



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101589781 B

(45) 授权公告日 2012. 05. 09

(21) 申请号 200910023112. 8

CN 1586282 A, 2005. 03. 02, 全文.

(22) 申请日 2009. 06. 29

审查员 王文庆

(73) 专利权人 刘琨

地址 710001 陕西省西安市莲湖区梁家牌楼  
3号鑫海大厦 906 室

(72) 发明人 刘琨 何丽贤

(74) 专利代理机构 西安创知专利事务所 61213

代理人 李子安

(51) Int. Cl.

A23L 1/168(2006. 01)

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1040493 A, 1990. 03. 21, 全文.

权利要求书 2 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种瘦肉粥粉及其生产工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种瘦肉粥粉及其生产工艺, 瘦肉粥粉由一定重量份的膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒、熟黑芝麻和干酱料组成; 其中, 所述干酱料由一定重量份的瘦牛肉、骨髓油、特制佐料、葱、姜、食盐、酱油和味精组成; 所述骨髓油由以下原料制成: 牛腿骨、羊腿骨、特制佐料、食盐、适量水; 所述特制佐料由以下、原料经粉碎后混合制成: 花椒、草果、八角、香叶。生产过程包括骨髓油的熬制、干酱料的制备和瘦肉粥粉的制备三个步骤。本发明运用膨化米片及膨化麦片与独特配料相结合, 生产工艺精细, 在保留原有清真油饭风味口感的基础上达到即冲即食的特点, 营养丰富, 味道鲜美, 开胃健身, 老少皆宜, 而且易被人体所吸收, 为消费者所接受。

1. 一种瘦肉粥粉,其特征在于,原料组成以重量份计为:膨化米片 3-5,膨化麦片 1-3,熟花生颗粒 0.3-0.4,熟黑芝麻 0.1-0.3,干酱料 1.1-1.8;其中,所述干酱料由以下重量份的原料组成:瘦牛肉 4-7,骨髓油 1.2-1.8,特制佐料 0.11-0.17,葱 0.15-0.2,姜 0.2-0.5,食盐 0.18-0.3,酱油 0.01-0.06,味精 0.01-0.017;所述骨髓油由以下重量份的原料制成:牛腿骨 3-5,羊腿骨 1-3,特制佐料 0.2-0.5,食盐 0.15-0.19,适量水;所述特制佐料由以下重量份的原料经粉碎后混合制成:花椒 8-12,草果 0.2-0.6,八角 0.6-0.9,香叶 0.07-0.1;包括以下步骤:

(1) 骨髓油的熬制:按重量份称取牛腿骨、羊腿骨、特制佐料和食盐,先将牛腿骨和羊腿骨破碎后用清水浸泡 5-8 小时,浸泡其间反复换水三次,待骨头淤血浸出,再用清水冲净下锅,加水后先用猛火后文火熬制,同时加入特制佐料,熬制 4-6 小时后,加入食盐,文火熬制 0.5-1 小时,将浮于水上层的骨髓油捞出,倒掉汤及骨头;

(2) 干酱料的制备:按重量份称取瘦牛肉、骨髓油、特制佐料、葱、姜、食盐、酱油和味精,先将瘦牛肉剁成肉末备用,将骨髓油用小火烧热,将葱花和姜末在热骨髓油中炸至微黄,随后将瘦牛肉末下锅翻炒,随之加入特制佐料、酱油、食盐和味精,反复翻炒,使瘦牛肉末水分完全蒸发干燥,成酱料备用;

(3) 瘦肉粥粉的制备:按重量份称取膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒、熟黑芝麻和干酱料,将干酱料置于容器中文火加热,待酱料完全融化,温度控制在 70-80℃,加入膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒和熟黑芝麻,反复均匀搅拌,待酱料与膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒和熟黑芝麻充分融合后盛出,灭菌,晾干,装袋。

2. 根据权利要求 1 所述的一种瘦肉粥粉,其特征在于,所述粥粉的原料组成以重量份计为:膨化米片 4,膨化麦片 1,熟花生颗粒 0.3,熟黑芝麻 0.2 干酱料 1.25。

