



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104738575 A

(43) 申请公布日 2015.07.01

---

(21) 申请号 201310734352.5

(22) 申请日 2013.12.27

(71) 申请人 青岛休闲食品有限公司

地址 266316 山东省青岛市胶州市李哥庄镇  
魏家屯村休闲食品有限公司

(72) 发明人 郝永明

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006.01)

A23L 1/311(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

A23L 1/36(2006.01)

---

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

特色香辣牛肉酱

(57) 摘要

本发明公开了一种特色香辣牛肉酱，配方为：牛肉 500 份、洋葱 50 份、黑芝麻 30 份、白芝麻 30 份、花生米 100 份、植物油 200 份、蒜蓉香辣酱 50 份、生抽 50 份、老抽 15 份、白糖 10 份、料酒 10 份。锅中放油，油热后，倒入洋葱末，再倒入牛肉丁，小火慢炒，一直炒到牛肉变色，洋葱发出香味，而且都没有水份了，倒入蒜蓉香辣酱和其他调料，酱炒好了，把黑芝麻，白芝麻，花生米全扔进去，关火。产品风味浓郁，食用、贮藏、携带方便，适合与水饺、白切肉、海鲜、凉拌蔬菜、粉丝等食品搭配食用。

1. 一种特色香辣牛肉酱,其特征在于:配方为:牛肉 500 份、洋葱 50 份、黑芝麻 30 份、白芝麻 30 份、花生米 100 份、植物油 200 份、蒜蓉香辣酱 50 份、生抽 50 份、老抽 15 份、白糖 10 份、料酒 10 份。

## 特色香辣牛肉酱

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明属于调味酱，具体涉及一种特色香辣牛肉酱。

[0003]

### 背景技术

[0004] 目前市场上调味酱种类繁多，口味各不相同。

[0005]

### 发明内容

[0006] 本发明的目的在于，提供一种特色香辣牛肉酱，风味独特。

[0007] 本发明提供的特色香辣牛肉酱，配方为：牛肉 500 份、洋葱 50 份、黑芝麻 30 份、白芝麻 30 份、花生米 100 份、植物油 200 份、蒜蓉香辣酱 50 份、生抽 50 份、老抽 15 份、白糖 10 份、料酒 10 份。锅中放油，油热后，倒入洋葱末，再倒入牛肉丁，小火慢炒，一直炒到牛肉变色，洋葱发出香味，而且都没有水份了，倒入蒜蓉香辣酱和其他调料，酱炒好了，把黑芝麻，白芝麻，花生米全扔进去，关火。

[0008] 本发明提供的特色香辣牛肉酱，其有益效果在于，产品风味浓郁，食用、贮藏、携带方便，适合与水饺、白切肉、海鲜、凉拌蔬菜、粉丝等食品搭配食用。

[0009]

### 具体实施方式

[0010] 下面结合一个实施例，对本发明提供的特色香辣牛肉酱进行详细的说明。

### 实施例

[0011] 本实施例的特色香辣牛肉酱，配方为：牛肉 500 份、洋葱 50 份、黑芝麻 30 份、白芝麻 30 份、花生米 100 份、植物油 200 份、蒜蓉香辣酱 50 份、生抽 50 份、老抽 15 份、白糖 10 份、料酒 10 份。锅中放油，油热后，倒入洋葱末，再倒入牛肉丁，小火慢炒，一直炒到牛肉变色，洋葱发出香味，而且都没有水份了，倒入蒜蓉香辣酱和其他调料，酱炒好了，把黑芝麻，白芝麻，花生米全扔进去，关火。