



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107080212 A

(43)申请公布日 2017.08.22

(21)申请号 201710480782.7

(22)申请日 2017.06.22

(71)申请人 德宏师范高等专科学校

地址 678400 云南省德宏傣族景颇族自治州芒市仙池路14号

(72)发明人 夏雪芬 董施彬 张晓梅 田素梅
田先娇 王志远 马艳粉

(51)Int.Cl.

A23L 23/00(2016.01)

A23L 27/26(2016.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54)发明名称

一种熟牛肉撒撒酱汁及其制作方法

(57)摘要

本发明属于食品烹饪技术领域,具体公开了一种以熟牛肉为原料,且能实现生牛肉撒撒风味的熟牛肉撒撒酱汁及其制作方法。本发明提供的熟牛肉撒撒酱汁不改变牛苦肠水的传统配方,在国标规定的范围内通过在熟牛肉肉糜中加入具有增稠、保湿、润滑、增色作用的相关食品添加剂,通过特定的制作方法处理使得制作出来的熟牛肉撒撒酱汁具有生牛肉风味;同时避免了直接使用生牛肉制作牛肉撒撒时可能存在寄生虫、细菌、病毒等食用安全隐患,在保持固有风味的基础上有效确保了广大牛肉撒撒爱好者的饮食健康,很好的适应了饮食市场的需求。

1. 一种熟牛肉撒撒酱汁,其特征在於:包括熟牛肉肉糜、脱水韭菜、牛苦肠水、辣椒、大蒜、芫荽、折耳根、食用盐、味精;

所述熟牛肉撒撒酱汁的制作方法包括以下步骤:

S1、熟牛肉肉糜制作:

S11、挑选无明显牛大筋、无明显淋巴、无明显血管的瘦牛肉,清洗切片后以所述瘦牛肉与水的质量比例为1:3对瘦牛肉进行煮制,待水煮沸2-5分钟关火后得到熟牛肉;

S12、取步骤S11中制作得到的熟牛肉,以所述熟牛肉与水的质量比例为1:1.5在22000转/分钟转速以上的绞肉机中将熟牛肉打碎成肉糜,肉糜可见肌肉纤维在0.5毫米以下;

S13、取步骤S12中制得的肉糜,在所述肉糜中加入重量为肉糜重量1.5~2.5%的黄原胶或羧甲基纤维素钠,加入重量为肉糜重量1~2%的红曲米粉,然后再次在22000转/分钟转速以上的绞肉机中搅拌均匀后获得熟牛肉肉糜;

S2、牛苦肠水制作:

S21、挑选内含物多、无明显杂质和寄生虫的新鲜牛小肠,将牛小肠内的内含物取出,分数次加入蒸锅中,蒸至内含物呈不黏手的泥状物为止;

S22、将步骤S21中制得泥状物摊平,放入200摄氏度以上的烤箱中,将泥状物烤制为伴有焦香味的焦黑色粉末;

S23、取步骤S22中制得的焦黑色粉末,以所述焦黑色粉末与水的质量比例为1:7放入锅中熬制,待水沸腾10~15分钟后将全部汤汁倒入纱布中趁热挤压过滤,得到的滤液即为牛苦肠水;

S3、脱水韭菜制作:

S31、挑选无腐烂、无寄生虫的新鲜韭菜,清洗干净后以一个方向切碎,碎叶长度为1~3毫米;

S32、取步骤S31中制得的切碎韭菜,在切碎韭菜中加入重量为韭菜重量0.8%的食用盐揉搓至脱水,然后装入纱布中挤压,待挤压出的液体重量为韭菜重量的45~50%时制得脱水韭菜;

S4、酱汁配制:

按重量份计,取熟牛肉肉糜1~2份,脱水韭菜2~4份,牛苦肠水6~8份,然后加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量2~3.5%的辣椒,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量0.9~1.5%的大蒜,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1~1.4%的芫荽,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.2~1.7%的食用盐,0.5~0.7%的味精,混合制得熟牛肉撒撒酱汁。

2. 根据权利要求1所述的熟牛肉撒撒酱汁,其特征在於:

所述熟牛肉撒撒酱汁的制作方法包括以下步骤:

Q1、熟牛肉肉糜制作:

Q11、挑选无明显牛大筋、无明显淋巴、无明显血管的瘦牛肉,清洗切片后以所述瘦牛肉与水的质量比例为1:3对瘦牛肉进行煮制,待水煮沸2-5分钟关火后得到熟牛肉;

