



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105901530 A

(43)申请公布日 2016.08.31

(21)申请号 201610249187.8

(22)申请日 2016.04.19

(71)申请人 凤阳县中都食品有限公司

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县临淮关  
镇向阳村

(72)发明人 曹继科

(74)专利代理机构 合肥市长远专利代理事务所

(普通合伙) 34119

代理人 程笃庆 黄乐瑜

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书2页 说明书4页

(54)发明名称

一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺

(57)摘要

本发明公开了一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,包括如下步骤:取牛肉分割成块状,置于冷库中冷冻,解冻后加入食盐溶液送入搅拌机中搅拌,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置,得到第一预制料;将第一预制料用清水洗净后,加入清水蒸煮,加入大茴香、大葱、小茴香、生姜、花椒蒸煮,捞出,沥干,得到第二预制料;将茴香、小茴香、月桂叶、柠檬叶、肉蔻、芥末、干姜、香叶、香草、百里香、陈皮、紫苏、胡椒、草果、甘草、蜂蜜、清水混合煮制,加入第二预制料煮制,捞出沥干,炸制,捞出,沥干,得到第三预制料;将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤,取出后加入清油、黄酒、小茴香、生姜、大葱、芝麻搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

1. 一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,其特征在于,包括如下步骤:

S1、取牛肉分割成长2-4cm,宽2-4cm,高2-4cm的块状,置于-8--14℃冷库中冷冻2-12h,解冻后加入浓度为1-2%的食盐溶液送入搅拌机中搅拌40-60min,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置1-3天,得到第一预制料;

S2、按重量份将50-60份第一预制料用清水洗净后,加入100份清水蒸煮15-30min,加入1-2份大茴香、1-2份大葱、1-2份小茴香、1-2份生姜、1-2份花椒蒸煮15-35min,捞出,沥干,得到第二预制料;

S3、将0.5-1.5份茴香、0.5-1.5份小茴香、0.5-1.5份月桂叶、0.5-1.5份柠檬叶、0.5-1.5份肉蔻、0.5-1.5份芥末、2-5份干姜、0.5-1.5份香叶、0.5-1.5份香草、1-2份百里香、0.5-2份陈皮、1-3份紫苏、1-2份胡椒、1-2份草果、0.5-2.5份甘草、5-10份蜂蜜、100份清水混合煮制30-60min,加入第二预制料煮制1.5-4h,捞出沥干,投入130-150℃食用油中炸制2-5min,捞出,沥干,得到第三预制料;

S4、将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤10-30min,烘烤温度为110-125℃,翻转速度为2-5r/s,取出后加入5-15份清油、2-5份黄酒、0.5-1.2份小茴香、0.5-1.2份生姜、0.5-1.2份大葱、2-5份芝麻搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

2. 根据权利要求1所述的保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,其特征在于,在S1中,置于-10--12℃冷库中冷冻5-10h。

3. 根据权利要求1或2所述的保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,其特征在于,在S2中,大茴香、大葱、小茴香、生姜、花椒的重量比为1.2-1.6:1.2-1.6:1.2-1.6:1.2-1.6:1.2-1.6。

4. 根据权利要求1-3任一项所述的保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,其特征在于,在S3中,茴香、小茴香、月桂叶、柠檬叶、肉蔻、芥末、干姜、香叶、香草、百里香、陈皮、紫苏、胡椒、草果、甘草、蜂蜜的重量比为0.8-1.2:0.6-1:0.8-1.2:0.8-1.2:0.8-1.2:0.6-1:3-4:0.6-1:0.8-1.1:1.2-1.5:0.8-1.2:2.2-2.26:1.2-1.5:1.4-1.8:1.2-1.63:6-8。

5. 根据权利要求1-4任一项所述的保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,其特征在于,在S3中,140-145℃食用油中炸制3-4min。

