



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105942271 A

(43)申请公布日 2016.09.21

(21)申请号 201610359922.0

(22)申请日 2016.05.27

(71)申请人 岭南师范学院

地址 524048 广东省湛江市赤坎区寸金路
29号

(72)发明人 李锐 庞莲荣

(74)专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限
公司 44102

代理人 张月光 林伟斌

(51) Int. Cl.

A23L 13/60(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种铁皮石斛保健牛肉丸及其制备方法

(57)摘要

本发明属于食品加工技术领域,公开了一种铁皮石斛保健牛肉丸,含有以下各重量配比的原料:牛腿肉250~1000克、铁皮石斛50~200克、精盐1~4克、味精4~16克、白砂糖1~4克、冰块10~40克。本发明选料严谨,配方搭配科学合理,兼顾营养、口味、色泽等各方面要求,将铁皮石斛与牛肉制成牛肉丸,不仅具有咸鲜爽脆,无渣富弹性等特点,还实现了营养素互补,提高营养价值,满足不同人群的需要,丰富牛肉丸制品的种类。

1. 一种铁皮石斛保健牛肉丸,其特征在于,含有以下各重量配比的原料:牛腿肉250~1000克、铁皮石斛50~200克、精盐1~4克、味精4~16克、白砂糖1~4克、冰块10~40克。

2. 权利要求1所述铁皮石斛保健牛肉丸的制备方法。

3. 根据权利要求2所述的铁皮石斛保健牛肉丸的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)鲜铁皮石斛汁制备:将铁皮石斛50~200克鲜条榨汁、过滤得鲜铁皮石斛汁55~220克;

(2)牛腿肉清洗:将牛腿肉250~1000克置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗,并去除水分,切条备用;

(3)成糜工艺:牛腿肉打成茸状,再加入精盐1~4克、味精4~16克、白砂糖1~4克、冰块10~40克擂溃2.5~10分钟,加入55~220克鲜铁皮石斛汁继续擂溃1.5~6分钟;

(4)摔打、挤丸成型:将擂溃过的牛肉茸反复摔打后,挤成圆形牛肉丸;

(5)成熟、冷却工艺:圆形牛肉丸浸煮成熟,放入0~5℃的水中即得成品。

4. 根据权利要求3所述的制备方法,其特征在于,步骤(2)在盐水中漂洗5~20分钟,盐水水温保持在5~10℃。

一种铁皮石斛保健牛肉丸及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,更具体地,涉及一种铁皮石斛保健牛肉丸及其制备方法。

背景技术

[0002] 铁皮石斛,为兰科多年生附生草本植物。其茎入药,具有增强免疫功能、促进消化、护肝利胆、抗风湿、降低血糖血脂、抗肿瘤、保护视力、滋养肌肤、抗衰老等功效。

[0003] 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、止渴止涎的功能。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。牛肉丸,又称肉蛋,爽脆、无渣、味鲜美,富弹性,肉丸汤、炒肉丸是筵席的佳肴。

[0004] 随着人们生活水平的提高,越来越多的功能保健食品出现在人们的视野中,在牛肉丸中添加一些具有保健、药用或功能性原料即可获得功能性食品,现有技术中还没有牛肉丸相关的功能保健食品。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是克服现有技术存在的上述缺陷,提供一种铁皮石斛保健牛肉丸。

[0006] 本发明的第二个目的是提供所述铁皮石斛保健牛肉丸的制备方法。

[0007] 本发明的目的是通过以下技术方案予以实现的:

一种铁皮石斛保健牛肉丸,含有以下各重量配比的原料:牛腿肉250~1000克、铁皮石斛50~200克、精盐1~4克、味精4~16克、白砂糖1~4克、冰块10~40克。

[0008] 本发明将铁皮石斛与牛肉制成牛肉丸,不仅具有咸鲜爽脆,无渣富弹性等特点,还实现了营养素互补,提高营养价值,满足不同人群的需要,丰富牛肉丸制品的种类。

[0009] 本发明还提供所述铁皮石斛保健牛肉丸的制备方法。

[0010] 具体地,所述铁皮石斛保健牛肉丸的制备方法包括以下步骤:

(1)鲜铁皮石斛汁制备:将铁皮石斛50~200克鲜条榨汁、过滤得鲜铁皮石斛汁55~220克;

(2)牛腿肉清洗:将牛腿肉250~1000克置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗,并去除水分,切条备用;

(3)成糜工艺:牛腿肉打成茸状,再加入精盐1~4克、味精4~16克、白砂糖1~4克、冰块10~40克擂溃2.5~10分钟,加入55~220克鲜铁皮石斛汁继续擂溃1.5~6分钟;

(4)摔打、挤丸成型:将擂溃过的牛肉茸反复摔打后,挤成圆形牛肉丸;

