015份、生抽0.03份、蚝油0.03份、黑胡椒碎粒0.02份、浓缩黑胡椒汁0.02份、味精0.015份、白胡椒粉0.04份、水0.1份、色拉油0.05份、小麦淀粉0.04份、香油0.02份。

[0005] 作为优选,以重量份计,所述面皮制作原料包括:中筋粉25份、酵母0.25份、泡打粉0.25份、白砂糖2份、食盐0.125份、猪油0.5份、水10份。

[0006] 作为优选,所述牛里脊肉条直径1cm、长5cm。

[0007] 本发明的第二目的在于提供一种上述黑椒牛柳割包的制作方法,包括以下步骤:

[0008] 步骤一、夹馅制备:向牛里脊肉条1~3份加入复配磷酸盐0.005~1.000份、食盐0.005~0.020份拌制均匀腌制;加入白砂糖0.02~0.05份、老抽0.01~0.03份、生抽0.01~0.05份、蚝油0.02~0.05份、黑胡椒碎粒0.01~0.03份、浓缩黑胡椒汁0.01~0.03份、味精0.01~0.02份、白胡椒粉0.02~0.05份、水0.08~0.20份,搅拌均匀;加入色拉油0.05~0.10份、小麦淀粉0.02~0.05份、香油0.01~0.04份、洋葱丝0.2~0.4份,搅拌均匀;于蒸盘平铺蒸制至馅料成熟后冷却备用;

[0009] 步骤二、面皮制备:将中筋粉20~30份、酵母0.20~0.30份、泡打粉0.20~0.30份、

白砂糖1~3份、食盐0.10~0.15份投入搅拌机搅拌均匀;加入猪油0.4~0.6份、水8~12份继续搅拌成光滑面团;将和好的面团分割制成椭圆形面片;在所述面片上刷上色拉油,对折放置醒发;将醒发后所得饼皮进行蒸煮,冷却备用;

[0010] 步骤三、割包成型:将步骤二所制饼皮结合口打开,人工塞入步骤一所制夹馅,制成成型割包;

[0011] 步骤四、将步骤三所得成型割包进行速冻,包装后即得黑椒牛柳割包速冻产品。

[0012] 作为优选,在步骤二中,所述醒发条件为:湿度90~95%,温度38~45℃,醒发时间30~60min。

[0013] 作为优选,在步骤二中,所述蒸煮条件为:温度90~98℃,蒸煮压力0.05MPa,时间10min。

[0014] 作为优选,在步骤四中,所述速冻步骤为:将速冻隧道开启,降温至-35℃,将成型割包从速冻隧道入口处放入进行速冻,速冻时间30~40分钟,冻后产品中心温度为-18℃。

[0015] 进一步地,所述黑椒牛柳割包速冻产品的储存条件为-18℃冻藏库储存。

[0016] 与市面上现有传统割包产品相比,本发明具有以下有益技术效果:

[0017] 本发明以腌制黑胡椒牛柳为主要食材制作夹馅,以中筋小麦粉制作发面双层皮以夹入特制夹馅,经速冻、包装制成,在食材选择和口感上均进行了创新,解决了市面上传统割包产品结构单一、种类单调、未充分考虑膳食营养健康功能的缺陷,突破了传统割包的搭配理念,味道鲜美,营养丰富,能够同时更好地满足广大消费者对割包产品的风味创新和营养需求。

## 附图说明

[0018] 图1为本发明黑椒牛柳割包制作工艺流程图。

## 具体实施方式

[0019] 下面结合附图对本发明的具体实施方式作进一步说明,借此对本发明如何应用技术手段来解决技术问题,并达成技术效果的实现过程能充分理解并据以实施。需要说明的是,只要不构成冲突,本发明中的各个实施例以及各实施例中的各个特征可以相互结合,所形成的技术方案均在本发明的保护范围之内。

[0020] 如无特殊说明,以下实施例所涉及各原料均为市售商品,

[0021] 实施例1~实施例3黑椒牛柳割包夹馅和面皮配方参见表1。

[0022] 表1实施例1~实施例3黑椒牛柳割包夹馅和面皮制作配方

所述原料名称		实施例 1	实施例 2	实施例 3
		各原料用量 (Kg)		
[0023] 制作夹 馅	牛里脊肉条	1.5	1.0	2.0
	复配磷酸盐	0.008	0.006	0.005
	洋葱丝	0.30	0.31	0.40
	大豆油	0.06	0.05	0.08
	小麦淀粉	0.05	0.04	0.03
	白砂糖	0.050	0.035	0.025
	老抽	0.030	0.015	0.020
	蚝油	0.04	0.03	0.04
	黑胡椒碎粒	0.03	0.02	0.015
	浓缩黑椒汁	0.03	0.02	0.03
	味精	0.01	0.015	0.02
	香油	0.03	0.02	0.03
	生抽	0.02	0.03	0.04
	食盐	0.01	0.01	0.15
	白胡椒粉	0.03	0.04	0.05
水	0.08	0.10	0.15	
制作面 皮	中筋粉	24	25	26
	酵母	0.30	0.25	0.20
	泡打粉	0.20	0.25	0.30
	白砂糖	3	2	1
	食盐	0.100	0.125	0.150
	猪油	0.6	0.5	0.4
	水	9	10	11