6. 根据权利要求1-5任一项所述的保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,其特征在于,在S4中,烘烤时间为20-25min,烘烤温度为118-120℃,翻转速度为3-4r/s。

7. 根据权利要求1-6任一项所述的保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,其特征在于,在S4中,黄酒、小茴香、生姜、大葱、芝麻的重量比为3-4.5:0.6-1:0.6-1:0.6-1:3-4。

8. 根据权利要求1-7任一项所述的保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,其特征在于,包括如下步骤:

S1、取牛肉分割成长2-4cm,宽2-4cm,高2-4cm的块状,置于-10--12℃冷库中冷冻5-10h,解冻后加入浓度为1.2-1.5%的食盐溶液送入搅拌机中搅拌50-55min,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置2-3天,得到第一预制料;

S2、按重量份将55-58份第一预制料用清水洗净后,加入100份清水蒸煮20-25min,加入1.2-1.6份大茴香、1.2-1.6份大葱、1.2-1.6份小茴香、1.2-1.6份生姜、1.2-1.6份花椒蒸煮20-26min,捞出,沥干,得到第二预制料;

S3、将0.8-1.2份茴香、0.6-1份小茴香、0.8-1.2月桂叶、0.8-1.2份柠檬叶、0.8-1.2份肉蔻、0.6-1份芥末、3-4干姜、0.6-1份香叶、0.8-1.1份香草、1.2-1.5份百里香、0.8-1.2份陈皮、2.2-2.26份紫苏、1.2-1.5份胡椒、1.4-1.8份草果、1.2-1.63份甘草、6-8份蜂蜜、100份清水混合煮制40-42min,加入第二预制料煮制2-3h,捞出沥干,投入140-145℃食用油中炸制3-4min,捞出,沥干,得到第三预制料;

S4、将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤20-25min,烘烤温度为118-120℃,翻转速度为3-4r/s,取出后加入10-12份清油、3-4.5份黄酒、0.6-1份小茴香、0.6-1份生姜、0.6-1份大葱、3-4份芝麻搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

## 一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及牛肉制品技术领域,尤其涉及一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺。

### 背景技术

[0002] 现有酱卤牛肉制品主要是通过将加工的牛肉洗净后,用盐、味精、香料等腌制入味,产品的色、香、味都有改观,但在制备过程中,牛肉中胶原蛋白的一级结构遭到破坏,持续的高温使胶原蛋白分解为明胶,加工过得牛肉制品的味道、色泽、营养物质发生较大变化,因此目前方法虽可工业化生产,但还是不能满足消费者的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明提出了一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,制品质地柔软细嫩,味道鲜,色泽美,并最大限度的保留了有益人体健康的营养成分,且不油腻,有助于肠胃健康,保质期长,没有任何副作用。

[0004] 本发明提出的一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,包括如下步骤:

[0005] S1、取牛肉分割成长2-4cm,宽2-4cm,高2-4cm的块状,置于-8--14℃冷库中冷冻2-12h,解冻后加入浓度为1-2%的食盐溶液送入搅拌机中搅拌40-60min,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置1-3天,得到第一预制料;

[0006] S2、按重量份将50-60份第一预制料用清水洗净后,加入100份清水蒸煮15-30min,加入1-2份大茴香、1-2份大葱、1-2份小茴香、1-2份生姜、1-2份花椒蒸煮15-35min,捞出,沥干,得到第二预制料;

[0007] S3、将0.5-1.5份茴香、0.5-1.5份小茴香、0.5-1.5份月桂叶、0.5-1.5份柠檬叶、0.5-1.5份肉蔻、0.5-1.5份芥末、2-5份干姜、0.5-1.5份香叶、0.5-1.5份香草、1-2份百里香、0.5-2份陈皮、1-3份紫苏、1-2份胡椒、1-2份草果、0.5-2.5份甘草、5-10份蜂蜜、100份清水混合煮制30-60min,加入第二预制料煮制1.5-4h,捞出沥干,投入130-150℃食用油中炸制2-5min,捞出,沥干,得到第三预制料;