(5)成熟、冷却工艺:圆形牛肉丸浸煮成熟,放入0~5℃的水中即得成品。

[0011] 优选地,步骤(2)在盐水中漂洗5~20分钟,盐水水温保持在5~10℃;将牛腿肉在

盐水里泡,可以把牛腿肉里的血水稀释出来,会让牛肉的口感更好,同时当盐水水温大于10℃或低于5℃时,制备得到的牛肉丸的口感较差。

[0012] 优选地,步骤(2)的去除水分是指将牛腿肉置于离心机中,在转速5000 r/min下离心2min。

[0013] 优选地,步骤(4)的摔打是指将擂溃过的牛肉茸反复摔打20下,使牛肉更加胶粘有力。

[0014] 优选地,步骤(4)所述挤丸成型是通过边缘光滑的羹匙一个,左手攥牛肉茸,从虎口处挤出重15~60克圆形,右手用羹匙接住,放置15分钟,使牛肉丸凝胶化,以增加弹性和保水性。

[0015] 与现有技术相比,本发明具有以下有益效果:

本发明提供了一种铁皮石斛保健牛肉丸,含有以下各重量配比的原料:牛腿肉250~1000克、铁皮石斛50~200克、精盐1~4克、味精4~16克、白砂糖1~4克、冰块10~40克。本发明选料严谨,配方搭配科学合理,原料搭配比例适当,如牛腿肉与铁皮石斛的配比,精盐与味精的配比,都非常合理,兼顾营养、口味、色泽等各方面要求,将铁皮石斛与牛肉制成牛肉丸,不仅具有咸鲜爽脆,无渣富弹性等特点,还实现了营养素互补,提高营养价值,满足不同人群的需要,丰富牛肉丸制品的种类。

具体实施方式

[0016] 下面通过具体实施例对本发明进一步具体描述。本发明的设计思想或同类物质的简单替代属于本发明的保护范围。下述所使用的实验方法若无特殊说明,均为本技术领域现有常规的方法,所使用的配料或材料,如无特殊说明,均为通过商业途径可得到的配料或材料。

[0017] 实施例1

原料:牛腿肉500克、铁皮石斛鲜条100克、精盐2克、味精8克、白砂糖2克、冰块20克。

[0018] 铁皮石斛保健牛肉丸的制备方法,包括以下步骤:

(1)鲜铁皮石斛汁制备:将铁皮石斛100克鲜条切成长1cm段状,与清水50克一起加入榨汁机内,榨汁5分钟,用滤布过滤,得鲜铁皮石斛汁110克;

(2)牛腿肉清洗:将牛腿肉500克置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 \leq 10℃,后将牛腿肉置于离心机中,在转速5000 r/min下离心2min,去除部分水分;

(3)牛腿肉刀工处理:将牛腿肉净肉切成长宽为5cm*1cm的条状备用;

(4)成糜工艺:首先用绞肉机搅打3遍,成茸状,再将牛肉茸、精盐2克、味精8克、白砂糖2克与冰块20克放入擂溃机内擂溃5分钟,继续加入鲜铁皮石斛汁110克擂溃3分钟;

(5)摔打:将擂溃过的牛肉茸反复摔打20下,使牛肉更加胶粘有力;

(6)挤丸成型:经过擂溃和摔打的肉丸具有很强的可塑性,备边缘光滑的羹匙一个,左手攥牛肉茸,从虎口处挤出重约30克圆形,右手用羹匙接住,放置15分钟,使牛肉丸凝胶化,以增加弹性和保水性;

(7)成熟工艺:用电磁炉将5L清水烧沸,调1000W功率保持水微沸,然后将牛肉丸放入水中,浸煮5分钟,成熟;

(8)冷却工艺:将成熟的牛肉丸放入3L 0~5℃的水中3分钟,成品。

[0019] 实施例2

原料:牛腿肉450克、铁皮石斛鲜条80克、精盐2克、味精6克、白砂糖2克、冰块20克。

[0020] 铁皮石斛保健牛肉丸的制备方法,包括以下步骤:

(1)鲜铁皮石斛汁制备:将铁皮石斛80克鲜条切成长1cm段状,与清水50克一起加入榨汁机内,榨汁5分钟,用滤布过滤,得鲜铁皮石斛汁100克;

(2)牛腿肉清洗:将牛腿肉450克置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将牛腿肉置于离心机中,在转速5000 r/min下离心2min,去除部分水分;

(3)牛腿肉刀工处理:将牛腿肉净肉切成长宽为5cm*1cm的条状备用;

(4)成糜工艺:首先用绞肉机搅打3遍,成茸状,再将牛肉茸、精盐2克、味精6克、白砂糖2克与冰块20克放入擂溃机内擂溃5分钟,继续加入鲜铁皮石斛汁100克擂溃3分钟;

