



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105105092 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 02

(21) 申请号 201510511794. 2

(22) 申请日 2015. 08. 20

(71) 申请人 薛典荣

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇
安居街空 125 号

(72) 发明人 薛典荣

(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 1/24(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种消暑利湿牛肉酱及其制备方法

(57) 摘要

一种消暑利湿牛肉酱及其制备方法,由以下重量份的原料制成:牛肉 200-220、干红辣椒 200-220、甜面酱 200-220、木瓜 18-20、仙人掌 8-10、绿豆 12-14、苦丁茶 5-6、鼠尾草 0.7-0.9、柿叶 0.9-1.1、龙胆草 0.7-0.8、食盐 18-20、白砂糖 10-12、味精 3-4、木瓜蛋白酶适量、黄原胶适量;本发明的牛肉酱色泽鲜亮,入口味美,牛肉的独特风味夹杂有阵阵茶香,使人神清气爽,去暑宁心,在加工过程中添加了多种中草药,具有降血压、降血脂、消暑解渴、提高机体免疫、软化血管、利尿通便、清热利湿的功效。

1. 一种消暑利湿牛肉酱,其特征在於由以下重量份的原料制成:

牛肉 200-220、干红辣椒 200-220、甜面酱 200-220、木瓜 18-20、仙人掌 8-10、绿豆 12-14、苦丁茶 5-6、鼠尾草 0.7-0.9、柿叶 0.9-1.1、龙胆草 0.7-0.8、食盐 18-20、白砂糖 10-12、味精 3-4、木瓜蛋白酶适量、黄原胶适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种消暑利湿牛肉酱的制备方法,其特征在於包括以下步骤:

(1)将牛肉切丁入锅在 85℃ 下煮制 1h,取出沥干冷却后加入浓度为 0.02% 木瓜蛋白酶、浓度为 1.0% 黄原胶并在 6℃ 下冷藏 4 天后取出备用;

(2) 将干红辣椒粉碎过 80 目筛后在压力为 300bar、温度为 35℃、5% 水作为夹带剂的条件上使用超临界 CO₂ 流体萃取技术萃取 90min,将得到的辣椒碱分离后取剩余物料备用;

(3) 将鼠尾草、柿叶、龙胆草加 5-6 倍水大火煎煮 1-2 小时后压滤去渣经喷雾干燥得中药粉;将白砂糖与甜面酱放入胶体磨磨细得料酱备用;

(4) 将仙人掌清理干净后捣烂的仙人掌泥,取木瓜切片,表面均匀粘上仙人掌泥后入蒸笼蒸煮 20-30min,将绿豆拍碎后入锅加 3-4 倍水及苦丁茶蒸煮 1-2h 后捞出苦丁茶叶,再往绿豆内加入蒸煮过的粘有仙人掌泥的木瓜片,捣烂后充分混合得茶香果泥;

(5) 取步骤(1) 所得牛肉丁与步骤(2) 所得红辣椒混合拌匀后加入中药粉、料酱、茶香果泥、适量水及剩余各原料充分搅拌,装罐后密封置于沸水内杀菌 15min 即得。

一种消暑利湿牛肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种牛肉的加工,尤其是一种消暑利湿牛肉酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 牛肉是一种高蛋白、低脂肪的食品,风味独特,深受广大消费者的喜爱,直接食用口感坚韧、硬度大,在使用到辣椒与牛肉混合制成辣椒牛肉酱时,辣椒的添加量过少会使得酱料内口味单调,添加到一定程度又会因辣椒的辣味过重而让品尝者退步,故通过特殊处理牛肉使得牛肉嫩化,使辣椒低辣使得新制成的牛肉酱色香味俱佳,口味妙不可言。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种消暑利湿牛肉酱及其制备方法。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种消暑利湿牛肉酱,由以下重量份的原料制成:

牛肉 200-220、干红辣椒 200-220、甜面酱 200-220、木瓜 18-20、仙人掌 8-10、绿豆 12-14、苦丁茶 5-6、鼠尾草 0.7-0.9、柿叶 0.9-1.1、龙胆草 0.7-0.8、食盐 18-20、白砂糖 10-12、味精 3-4、木瓜蛋白酶适量、黄原胶适量;

