



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108208753 A

(43)申请公布日 2018.06.29

(21)申请号 201810059421.X

(22)申请日 2018.01.22

(71)申请人 河南二婶食品发展有限公司

地址 462000 河南省漯河市经济技术开发
区民营工业园经三路63号

(72)发明人 李展旭

(74)专利代理机构 北京鼎宏元正知识产权代理
事务所(普通合伙) 11458

代理人 邓金涛

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种鲜椒牛肉酱及制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工领域,公开了一种鲜椒牛肉酱及制备方法,其技术要点是:将食用油加热至120℃~140℃,将糖放入炒化;将牛肉粒放入食用油中,炒制5~10min;将丹参、当归、知母和三七切条后,放入清水中煮制,再将丹参、当归、知母和三七捞出,并将牛肉粒放置入清水中继续煮制,清除泡沫,煮制完毕后进行过滤,将煮制后的丹参、当归、知母和三七研磨,制得中药粉末;将鲜辣椒、甜面酱、花生、芝麻、干花椒粉、干辣椒粉、盐和味精放入食用油中,炒制5~10min,制得鲜椒牛肉酱。解决了现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香的问题。

1. 一种鲜椒牛肉酱,其特征在于,包括食用油、糖、牛肉粒、鲜辣椒、甜面酱、花生、芝麻、干花椒粉、干辣椒粉、盐和味精。

2. 根据权利要求1所述的一种鲜椒牛肉酱,其特征在于:按重量份计,所述食用油15~20份、糖2~4份、牛肉粒5~10份、鲜辣椒20~30份、甜面酱3~7份、花生3~7份、芝麻3~7份、干花椒粉2~4份、干辣椒粉2~4份、盐2~4份和味精2~4份。

3. 根据权利要求2所述的一种鲜椒牛肉酱,其特征在于:按重量份计,所述食用油17份、糖3份、牛肉粒7份、鲜辣椒25份、甜面酱5份、花生5份、芝麻5份、干花椒粉3份、干辣椒粉3份、盐3份和味精3份。

4. 根据权利要求3所述的一种鲜椒牛肉酱,其特征在于:还包括丹参、当归、知母和三七。

5. 根据权利要求4所述的一种鲜椒牛肉酱,其特征在于:按重量份计,所述丹参2~4份、当归2~4份、知母2~4份和三七2~4份。

6. 根据权利要求5所述的一种鲜椒牛肉酱,其特征在于:按重量份计,所述丹参3份、当归3份、知母3份和三七3份。

7. 一种鲜椒牛肉酱制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

第一步,将食用油加热至120℃~140℃,将糖放入炒化;

第二步,将牛肉粒放入食用油中,炒制5~10min,至牛肉粒炒干;

第三步,将鲜辣椒、甜面酱、花生、芝麻、干花椒粉、干辣椒粉、盐和味精放入食用油中,炒制5~10min,制得鲜椒牛肉酱。

8. 根据权利要求7所述的一种鲜椒牛肉酱制备方法,其特征在于:所述第一步之前,还有将丹参、当归、知母和三七切成长度为3~5cm的长条状,再将牛肉粒切成粒径为5~10mm颗粒状。

9. 根据权利要求8所述的一种鲜椒牛肉酱制备方法,其特征在于:将丹参、当归、知母和三七切条后,放入清水中煮制1~2h,再将丹参、当归、知母和三七捞出,并将牛肉粒放置入清水中继续煮制1~2h,清除泡沫,煮制完毕后进行过滤,将煮制后的丹参、当归、知母和三七研磨至100~200目,制得中药粉末,将过滤后的滤液注入牛肉粒中,每粒牛肉粒注射3~5ml,制得加工牛肉粒。

10. 根据权利要求9所述的一种鲜椒牛肉酱制备方法,其特征在于:所述第二步中,牛肉粒为加工牛肉粒,所述第三步中,还将中药粉末放入食用油中炒制。

一种鲜椒牛肉酱及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体的讲是一种鲜椒牛肉酱及制备方法。

背景技术

[0002] 牛肉性味甘、平,入脾、胃经,可补脾胃,益气盘,强筋骨。治虚损羸瘦,消渴,脾弱不运,痞积,水肿,牛肉酱腰膝酸软。牛肉含有丰富的蛋白质,其氨基酸组成比猪肉更接近人体需要,可提高机体抗病能力,对于生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血、修复组织等方面特别适宜。

[0003] 牛肉酱为一种牛肉制品,牛肉酱采用传统工艺,炒制出的牛肉酱。味道纯正,是百姓家庭餐桌上不可或缺的佐餐调料,为提高牛肉酱的风味,在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香。

发明内容

[0004] 本发明为了解决现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香的问题,提供一种鲜椒牛肉酱及制备方法。