(5)摔打:将擂溃过的牛肉茸反复摔打20下,使牛肉更加胶粘有力;

(6)挤丸成型:经过擂溃和摔打的肉丸具有很强的可塑性,备边缘光滑的羹匙一个,左手攥牛肉茸,从虎口处挤出重约30克圆形,右手用羹匙接住,放置15分钟,使牛肉丸凝胶化,以增加弹性和保水性;

(7)成熟工艺:用电磁炉将5L清水烧沸,调1000W功率保持水微沸,然后将牛肉丸放入水中,浸煮5分钟,成熟;

(8)冷却工艺:将成熟的牛肉丸放入3L $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的水中3分钟,成品。

[0021] 实施例3

原料:牛腿肉650克、铁皮石斛鲜条120克、精盐2克、味精10克、白砂糖2克、冰块30克。

[0022] 铁皮石斛保健牛肉丸的制备方法,包括以下步骤:

(1)鲜铁皮石斛汁制备:将铁皮石斛120克鲜条切成长1cm段状,与清水60克一起加入榨汁机内,榨汁5分钟,用滤布过滤,得鲜铁皮石斛汁130克;

(2)牛腿肉清洗:将牛腿肉650克置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将牛腿肉置于离心机中,在转速5000 r/min下离心2min,去除部分水分;

(3)牛腿肉刀工处理:将牛腿肉净肉切成长宽为5cm*1cm的条状备用;

(4)成糜工艺:首先用绞肉机搅打3遍,成茸状,再将牛肉茸、精盐2克、味精10克、白砂糖2克与冰块30克放入擂溃机内擂溃5分钟,继续加入鲜铁皮石斛汁130克擂溃3分钟;

(5)摔打:将擂溃过的牛肉茸反复摔打20下,使牛肉更加胶粘有力;

(6)挤丸成型:经过擂溃和摔打的肉丸具有很强的可塑性,备边缘光滑的羹匙一个,左手攥牛肉茸,从虎口处挤出重约30克圆形,右手用羹匙接住,放置15分钟,使牛肉丸凝胶化,以增加弹性和保水性;

(7)成熟工艺:用电磁炉将5L清水烧沸,调1000W功率保持水微沸,然后将牛肉丸放入水中,浸煮5分钟,成熟;

(8)冷却工艺:将成熟的牛肉丸放入3L $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的水中3分钟,成品。

[0023] 对比例1

原料:牛腿肉500克、铁皮石斛鲜条100克、精盐2克、味精8克、白砂糖2克、冰块20克。

[0024] 铁皮石斛保健牛肉丸的制备方法,包括以下步骤:

(1)鲜铁皮石斛汁制备:将铁皮石斛100克鲜条切成长1cm段状,与清水50克一起加入榨汁机内,榨汁5分钟,用滤布过滤,得鲜铁皮石斛汁110克;

(2)牛腿肉清洗:将牛腿肉500克置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温15℃,后将牛腿肉置于离心机中,在转速5000 r/min下离心2min,去除部分水分;

(3)牛腿肉刀工处理:将牛腿肉净肉切成长宽为5cm*1cm的条状备用;

(4)成糜工艺:首先用绞肉机搅打3遍,成茸状,再将牛肉茸、精盐2克、味精8克、白砂糖2克与冰块20克放入擂溃机内擂溃5分钟,继续加入鲜铁皮石斛汁110克擂溃3分钟;

(5)摔打:将擂溃过的牛肉茸反复摔打20下,使牛肉更加胶粘有力;

(6)挤丸成型:经过擂溃和摔打的肉丸具有很强的可塑性,备边缘光滑的羹匙一个,左手攥牛肉茸,从虎口处挤出重约30克圆形,右手用羹匙接住,放置15分钟,使牛肉丸凝胶化,以增加弹性和保水性;

(7)成熟工艺:用电磁炉将5L清水烧沸,调1000W功率保持水微沸,然后将牛肉丸放入水中,浸煮5分钟,成熟;

(8)冷却工艺:将成熟的牛肉丸放入3L 0~5℃的水中3分钟,成品。

表1 不同配方牛肉丸的感官评价

项目	色泽 (20)	口感 (30)	质地 (20)	营养 (30)	总分
实施例 1	18	29	19	29	95
实施例 2	18	27	17	27	88
实施例 3	16	28	18	27	89
对比例 1	12	25	15	20	72

[0025] 由表1的感官评价分析结果可知,与对照例1相比,本发明各实施例制备得到的铁皮石斛保健牛肉丸的感官评分处于较高水平,制备的铁皮石斛保健牛肉丸咸鲜爽脆,无渣富弹性,气味正常、协调无异味,口感细腻、味鲜美、味道柔和,而对照组的口感较差、略有异味、色泽较暗,不如实施组。