根据权利要求 1 所述的一种消暑利湿牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)将牛肉切丁入锅在 85℃下煮制 1h,取出沥干冷却后加入浓度为 0.02%木瓜蛋白酶、浓度为 1.0%黄原胶并在 6℃下冷藏 4 天后取出备用;

(2)将干红辣椒粉碎过 80 目筛后在压力为 300bar、温度为 35℃、5%水作为夹带剂的条件下使用超临界 CO₂流体萃取技术萃取 90min,将得到的辣椒碱分离后取剩余物料备用;

(3)将鼠尾草、柿叶、龙胆草加 5-6 倍水大火煎煮 1-2 小时后压滤去渣经喷雾干燥得中药粉;将白砂糖与甜面酱放入胶体磨磨细得料酱备用;

(4)将仙人掌清理干净后捣烂的仙人掌泥,取木瓜切片,表面均匀粘上仙人掌泥后入蒸笼蒸煮 20-30min,将绿豆拍碎后入锅加 3-4 倍水及苦丁茶蒸煮 1-2h 后捞出苦丁茶叶,再往绿豆内加入蒸煮过的粘有仙人掌泥的木瓜片,捣烂后充分混合得茶香果泥;

(5)取步骤(1)所得牛肉丁与步骤(2)所得红辣椒混合拌匀后加入中药粉、料酱、茶香果泥、适量水及剩余各原料充分搅拌,装罐后密封置于沸水内杀菌 15min 即得。

[0005] 本发明的有益效果为:

本发明的牛肉酱色泽鲜亮,入口味美,牛肉的独特风味夹杂有阵阵茶香,使人神清气爽,去暑宁心;本发明使用木瓜蛋白酶与黄原胶搭配处理牛肉使得牛肉嫩化、色泽佳、口感好,通过超临界 CO₂流体萃取技术去掉辣椒碱让辣椒的辣味变得极低,再与处理过后的牛肉搭配制酱,使得牛肉酱色香味俱佳,口味妙不可言;此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药,具有降血压、降血脂、消暑解渴、提高机体免疫、软化血管、利尿通便、清热利湿的功效。

具体实施方式

[0006] 一种消暑利湿牛肉酱,由以下重量份(千克)的原料制成:

牛肉 200、干红辣椒 200、甜面酱 200、木瓜 18、仙人掌 8、绿豆 12、苦丁茶 5、鼠尾草 0.7、柿叶 0.9、龙胆草 0.7、食盐 18、白砂糖 10、味精 3、木瓜蛋白酶适量、黄原胶适量;

根据权利要求 1 所述的一种消暑利湿牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)将牛肉切丁入锅在 85℃ 下煮制 1h,取出沥干冷却后加入浓度为 0.02% 木瓜蛋白酶、浓度为 1.0% 黄原胶并在 6℃ 下冷藏 4 天后取出备用;

(2) 将干红辣椒粉碎过 80 目筛后在压力为 300bar、温度为 35℃、5% 水作为夹带剂的条件下使用超临界 CO₂ 流体萃取技术萃取 90min,将得到的辣椒碱分离后取剩余物料备用;

(3) 将鼠尾草、柿叶、龙胆草加 5 倍水大火煎煮 1 小时后压滤去渣经喷雾干燥得中药粉;将白砂糖与甜面酱放入胶体磨磨细得料酱备用;

(4) 将仙人掌清理干净后捣烂的仙人掌泥,取木瓜切片,表面均匀粘上仙人掌泥后入蒸笼蒸煮 20min,将绿豆拍碎后入锅加 3 倍水及苦丁茶蒸煮 1h 后捞出苦丁茶叶,再往绿豆内加入蒸煮过的粘有仙人掌泥的木瓜片,捣烂后充分混合得茶香果泥;

(5) 取步骤(1) 所得牛肉丁与步骤(2) 所得红辣椒混合拌匀后加入中药粉、料酱、茶香果泥、适量水及剩余各原料充分搅拌,装罐后密封置于沸水内杀菌 15min 即得。