Q12、取步骤Q11中制作得到的熟牛肉,以所述熟牛肉与水的质量比例为1:1.5在22000转/分钟转速以上的绞肉机中将熟牛肉打碎成肉糜,肉糜可见肌肉纤维在0.5mm以下;

Q13、取步骤Q12中制得的肉糜，取重量为肉糜重量35~60%的玉米淀粉，在玉米淀粉中加入适量常温水溶解后加入肉糜中，随即加入重量为肉糜重量1~2%的红曲米粉，然后再次在22000转/分钟转速以上的绞肉机中搅拌均匀后获得玉米淀粉与肉糜的混合物，将混合物放入沸水浴锅中至淀粉完全糊化；

Q2、脱水韭菜制作：

Q21、挑选无腐烂、无寄生虫的新鲜韭菜，清洗干净后以一个方向切碎，碎叶长度为1~3毫米；

Q22、取步骤Q21中制得的切碎韭菜，在切碎韭菜中加入重量为韭菜重量0.8%的食用盐揉搓至脱水，然后装入纱布中挤压，待挤压出的液体重量为韭菜重量的45~50%时制得脱水韭菜；

Q23、待步骤Q13中制得的糊化玉米淀粉与肉糜的混合物冷却到40摄氏度时，取1~2份糊化玉米淀粉与肉糜的混合物，同时取2~4份脱水韭菜，搅拌均匀；

Q3、牛苦肠水制作：

Q31、挑选内含物多、无明显杂质和寄生虫的新鲜牛小肠，将牛小肠内的内含物取出，分数次加入蒸锅中，蒸至内含物呈不粘手的泥状物为止；

Q32、将步骤Q31中制得泥状物摊平，放入200摄氏度以上的烤箱中，将泥状物烤制为伴有焦香味的焦黑色粉末；

Q33、取步骤Q32中制得的焦黑色粉末，以所述焦黑色粉末与水的质量比例为1:7放入锅中熬制，待水沸腾10~15分钟后将全部汤汁倒入纱布中趁热挤压过滤，得到的滤液即牛苦肠水；

Q4、酱汁配制：

按重量份计，取糊化玉米淀粉与肉糜的混合物1~2份，脱水韭菜2~4份，牛苦肠水6~8份，然后加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量2~3.5%的辣椒，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量0.9~1.5%的大蒜，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1~1.4%的芫荽，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.9~3.0%的折耳根，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.2~1.7%的食用盐，0.5~0.7%的味精，混合制得熟牛肉撒撒酱汁。

3. 根据权利要求1所述的熟牛肉撒撒酱汁，其特征在于：所述步骤S3中使用的韭菜为宽叶韭菜或窄叶韭菜。

4. 根据权利要求2所述的熟牛肉撒撒酱汁，其特征在于：所述步骤S3中使用的韭菜为宽叶韭菜或窄叶韭菜。

5. 一种采用如权利要求1所述的熟牛肉撒撒酱汁制作的撒撒，其特征在于：取适量制备好的熟牛肉撒撒酱汁混合适量细米线、熟牛肉片以及切丝蔬菜，搅拌均匀即得。

6. 一种采用如权利要求2所述的熟牛肉撒撒酱汁制作的撒撒，其特征在于：取适量制备好的熟牛肉撒撒酱汁混合适量细米线、熟牛肉片以及切丝蔬菜，搅拌均匀即得。

一种熟牛肉撒撒酱汁及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品烹饪技术领域,具体涉及一种以熟牛肉为原料,且能实现生牛肉撒撒风味的熟牛肉撒撒酱汁及其制作方法。

背景技术

[0002] 在西南地区,风味独到的傣味可谓是都市民族餐饮文化的一道靓丽风景线,而“撒撒”是傣味中最具有代表性的一道菜肴。“撒撒”,从广义上翻译,是特制凉拌菜的意思,撒撒主要是德宏、西双版纳、思茅、临沧等地区的傣族喜好的菜肴,同时在外地餐馆中也受到当地人的偏爱。

[0003] 撒撒主要有牛肉撒撒、猪肉撒撒、鱼肉撒撒三种,传统撒撒配料里分别使用生牛肉、生猪肉和生鱼肉制作,取材不同风味各异,在众多撒撒中以牛肉撒撒最为盛行,不论汉族还是少数名族,已形成经常食用的习惯。炎热的夏天来一套撒撒能起到解暑、降火的功效,因此撒撒已经成为一道朋友、家人、同事聚会必点的佳肴。