[0008] S4、将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤10-30min,烘烤温度为110-125℃,翻转速度为2-5r/s,取出后加入5-15份清油、2-5份黄酒、0.5-1.2份小茴香、0.5-1.2份生姜、0.5-1.2份大葱、2-5份芝麻搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

[0009] 优选地,在S1中,置于-10--12℃冷库中冷冻5-10h。

[0010] 优选地,在S2中,大茴香、大葱、小茴香、生姜、花椒的重量比为1.2-1.6:1.2-1.6:1.2-1.6:1.2-1.6:1.2-1.6。

[0011] 优选地,在S3中,茴香、小茴香、月桂叶、柠檬叶、肉蔻、芥末、干姜、香叶、香草、百里香、陈皮、紫苏、胡椒、草果、甘草、蜂蜜的重量比为0.8-1.2:0.6-1:0.8-1.2:0.8-1.2:0.8-1.2:0.6-1:3-4:0.6-1:0.8-1.1:1.2-1.5:0.8-1.2:2.2-2.26:1.2-1.5:1.4-1.8:1.2-

1.63:6-8。

[0012] 优选地,在S3中,140-145℃食用油中炸制3-4min。

[0013] 优选地,在S4中,烘烤时间为20-25min,烘烤温度为118-120℃,翻转速度为3-4r/s。

[0014] 优选地,在S4中,黄酒、小茴香、生姜、大葱、芝麻的重量比为3-4.5:0.6-1:0.6-1:0.6-1:3-4。

[0015] 优选地,所述的保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,包括如下步骤:

[0016] S1、取牛肉分割成长2-4cm,宽2-4cm,高2-4cm的块状,置于-10--12℃冷库中冷冻5-10h,解冻后加入浓度为1.2-1.5%的食盐溶液送入搅拌机中搅拌50-55min,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置2-3天,得到第一预制料;

[0017] S2、按重量份将55-58份第一预制料用清水洗净后,加入100份清水蒸煮20-25min,加入1.2-1.6份大茴香、1.2-1.6份大葱、1.2-1.6份小茴香、1.2-1.6份生姜、1.2-1.6份花椒蒸煮20-26min,捞出,沥干,得到第二预制料;

[0018] S3、将0.8-1.2份茴香、0.6-1份小茴香、0.8-1.2月桂叶、0.8-1.2份柠檬叶、0.8-1.2份肉蔻、0.6-1份芥末、3-4干姜、0.6-1份香叶、0.8-1.1份香草、1.2-1.5份百里香、0.8-1.2份陈皮、2.2-2.26份紫苏、1.2-1.5份胡椒、1.4-1.8份草果、1.2-1.63份甘草、6-8份蜂蜜、100份清水混合煮制40-42min,加入第二预制料煮制2-3h,捞出沥干,投入140-145℃食用油中炸制3-4min,捞出,沥干,得到第三预制料;

[0019] S4、将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤20-25min,烘烤温度为118-120℃,翻转速度为3-4r/s,取出后加入10-12份清油、3-4.5份黄酒、0.6-1份小茴香、0.6-1份生姜、0.6-1份大葱、3-4份芝麻搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