3. 根据权利要求 1 所述的一种瘦肉粥粉,其特征在于,所述干酱料的原料组成以重量份计为:瘦牛肉 5,骨髓油 1.2,特制佐料 0.12,葱 0.2,姜 0.2,食盐 0.3,酱油 0.04,味精 0.01。

4. 根据权利要求 1 所述的一种瘦肉粥粉,其特征在于,所述骨髓油的原料组成以重量份计为:牛腿骨 5,羊腿骨 3,特制佐料 0.5,食盐 0.19,适量水。

5. 根据权利要求 1 所述的一种瘦肉粥粉,其特征在于,所述特制佐料由以下重量份的原料经粉碎后混合制成:花椒 10,草果 0.3,八角 0.6,香叶 0.07。

6. 一种如权利要求 1-5 中任一权利要求所述瘦肉粥粉的生产工艺,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 骨髓油的熬制:按重量份称取牛腿骨、羊腿骨、特制佐料和食盐,先将牛腿骨和羊腿骨破碎后用清水浸泡 5-8 小时,浸泡其间反复换水三次,待骨头淤血浸出,再用清水冲净下锅,加水后先用猛火后文火熬制,同时加入特制佐料,熬制 4-6 小时后,加入食盐,文火熬制 0.5-1 小时,将浮于水上层的骨髓油捞出,倒掉汤及骨头;

(2) 干酱料的制备:按重量份称取瘦牛肉、骨髓油、特制佐料、葱、姜、食盐、酱油和味精,先将瘦牛肉剁成肉末备用,将骨髓油用小火烧热,将葱花和姜末在热骨髓油中炸至微黄,随后将瘦牛肉末下锅翻炒,随之加入特制佐料、酱油、食盐和味精,反复翻炒,使瘦牛肉末水分完全蒸发干燥,成酱料备用;

(3) 瘦肉粥粉的制备:按重量份称取膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒、熟黑芝麻和干

酱料,将干酱料置于容器中文火加热,待酱料完全融化,温度控制在70-80℃,加入膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒和熟黑芝麻,反复均匀搅拌,待酱料与膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒和熟黑芝麻充分融合后盛出,灭菌,晾干,装袋。

## 一种瘦肉粥粉及其生产工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种粥粉及其生产工艺,具体涉及一种瘦肉粥粉及其生产工艺。

### 背景技术

[0002] 清真油饭是一种回族传统粥,历史悠久,始传于唐代在中国经商的阿拉伯人最早食用,陕西回族延续这一传统,并将该油饭发展为陕西有名的名吃。传统油饭是将骨头汤加大米、麦仁等谷物加水一起熬制,该方法熬制时间长,营养容易丢失,成本高。传统油饭保存时间短,尤其夏天根本无法保存,一般保存需添加抗氧化物如防腐剂等,并且营养一般,口味一般,不便于携带,不能解决速食的问题,不便于推广。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是为了克服现有技术的不足,提供一种营养丰富,口味好,携带方便,即冲即食,开胃健身并保留了传统民族风味的瘦肉粥粉。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是:一种瘦肉粥粉,其特征在于,由以下重量份的原料组成:

[0005] 膨化米片 3-5,膨化麦片 1-3,熟花生颗粒 0.3-0.4,熟黑芝麻 0.1-0.3,干酱料 1.1-1.8;

[0006] 其中,所述干酱料由以下重量份的原料组成:瘦牛肉 4-7,骨髓油 1.2-1.8,特制佐料 0.11-0.17,葱 0.15-0.2,姜 0.2-0.5,食盐 0.18-0.3,酱油 0.01-0.06,味精 0.01-0.017;所述骨髓油由以下重量份的原料制成:牛腿骨 3-5,羊腿骨 1-3,特制佐料 0.2-0.5,食盐 0.15-0.19,适量水;所述特制佐料由以下重量份的原料经粉碎后混合制成:花椒 8-12,草果 0.2-0.6,八角 0.6-0.9,香叶 0.07-0.1。