[0004] 牛肉撒撒主要是由蘸汁和配菜组成。最具名族特色的蘸汁主要成分是由生韭菜、生牛肉与牛苦肠水组成,还需加入适量的食盐、辣椒、味精、芫荽、折耳根、香柳等佐料提味,按一定比例混合均匀便能形成我们所喜爱的蘸汁。配菜主要是细米线,搭配少量的生蔬菜、牛脾脏、牛百叶和熟牛肉组成。食用方法是用米线及其它食材拌着蘸汁一起食用。其中特色材料牛苦肠水是由屠宰后牛小肠中未消化完全的植物,经过干制(烘烤、晾晒或煎焙),然后加水熬制,经纱布过滤冷却后即制得牛苦肠水。牛肉撒撒的特点是初食微苦,再食回味甘甜,细腻爽口、香味浑厚,同时低脂、低热量,还具有健胃、消燥热、消炎、增食欲的功效,深受人们的喜爱。牛苦肠水经过牛体内各种消化酶的作用,大分子物质被一定程度酶解为小分子物质,具有特定的药用价值,目前可知的是能清热、解暑、消炎、治疗牙疼等功能,因此牛肉撒撒可谓是药食同源的一味良方。

[0005] 生牛肉撒撒酱汁的风味主要是牛苦肠水和细腻爽滑的生牛肉糜决定,如果直接使用熟肉糜难以达到生肉的口感和色泽,而牛生肉的直接使用,存在着极大的安全隐患,如生牛肉中可能含有各种寄生虫、细菌、病毒等致病因素,所以餐馆、学校、聚会地等公共场所以及孕妇和儿童等特殊人群均不宜食用生牛肉撒撒酱汁,而直接加热处理或以熟牛肉为原料制作的撒撒酱汁又难以做到固有风味不发生变化。因此,从大众健康饮食的角度出发,急需对现有牛肉撒撒酱汁的制作方法进行改良创新,使得牛肉撒撒这道边疆传统美食得到科学合理的开发,以牛肉撒撒这道美食为媒介,更好的传播和提升民族文化的价值和适应饮食市场的需求。

发明内容

[0006] 本发明克服现有技术存在的不足,所要解决的技术问题为:提供一种以熟牛肉为原料,且能实现生牛肉撒撒风味的熟牛肉撒撒酱汁及其制作方法。

[0007] 为了解决上述技术问题,本发明采用的技术方案为:

一种熟牛肉撒撒酱汁,包括熟牛肉肉糜、脱水韭菜、牛苦肠水、辣椒、大蒜、芫荽、折耳根、食用盐、味精;

所述熟牛肉撒撒酱汁的制作方法包括以下步骤:

S1、熟牛肉肉糜制作:

S11、挑选无明显牛大筋、无明显淋巴、无明显血管的瘦牛肉,清洗切片后以所述瘦牛肉与水的质量比例为1:3对瘦牛肉进行煮制,待水煮沸2-5分钟关火后得到熟牛肉;

S12、取步骤S11中制作得到的熟牛肉,以所述熟牛肉与水的质量比例为1:1.5在22000转/分钟转速以上的绞肉机中将熟牛肉打碎成肉糜,肉糜可见肌肉纤维在0.5毫米以下;

S13、取步骤S12中制得的肉糜,在所述肉糜中加入重量为肉糜重量1.5~2.5%的黄原胶或羧甲基纤维素钠,加入重量为肉糜重量1~2%的红曲米粉,然后再次在22000转/分钟转速以上的绞肉机中搅拌均匀后获得熟牛肉肉糜;

S2、牛苦肠水制作:

S21、挑选内含物多、无明显杂质和寄生虫的新鲜牛小肠,将牛小肠内的内含物取出,分数次加入蒸锅中,蒸至内含物呈不黏手的泥状物为止;

S22、将步骤S21中制得泥状物摊平,放入200摄氏度以上的烤箱中,将泥状物烤制为伴有焦香味的焦黑色粉末;

S23、取步骤S22中制得的焦黑色粉末,以所述焦黑色粉末与水的质量比例为1:7放入锅中熬制,待水沸腾10~15分钟后将全部汤汁倒入纱布中趁热挤压过滤,得到的滤液即为牛苦肠水;