[0020] 本发明通过将牛肉切块后冷冻,可使牛肉的肌纤维有效断裂,一方面保证制品入味快速和均匀,另一方面制品质地柔软、细嫩,另外依次通过冷冻,食盐腌制,清洗,一系列卤料煮制等过程,不仅可有效去除牛肉的膻腥味及有毒有害物质,且具有防腐能力,并没有任何副作用,加入的茴香、小茴香、月桂叶、柠檬叶、肉蔻、芥末、干姜、香叶、香草、百里香、陈皮、紫苏、胡椒、草果、甘草、蜂蜜配合作用,可有效调节人体阴阳平衡剂内分泌失调,且补中益气、温肾助阳、增强人体免疫力,送入食用油中油炸,并合理控制油温与炸制时间,不仅可提高酥软度,且味道更香,色泽更美,送入具有转动功能的烘烤机中后,并颗粒控制转速与烘烤时间,不仅可有效甩掉部分水份与油脂,延长制品保质期,其产生的缝隙便于后期加入的黄酒、小茴香、生姜、大葱、芝麻的渗入,味道更加鲜美,并可进一步提高制品保质期;本发明质地柔软细嫩,味道鲜,色泽美,并最大限度的保留了有益人体健康的营养成分,且不油腻,有助于肠胃健康,保质期长,没有任何副作用。

### 具体实施方式

[0021] 下面,通过具体实施例对本发明的技术方案进行详细说明。

[0022] 实施例1

[0023] 一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,包括如下步骤:

[0024] S1、取牛肉分割成长2-4cm,宽2-4cm,高2-4cm的块状,置于-14℃冷库中冷冻2h,解

冻后加入浓度为2%的食盐溶液送入搅拌机中搅拌40min,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置3天,得到第一预制料;

[0025] S2、按重量份将50份第一预制料用清水洗净后,加入100份清水蒸煮30min,加入1份大茴香、2份大葱、1份小茴香、2份生姜、1份花椒蒸煮35min,捞出,沥干,得到第二预制料;

[0026] S3、将0.5份茴香、1.5份小茴香、0.5份月桂叶、1.5份柠檬叶、0.5份肉蔻、1.5份芥末、2份干姜、1.5份香叶、0.5份香草、2份百里香、0.5份陈皮、-3份紫苏、1份胡椒、2份草果、0.5份甘草、10份蜂蜜、100份清水混合煮制30min,加入第二预制料煮制4h,捞出沥干,投入130℃食用油中炸制5min,捞出,沥干,得到第三预制料;

[0027] S4、将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤10min,烘烤温度为125℃,翻转速度为2r/s,取出后加入15份清油、2份黄酒、1.2份小茴香、0.5份生姜、1.2份大葱、2份芝麻搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

[0028] 实施例2

[0029] 一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,包括如下步骤:

[0030] S1、取牛肉分割成长2-4cm,宽2-4cm,高2-4cm的块状,置于-8℃冷库中冷冻12h,解冻后加入浓度为1%的食盐溶液送入搅拌机中搅拌60min,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置1天,得到第一预制料;

[0031] S2、按重量份将60份第一预制料用清水洗净后,加入100份清水蒸煮15min,加入2份大茴香、1份大葱、2份小茴香、1份生姜、2份花椒蒸煮15min,捞出,沥干,得到第二预制料;

[0032] S3、将1.5份茴香、0.5份小茴香、1.5份月桂叶、0.5份柠檬叶、1.5份肉蔻、0.5份芥末、5份干姜、0.5份香叶、1.5份香草、1份百里香、2份陈皮、1份紫苏、2份胡椒、1份草果、2.5份甘草、5份蜂蜜、100份清水混合煮制60min,加入第二预制料煮制1.5h,捞出沥干,投入150℃食用油中炸制2min,捞出,沥干,得到第三预制料;

[0033] S4、将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤30min,烘烤温度为110℃,翻转速度为5r/s,取出后加入5份清油、5份黄酒、0.5份小茴香、1.2份生姜、0.5份大葱、5份芝麻搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

[0034] 实施例3

[0035] 一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,包括如下步骤:

[0036] S1、取牛肉分割成长2-4cm,宽2-4cm,高2-4cm的块状,置于-12℃冷库中冷冻5h,解冻后加入浓度为1.5%的食盐溶液送入搅拌机中搅拌50min,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置3天,得到第一预制料;