[0007] 本发明优选技术方案为:一种瘦肉粥粉,由以下重量份的原料组成:膨化米片 4,膨化麦片 1,熟花生颗粒 0.3,熟黑芝麻 0.2,干酱料 1.25。

[0008] 所述干酱料由以下重量份的原料组成:瘦牛肉 5,骨髓油 1.2,特制佐料 0.12,葱 0.2,姜 0.2,食盐 0.3,酱油 0.04,味精 0.01。

[0009] 所述骨髓油由以下重量份的原料制成:牛腿骨 5,羊腿骨 3,特制佐料 0.5,食盐 0.19,适量水。

[0010] 所述特制佐料由以下重量份的原料经粉碎后混合制成:花椒 10,草果 0.3,八角 0.6,香叶 0.07。

[0011] 本发明的另一目的是提供了一种工艺精细、生产成本较低的瘦肉粥粉的生产工艺,其特征在于,包括以下步骤:

[0012] (1) 骨髓油的熬制:按重量份称取牛腿骨、羊腿骨、特制佐料和食盐,先将牛腿骨和羊腿骨破碎后用清水浸泡 5-8 小时,浸泡其间反复换水三次,待骨头淤血浸出,再用清水冲净下锅,加水后先用猛火后文火熬制,同时加入特制佐料,熬制 4-6 小时后,加入食盐,文火熬制 0.5-1 小时,将浮于水上层的骨髓油捞出,倒掉汤及骨头;

[0013] (2) 干酱料的制备:按重量份称取瘦牛肉、骨髓油、特制佐料、葱、姜、食盐、酱油和味精,先将瘦牛肉剁成肉末备用,将骨髓油用小火烧热,将葱花和姜末在热骨髓油中炸至微黄,随后将瘦牛肉末下锅翻炒,随之加入特制佐料、酱油、食盐和味精,反复翻炒,使瘦牛肉末水分完全蒸发干燥,成酱料备用;

[0014] (3) 瘦肉粥粉的制备:按重量份称取膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒、熟黑芝麻和干酱料,将干酱料置于容器中文火加热,待酱料完全融化,温度控制在 70-80℃,加入膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒和熟黑芝麻,反复均匀搅拌,待酱料与膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒和熟黑芝麻充分融合后盛出,灭菌,晾干,装袋。

[0015] 本发明与现有技术相比具有以下优点:本发明运用膨化米片及膨化麦片与独特配料相结合,生产工艺精细,在保留原有清真油饭的风味口感的基础上达到即冲即食的特点,营养丰富,富含蛋白质及各种微量元素,味道鲜美,开胃健身,老少皆宜,而且易被人体所吸收,价格比较低廉,为消费者所接受。

[0016] 下面结合具体的实施例对本发明作进一步说明,实施例只是对本发明的说明而非限定。

### 具体实施方式

[0017] 以下实施例中的各原料均按重量公斤计:

[0018] 实施例 1

[0019] 瘦肉粥粉的原料组成为:膨化米片 4,膨化麦片 1,熟花生颗粒 0.3,熟黑芝麻 0.2 干酱料 1.25;

[0020] 其中,所述干酱料由以下重量份的原料组成:瘦牛肉 5,骨髓油 1.2,特制佐料 0.12,葱 0.2,姜 0.2,食盐 0.3,酱油 0.04,味精 0.01;所述骨髓油由以下重量份的原料制成:牛腿骨 5,羊腿骨 3,特制佐料 0.5,食盐 0.19,适量水;所述特制佐料由以下重量份的原料经粉碎后混合制成:花椒 10,草果 0.3,八角 0.6,香叶 0.07。

[0021] 本实施例的制备工艺为:

[0022] (1) 骨髓油的熬制:称取牛腿骨、羊腿骨、特制佐料和食盐,先将牛腿骨和羊腿骨破碎后用清水浸泡 5-8 小时,浸泡其间反复换水三次,待骨头淤血浸出,再用清水冲净下锅,加水后先用猛火后文火熬制,同时加入特制佐料,熬制 4-6 小时后,加入食盐,文火熬制 0.5-1 小时,将浮于水上层的骨髓油捞出,倒掉汤及骨头;