S3、脱水韭菜制作:

S31、挑选无腐烂、无寄生虫的新鲜韭菜,清洗干净后以一个方向切碎,碎叶长度为1~3毫米;

S32、取步骤S31中制得的切碎韭菜,在切碎韭菜中加入重量为韭菜重量0.8%的食用盐揉搓至脱水,然后装入纱布中挤压,待挤压出的液体重量为韭菜重量的45~50%时制得脱水韭菜;

S4、酱汁配制:

按重量份计,取熟牛肉肉糜1~2份,脱水韭菜2~4份,牛苦肠水6~8份,然后加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量2~3.5%的辣椒,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量0.9~1.5%的大蒜,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1~1.4%的芫荽,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.9~3.0%的折耳根,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.2~1.7%的食用盐,0.5~0.7%的味精,混合制得熟牛肉撒撒酱汁。

[0008] 进一步的,本发明还提供了另一种制作所述熟牛肉撒撒酱汁的方法,具体包括以下步骤:

Q1、熟牛肉肉糜制作:

Q11、挑选无明显牛大筋、无明显淋巴、无明显血管的瘦牛肉,清洗切片后以所述瘦牛肉与水的质量比例为1:3对瘦牛肉进行煮制,待水煮沸2-5分钟关火后得到熟牛肉;

Q12、取步骤Q11中制作得到的熟牛肉,以所述熟牛肉与水的质量比例为1:1.5在22000转/分钟转速以上的绞肉机中将熟牛肉打碎成肉糜,肉糜可见肌肉纤维在0.5mm以下;

Q13、取步骤Q12中制得的肉糜，取重量为肉糜重量35~60%的玉米淀粉，在玉米淀粉中加入适量常温水溶解后加入肉糜中，随即加入重量为肉糜重量1~2%的红曲米粉，然后再次在22000转/分钟转速以上的绞肉机中搅拌均匀后获得玉米淀粉与肉糜的混合物，将混合物放入沸水浴锅中至淀粉完全糊化；

Q2、脱水韭菜制作：

Q21、挑选无腐烂、无寄生虫的新鲜韭菜，清洗干净后以一个方向切碎，碎叶长度为1~3毫米；

Q22、取步骤Q21中制得的切碎韭菜，在切碎韭菜中加入重量为韭菜重量0.8%的食用盐揉搓至脱水，然后装入纱布中挤压，待挤压出的液体重量为韭菜重量的45~50%时制得脱水韭菜；

Q23、待步骤Q13中制得的糊化玉米淀粉与肉糜的混合物冷却到40摄氏度时，取1~2份糊化玉米淀粉与肉糜的混合物，同时取2~4份脱水韭菜，搅拌均匀；

Q3、牛苦肠水制作：

Q31、挑选内含物多、无明显杂质和寄生虫的新鲜牛小肠，将牛小肠内的内含物取出，分数次加入蒸锅中，蒸至内含物呈不粘手的泥状物为止；

Q32、将步骤Q31中制得泥状物摊平，放入200摄氏度以上的烤箱中，将泥状物烤制为伴有焦香味的焦黑色粉末；

Q33、取步骤Q32中制得的焦黑色粉末，以所述焦黑色粉末与水的质量比例为1:7放入锅中熬制，待水沸腾10~15分钟后将全部汤汁倒入纱布中趁热挤压过滤，得到的滤液即牛苦肠水；

Q4、酱汁配制：

按重量份计，取糊化玉米淀粉与肉糜的混合物1~2份，脱水韭菜2~4份，牛苦肠水6~8份，然后加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量2~3.5%的辣椒，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量0.9~1.5%的大蒜，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1~1.4%的芫荽，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.9~3.0%的折耳根，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.2~1.7%的食用盐，0.5~0.7%的味精，混合制得熟牛肉撒撒酱汁。

[0009] 本发明与现有技术相比具有以下有益效果：本发明提供的熟牛肉撒撒酱汁不改变牛苦肠水的传统配方，在国标规定的范围内通过在熟牛肉肉糜中加入具有增稠、保湿、润滑、增色作用的相关食品添加剂，通过特定的制作方法处理使得制作出来的熟牛肉撒撒酱汁具有生牛肉风味；同时避免了直接使用生牛肉制作牛肉撒撒时可能存在寄生虫、细菌、病毒等食用安全隐患，在保持固有风味的基础上有效确保了广大牛肉撒撒爱好者的饮食健康，很好的适应了饮食市场的需求。