[0024] 实施例1~实施例3黑椒牛柳割包的具体制作方法如下：

[0025] 步骤一、黑椒牛柳割包的夹馅制备

[0026] 1. 将1kg牛里脊肉改刀成直径1cm、长5cm的牛里脊肉条备用，将0.31kg洋葱改刀成洋葱丝备用。

[0027] 2. 向改刀后的牛里脊肉加入表1所示配方中的复配磷酸盐、食盐拌制均匀腌制10min。

[0028] 3.加入表1所示配方中的白砂糖、老抽、生抽、蚝油、黑胡椒碎粒、浓缩黑胡椒汁、味精、白胡椒粉、水,搅拌均匀时间约2min。

[0029] 4.加入表1所示配方中的色拉油、小麦淀粉、香油、洋葱丝搅拌均匀。

[0030] 5.将搅拌后的夹馅平铺于蒸盘内蒸制10min至馅料成熟后松散冷却备用。

[0031] 步骤二、黑椒牛柳割包面皮制备

[0032] 1.将表1所示配方中的中筋粉、酵母、泡打粉、白砂糖、食盐投入搅拌机内搅拌均匀,时间约2min。

[0033] 2.将表1所示配方中的猪油和水投入搅拌缸中搅拌成光滑面团。

[0034] 3.将和好的面团分成5kg/份,经过压面机压制成厚度约0.5cm面片,使用椭圆形切刀,将面片分割成椭圆形面片,面片尺寸为宽8cm、长19cm。

[0035] 4.将分割好的面片表面刷少许色拉油,平均对折放置于蒸盘中进入醒发室醒发。

[0036] 5.醒发室在湿度为90~95%、温度为38~45℃的条件下饼皮醒发时间为30~60min。

[0037] 6.将醒发后的饼皮进行蒸煮,温度90-98℃、蒸煮压力为0.05MPa的条件下蒸煮10分钟后冷却备用。

[0038] 步骤三、黑椒牛柳割包的成型

[0039] 将制备好黑椒牛柳割包饼皮的结合口打开,人工塞入蒸制后的黑椒牛柳夹馅进入速冻环节。

[0040] 步骤四、黑椒牛柳割包的速冻

[0041] 1.将速冻隧道开启,降温到-35℃。

[0042] 2.将成型后的黑椒牛柳割包从速冻隧道入口放入进行速冻。

[0043] 3.速冻时间:30~40min,冻后产品中心温度-18℃。

[0044] 步骤五、黑椒牛柳割包的包装

[0045] 1.将速冻后的黑椒牛柳割包按照包装标准要求装入相应包装袋封口打印日期、生产批号,同时经过金属检测仪,最后装入规定食品箱入库储存,即得黑椒牛柳割包速冻产品。

[0046] 2.黑椒牛柳割包的储存条件为-18℃冻藏库储存。

[0047] 黑椒牛柳割包的食用方法如下:

[0048] 1.微波

[0049] 无需解冻,除去外包装放入专用盘中,洒上少许水,强微波约180s即可。

[0050] 2.蒸煮

[0051] 无需解冻,锅内放适量水,大火至沸腾后,除去外包装,放蒸架上,中火隔水蒸8~10min。

[0052] 本发明以腌制黑胡椒牛柳为主要食材制作夹馅,以中筋小麦粉制作发面双层皮以夹入特制夹馅,经速冻、包装制成,在食材选择和口感上均进行了创新,解决了市面上传统割包产品结构单一、种类单调、未充分考虑膳食营养健康功能的缺陷,突破了传统割包的搭配理念,味道鲜美,营养丰富,能够同时更好地满足广大消费者对割包产品的风味创新和营养需求。

[0053] 以上所举实施例为本发明的较佳实施方式,仅用来方便说明本发明,并非对本发

明作任何形式上的限制,任何所属技术领域中具有通常知识者,若在不脱离本发明所提技术特征的范围内,利用本发明所揭示技术内容所作出局部改动或修饰的等效实施例,并且未脱离本发明的技术特征内容,均仍属于本发明技术特征的范围内。

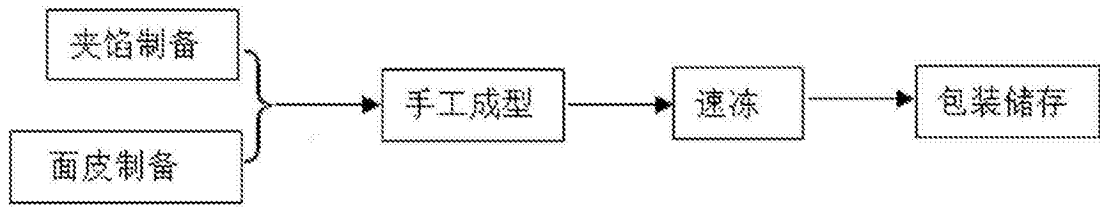


图1