[0023] (2) 干酱料的制备:称取瘦牛肉、骨髓油、特制佐料、葱、姜、食盐、酱油和味精,先将瘦牛肉剁成肉末备用,将骨髓油用小火烧热,将葱花和姜末在热骨髓油中炸至微黄,随后将瘦牛肉末下锅翻炒,随之加入特制佐料、酱油、食盐和味精,反复翻炒,使瘦牛肉末水分完全蒸发干燥,成酱料备用;

[0024] (3) 瘦肉粥粉的制备:称取膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒、熟黑芝麻和干酱料,将干酱料置于容器中文火加热,待酱料完全融化,温度控制在 70-80℃,加入膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒和熟黑芝麻,反复均匀搅拌,待酱料与膨化米片、膨化麦片、熟花生颗粒和熟黑芝麻充分融合后盛出,灭菌,晾干,装袋。

[0025] 实施例 2

[0026] 瘦肉粥粉的原料组成为:膨化米片 3,膨化麦片 3,熟花生颗粒 0.3,熟黑芝麻 0.3,

干酱料 1.3；

[0027] 其中,所述干酱料由以下重量份的原料组成:瘦牛肉 4,骨髓油 1.8,特制佐料 0.11,葱 0.2,姜 0.2,食盐 0.3,酱油 0.01,味精 0.017;所述骨髓油由以下重量份的原料制成:牛腿骨 3,羊腿骨 3,特制佐料 0.2,食盐 0.19,适量水;所述特制佐料由以下重量份的原料经粉碎后混合制成:花椒 8,草果 0.6,八角 0.6,香叶 0.1。

[0028] 本实施例的制备工艺同实施例 1。

[0029] 实施例 3

[0030] 瘦肉粥粉的原料组成为:膨化米片 5,膨化麦片 1,熟花生颗粒 0.4,熟黑芝麻 0.1,干酱料 1.1;

[0031] 其中,所述干酱料由以下重量份的原料组成:瘦牛肉 7,骨髓油 1.2,特制佐料 0.17,葱 0.15,姜 0.5,食盐 0.18,酱油 0.06,味精 0.01;所述骨髓油由以下重量份的原料制成:牛腿骨 5,羊腿骨 1,特制佐料 0.5,食盐 0.15,适量水;所述特制佐料由以下重量份的原料经粉碎后混合制成:花椒 12,草果 0.2,八角 0.9,香叶 0.07。

[0032] 本实施例的制备工艺同实施例 1。

[0033] 实施例 4

[0034] 瘦肉粥粉的原料组成为:膨化米片 4,膨化麦片 2,熟花生颗粒 0.35,熟黑芝麻 0.2,干酱料 1.45;

[0035] 其中,所述干酱料由以下重量份的原料组成:瘦牛肉 5.5,骨髓油 1.5,特制佐料 0.14,葱 0.17,姜 0.35,食盐 0.22,酱油 0.035,味精 0.014;所述骨髓油由以下重量份的原料制成:牛腿骨 4,羊腿骨 2,特制佐料 0.35,食盐 0.17,适量水;所述特制佐料由以下重量份的原料经粉碎后混合制成:花椒 10,草果 0.4,八角 0.75,香叶 0.085。

[0036] 本实施例的制备工艺同实施例 1。

[0037] 实施例 5

[0038] 瘦肉粥粉的原料组成为:膨化米片 5,膨化麦片 2,熟花生颗粒 0.4,熟黑芝麻 0.3,干酱料 1.8;

[0039] 其中,所述干酱料由以下重量份的原料组成:瘦牛肉 6,骨髓油 1.5,特制佐料 0.13,葱 0.18,姜 0.3,食盐 0.2,酱油 0.05,味精 0.015;所述骨髓油由以下重量份的原料制成:牛腿骨 4,羊腿骨 2,特制佐料 0.3,食盐 0.18,适量水;所述特制佐料由以下重量份的原料经粉碎后混合制成:花椒 11,草果 0.5,八角 0.7,香叶 0.09。

[0040] 本实施例的制备工艺同实施例 1。

[0041] 食用方法:本发明瘦肉粥粉用 80-100℃ 开水冲泡后即可食用,每 25 克瘦肉粥粉可添加 150 克水。