具体实施方式

[0010] 为使本发明实施例的目的、技术方案和优点更加清楚，下面对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例是本发明的一部分实施例，而不是全部的实施例；基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0011] 实施例一

一种熟牛肉撒撒酱汁,包括熟牛肉肉糜、脱水韭菜、牛苦肠水、辣椒、大蒜、芫荽、折耳根、食用盐、味精;

所述熟牛肉撒撒酱汁的制作方法包括以下步骤:

S1、熟牛肉肉糜制作:

S11、挑选无明显牛大筋、无明显淋巴、无明显血管的瘦牛肉,清洗切片后以所述瘦牛肉与水的质量比例为1:3对瘦牛肉进行煮制,待水煮沸2-5分钟关火后得到熟牛肉;

S12、取步骤S11中制作得到的熟牛肉,以所述熟牛肉与水的质量比例为1:1.5在22000转/分钟转速以上的绞肉机中将熟牛肉打碎成肉糜,肉糜可见肌肉纤维在0.5毫米以下;

S13、取步骤S12中制得的肉糜,在所述肉糜中加入重量为肉糜重量1.5~2.5%的黄原胶或羧甲基纤维素钠,加入重量为肉糜重量1~2%的红曲米粉,然后再次在22000转/分钟转速以上的绞肉机中搅拌均匀后获得熟牛肉肉糜。

[0012] S2、牛苦肠水制作:

S21、挑选内含物多、无明显杂质和寄生虫的新鲜牛小肠,将牛小肠内的内含物取出,分数次加入蒸锅中,蒸至内含物呈不黏手的泥状物为止;

S22、将步骤S21中制得泥状物摊平,放入200摄氏度以上的烤箱中,将泥状物烤制为伴有焦香味的焦黑色粉末;

S23、取步骤S22中制得的焦黑色粉末,以所述焦黑色粉末与水的质量比例为1:7放入锅中熬制,待水沸腾10~15分钟后将全部汤汁倒入纱布中趁热挤压过滤,得到的滤液即为牛苦肠水。

[0013] S3、脱水韭菜制作:

S31、挑选无腐烂、无寄生虫的新鲜韭菜,清洗干净后以一个方向切碎,碎叶长度为1~3毫米;

S32、取步骤S31中制得的切碎韭菜,在切碎韭菜中加入重量为韭菜重量0.8%的食用盐揉搓至脱水,然后装入纱布中挤压,待挤压出的液体重量为韭菜重量的45~50%时制得脱水韭菜。

[0014] S4、酱汁配制:

按重量份计,取熟牛肉肉糜1~2份,脱水韭菜2~4份,牛苦肠水6~8份,然后加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量2~3.5%的辣椒,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量0.9~1.5%的大蒜,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1~1.4%的芫荽,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.2~1.7%的食用盐,0.5~0.7%的味精,混合制得熟牛肉撒撒酱汁。

[0015] 实施例二

一种熟牛肉撒撒酱汁,包括熟牛肉肉糜、脱水韭菜、牛苦肠水、辣椒、大蒜、芫荽、折耳根、食用盐、味精;

所述熟牛肉撒撒酱汁的制作方法包括以下步骤:

Q1、熟牛肉肉糜制作:

Q11、挑选无明显牛大筋、无明显淋巴、无明显血管的瘦牛肉,清洗切片后以所述瘦牛肉

与水的质量比例为1:3对瘦牛肉进行煮制,待水煮沸2-5分钟关火后得到熟牛肉;

Q12、取步骤Q11中制作得到的熟牛肉,以所述熟牛肉与水的质量比例为1:1.5在22000转/分钟转速以上的绞肉机中将熟牛肉打碎成肉糜,肉糜可见肌肉纤维在0.5mm以下;

Q13、取步骤Q12中制得的肉糜,取重量为肉糜重量35~60%的玉米淀粉,在玉米淀粉中加入适量常温水溶解后加入肉糜中,随即加入重量为肉糜重量1~2%的红曲米粉,然后再次在22000转/分钟转速以上的绞肉机中搅拌均匀后获得玉米淀粉与肉糜的混合物,将混合物放入沸水浴锅中至淀粉完全糊化。

[0016] Q2、脱水韭菜制作:

Q21、挑选无腐烂、无寄生虫的新鲜韭菜,清洗干净后以一个方向切碎,碎叶长度为1~3毫米;