[0037] S2、按重量份将55份第一预制料用清水洗净后,加入100份清水蒸煮25min,加入1.2份大茴香、1.6份大葱、1.2份小茴香、1.6份生姜、1.2份花椒蒸煮26min,捞出,沥干,得到第二预制料;

[0038] S3、将0.8份茴香、1份小茴香、0.8月桂叶、1.2份柠檬叶、0.8份肉蔻、1份芥末、3干姜、1份香叶、0.8份香草、1.5份百里香、0.8份陈皮、2.26份紫苏、1.2份胡椒、1.8份草果、1.2份甘草、8份蜂蜜、100份清水混合煮制40min,加入第二预制料煮制3h,捞出沥干,投入140℃食用油中炸制4min,捞出,沥干,得到第三预制料;

[0039] S4、将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤20min,烘烤温度为120℃,翻转速度为3r/s,取出后加入12份清油、3份黄酒、1份小茴香、0.6份生姜、1份大葱、3份芝麻

搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

[0040] 实施例4

[0041] 一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,包括如下步骤:

[0042] S1、取牛肉分割成长2-4cm,宽2-4cm,高2-4cm的块状,置于-10℃冷库中冷冻10h,解冻后加入浓度为1.2%的食盐溶液送入搅拌机中搅拌55min,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置2天,得到第一预制料;

[0043] S2、按重量份将58份第一预制料用清水洗净后,加入100份清水蒸煮20min,加入1.6份大茴香、1.2份大葱、1.6份小茴香、1.2份生姜、1.6份花椒蒸煮20min,捞出,沥干,得到第二预制料;

[0044] S3、将1.2份茴香、0.6份小茴香、1.2月桂叶、0.8份柠檬叶、1.2份肉蔻、0.6份芥末、4干姜、0.6份香叶、1.1份香草、1.2份百里香、1.2份陈皮、2.2份紫苏、1.5份胡椒、1.4份草果、1.63份甘草、6份蜂蜜、100份清水混合煮制42min,加入第二预制料煮制2h,捞出沥干,投入145℃食用油中炸制3min,捞出,沥干,得到第三预制料;

[0045] S4、将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤25min,烘烤温度为118℃,翻转速度为4r/s,取出后加入10份清油、4.5份黄酒、0.6份小茴香、1份生姜、0.6份大葱、4份芝麻搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

[0046] 实施例5

[0047] 一种保质期长营养流失少酱卤牛肉的制备工艺,包括如下步骤:

[0048] S1、取牛肉分割成长2-4cm,宽2-4cm,高2-4cm的块状,置于-11℃冷库中冷冻6h,解冻后加入浓度为1.35%的食盐溶液送入搅拌机中搅拌53min,过滤,表层抹上食盐,密封压紧放置2天,得到第一预制料;

[0049] S2、按重量份将57份第一预制料用清水洗净后,加入100份清水蒸煮23min,加入1.4份大茴香、1.4份大葱、1.4份小茴香、1.4份生姜、1.4份花椒蒸煮23in,捞出,沥干,得到第二预制料;

[0050] S3、将0.95份茴香、0.8份小茴香、0.99月桂叶、0.95份柠檬叶、0.95份肉蔻、0.8份芥末、3.2干姜、0.8份香叶、0.95份香草、1.2-1.5份百里香、0.8-1.2份陈皮、2.2-2.26份紫苏、1.2-1.5份胡椒、1.6份草果、1.45份甘草、7份蜂蜜、100份清水混合煮制41min,加入第二预制料煮制3h,捞出沥干,投入142℃食用油中炸制3min,捞出,沥干,得到第三预制料;

[0051] S4、将第三预制料放入具有转动的功能的烘烤机中烘烤23min,烘烤温度为119℃,翻转速度为3r/s,取出后加入11份清油、3.6份黄酒、0.8份小茴香、0.8份生姜、0.8份大葱、3.2份芝麻搅拌均匀,装袋,密封,灭菌,得到保质期长营养流失少酱卤牛肉。

[0052] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。