Q22、取步骤Q21中制得的切碎韭菜,在切碎韭菜中加入重量为韭菜重量0.8%的食用盐揉搓至脱水,然后装入纱布中挤压,待挤压出的液体重量为韭菜重量的45~50%时制得脱水韭菜。

[0017] Q23、待步骤Q13中制得的糊化玉米淀粉与肉糜的混合物冷却到40摄氏度时,取1~2份糊化玉米淀粉与肉糜的混合物,同时取2~4份脱水韭菜,搅拌均匀;

Q3、牛苦肠水制作:

Q31、挑选内含物多、无明显杂质和寄生虫的新鲜牛小肠,将牛小肠内的内含物取出,分数次加入蒸锅中,蒸至内含物呈不粘手的泥状物为止;

Q32、将步骤Q31中制得泥状物摊平,放入200摄氏度以上的烤箱中,将泥状物烤制为伴有焦香味的焦黑色粉末;

Q33、取步骤Q32中制得的焦黑色粉末,以所述焦黑色粉末与水的质量比例为1:7放入锅中熬制,待水沸腾10~15分钟后将全部汤汁倒入纱布中趁热挤压过滤,得到的滤液即牛苦肠水。

[0018] Q4、酱汁配制:

取步骤Q23中最终制得的混合物,按重量份计,实现糊化玉米淀粉与肉糜的混合物1~2份,脱水韭菜2~4份,牛苦肠水6~8份,然后加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量2~3.5%的辣椒,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量0.9~1.5%的大蒜,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1~1.4%的芫荽,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.9~3.0%的折耳根,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.2~1.7%的食用盐,0.5~0.7%的味精,混合制得熟牛肉撒撒酱汁。

[0019] 实施例三

一种采用实施例一制作得到的熟牛肉撒撒酱汁制作的撒撒,包括熟牛肉肉糜、脱水韭菜、牛苦肠水、辣椒、大蒜、芫荽、折耳根、食用盐、味精、细米线、熟牛肉片、切丝蔬菜;所述撒撒的制作方法包括以下步骤:

S1、熟牛肉肉糜制作:

S11、挑选无明显牛大筋、无明显淋巴、无明显血管的瘦牛肉,清洗切片后以所述瘦牛肉与水的质量比例为1:3对瘦牛肉进行煮制,待水煮沸2-5分钟关火后得到熟牛肉;

S12、取步骤S11中制作得到的熟牛肉,以所述熟牛肉与水的质量比例为1:1.5在22000

转/分钟转速以上的绞肉机中将熟牛肉打碎成肉糜,肉糜可见肌肉纤维在0.5毫米以下;

S13、取步骤S12中制得的肉糜,在所述肉糜中加入重量为肉糜重量1.5~2.5%的黄原胶或羧甲基纤维素钠,加入重量为肉糜重量1~2%的红曲米粉,然后再次在22000转/分钟转速以上的绞肉机中搅拌均匀后获得熟牛肉肉糜。

[0020] S2、牛苦肠水制作:

S21、挑选内含物多、无明显杂质和寄生虫的新鲜牛小肠,将牛小肠内的内含物取出,分数次加入蒸锅中,蒸至内含物呈不黏手的泥状物为止;

S22、将步骤S21中制得泥状物摊平,放入200摄氏度以上的烤箱中,将泥状物烤制为伴有焦香味的焦黑色粉末;

S23、取步骤S22中制得的焦黑色粉末,以所述焦黑色粉末与水的质量比例为1:7放入锅中熬制,待水沸腾10~15分钟后将全部汤汁倒入纱布中趁热挤压过滤,得到的滤液即为牛苦肠水。

[0021] S3、脱水韭菜制作:

S31、挑选无腐烂、无寄生虫的新鲜韭菜,清洗干净后以一个方向切碎,碎叶长度为1~3毫米;

S32、取步骤S31中制得的切碎韭菜,在切碎韭菜中加入重量为韭菜重量0.8%的食用盐揉搓至脱水,然后装入纱布中挤压,待挤压出的液体重量为韭菜重量的45~50%时制得脱水韭菜。

[0022] S4、酱汁配制:

按重量份计,取熟牛肉肉糜1份,脱水韭菜3份,牛苦肠水7份,然后加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量2~3.5%的辣椒,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量0.9~1.5%的大蒜,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1~1.4%的芫荽,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.9~3.0%的折耳根,加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.2~1.7%的食用盐,0.5~0.7%的味精,混合制得熟牛肉撒撒酱汁。

[0023] S5、取适量步骤S4中制备好的熟牛肉撒撒酱汁混合适量细米线、熟牛肉片以及切丝蔬菜,搅拌均匀即得风味独特、营业健康的撒撒。

[0024] 实施例四

一种采用实施例二制作得到的熟牛肉撒撒酱汁制作的撒撒,包括熟牛肉肉糜、脱水韭菜、牛苦肠水、辣椒、大蒜、芫荽、折耳根、食用盐、味精、细米线、熟牛肉片、切丝蔬菜;

所述撒撒的制作方法包括以下步骤:

Q1、熟牛肉肉糜制作:

Q11、挑选无明显牛大筋、无明显淋巴、无明显血管的瘦牛肉,清洗切片后以所述瘦牛肉与水的质量比例为1:3对瘦牛肉进行煮制,待水煮沸2~5分钟关火后得到熟牛肉;

Q12、取步骤Q11中制作得到的熟牛肉,以所述熟牛肉与水的质量比例为1:1.5在22000转/分钟转速以上的绞肉机中将熟牛肉打碎成肉糜,肉糜可见肌肉纤维在0.5mm以下;

Q13、取步骤Q12中制得的肉糜,取重量为肉糜重量35~60%的玉米淀粉,在玉米淀粉中加入适量常温水溶解后加入肉糜中,随即加入重量为肉糜重量1~2%的红曲米粉,然后再次在22000转/分钟转速以上的绞肉机中搅拌均匀后获得玉米淀粉与肉糜的混合物,将混合物放

入沸水浴锅中至淀粉完全糊化。

[0025] Q2、脱水韭菜制作：

Q21、挑选无腐烂、无寄生虫的新鲜韭菜，清洗干净后以一个方向切碎，碎叶长度为1~3毫米；

Q22、取步骤Q21中制得的切碎韭菜，在切碎韭菜中加入重量为韭菜重量0.8%的食用盐揉搓至脱水，然后装入纱布中挤压，待挤压出的液体重量为韭菜重量的45~50%时制得脱水韭菜；

Q23、待步骤Q13中制得的糊化玉米淀粉与肉糜的混合物冷却到40摄氏度时，取1.5份糊化玉米淀粉与肉糜的混合物，同时取3份脱水韭菜，搅拌均匀。

[0026] Q3、牛苦肠水制作：

Q31、挑选内含物多、无明显杂质和寄生虫的新鲜牛小肠，将牛小肠内的内含物取出，分数次加入蒸锅中，蒸至内含物呈不粘手的泥状物为止；

Q32、将步骤Q31中制得泥状物摊平，放入200摄氏度以上的烤箱中，将泥状物烤制为伴有焦香味的焦黑色粉末；

Q33、取步骤Q32中制得的焦黑色粉末，以所述焦黑色粉末与水的质量比例为1:7放入锅中熬制，待水沸腾10~15分钟后将全部汤汁倒入纱布中趁热挤压过滤，得到的滤液即牛苦肠水。

[0027] Q4、酱汁配制：

取步骤Q23中最终制得的混合物，按重量份计，实现糊化玉米淀粉与肉糜的混合物1.5份，脱水韭菜3份，牛苦肠水7份，然后加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量2~3.5%的辣椒，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量0.9~1.5%的大蒜，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1~1.4%的茺蓂，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.9~3.0%的折耳根，加入重量为熟牛肉肉糜、脱水韭菜和牛苦肠水三者总重量1.2~1.7%的食用盐，0.5~0.7%的味精，混合制得熟牛肉撒撇酱汁。

[0028] Q5、取适量步骤Q4中制备好的熟牛肉撒撇酱汁混合适量细米线、熟牛肉片以及切丝蔬菜，搅拌均匀即得风味独特、营业健康的撒撇。

[0029] 优选的，上述实施例中使用的韭菜均为窄页韭菜。

[0030] 最后应说明的是：以上各实施例仅用以说明本发明的技术方案，而非对其限制；尽管参照前述各实施例对本发明进行了详细的说明，本领域的普通技术人员应当理解：其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改，或者对其中部分或者全部技术特征进行等同替换；而这些修改或者替换，并不使相应技术方案的本质脱离本发明各实施例技术方案的范围。