[0005] 本发明解决上述技术问题,采用的技术方案是,一种鲜椒牛肉酱包括食用油、糖、牛肉粒、鲜辣椒、甜面酱、花生、芝麻、干花椒粉、干辣椒粉、盐和味精。

[0006] 进一步的,按重量份计,食用油15~20份、糖2~4份、牛肉粒5~10份、鲜辣椒20~30份、甜面酱3~7份、花生3~7份、芝麻3~7份、干花椒粉2~4份、干辣椒粉2~4份、盐2~4份和味精2~4份。

[0007] 进一步的,按重量份计,食用油17份、糖3份、牛肉粒7份、鲜辣椒25份、甜面酱5份、花生5份、芝麻5份、干花椒粉3份、干辣椒粉3份、盐3份和味精3份。

[0008] 进一步的,还包括丹参、当归、知母和三七。

[0009] 进一步的,按重量份计,丹参2~4份、当归2~4份、知母2~4份和三七2~4份。

[0010] 进一步的,按重量份计,丹参3份、当归3份、知母3份和三七3份。

[0011] 这样设计的目的在于,通过选用鲜辣椒改善牛肉酱的整体口感,使之味道鲜香,同时将鲜辣椒与甜面酱结合基于甜面酱的口感使牛肉酱的整体口感不刺激,更加圆润,解决了现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香的问题。

[0012] 同时,人们在享用牛肉酱时可能因为味道较辣导致腹泻,辣椒吃到肚子里,辣素刺激消化道的细胞产生“烫”的感觉,消化道误认为温度很高,于是启动散热机制。可实际上此时的温度并不高,于是造成消化道着凉,然后就腹泻了,为了缓解及调理食用后导致的腹泻,在牛肉酱中添加丹参、当归、知母和三七四味中药来调理。

[0013] 丹参为唇形科植物丹参*Salvia miltiorrhiza* Bge的干燥根和根茎。春、秋二季采挖,除去泥沙,干燥。全国大部分地区都有分布。具有活血祛瘀,通经止痛,清心除烦,凉血消

痛之功效。用于胸痹心痛，脘腹胁痛，癥瘕积聚，热痹疼痛，心烦不眠，月经不调，痛经经闭，疮疡肿痛。苦，微寒。归心，心包，肝经。

[0014] 当归为伞形科植物当归*Angelica sinensis* (Oliv.) Diels的干燥根。主产甘肃东南部，以岷县产量多。常用于血虚萎黄，眩晕心悸，月经不调，经闭痛经，虚寒腹痛，风湿痹痛，跌扑损伤，痈疽疮疡，肠燥便秘。酒当归活血通经。用于经闭痛经，风湿痹痛，跌扑损伤。甘，辛，温。归肝、心、脾经。

[0015] 知母是多年生草本植物，根状茎，叶由基部丛生细长披针形，花茎自叶丛中长出，圆柱形直立，总状花絮，成簇，生在顶部成穗状；花粉红色，淡紫色至白色；果实长椭圆形，内有多数黑色种子，滋阴降火，润燥滑肠。治烦热消渴，骨蒸劳热，肺热咳嗽，大便燥结，小便不利。用于温热病，邪热亢盛、壮热、烦渴、脉洪大等肺胃实热证。知母有清热泻火除烦的作用。苦，甘，寒。归肺，胃，肾经。

[0016] 三七为五加科植物三七*Panax notoginseng* (Burk.) F.H.Chen的干燥根和根茎。富含三七皂苷、三七多糖、三七素、黄酮有效成分，具有止血、活血化瘀、消肿定痛、滋补强壮、抗疲劳、耐缺氧、抗衰老、降血脂、降血压、提高机体免疫功能等作用。

[0017] 本申请还提供了一种鲜椒牛肉酱制备方法，具体包括以下步骤：

第一步，将食用油加热至120℃~140℃，将糖放入炒化；

第二步，将牛肉粒放入食用油中，炒制5~10min，至牛肉粒炒干；

第三步，将鲜辣椒、甜面酱、花生、芝麻、干花椒粉、干辣椒粉、盐和味精放入食用油中，炒制5~10min，制得鲜椒牛肉酱。

[0018] 进一步的，第一步之前，还有将丹参、当归、知母和三七切成长度为3~5cm的长条状，再将牛肉粒切成粒径为5~10mm颗粒状。

[0019] 进一步的，将丹参、当归、知母和三七切条后，放入清水中煮制1~2h，再将丹参、当归、知母和三七捞出，并将牛肉粒放置入清水中继续煮制1~2h，清除泡沫，煮制完毕后进行过滤，将煮制后的丹参、当归、知母和三七研磨至100~200目，制得中药粉末，将过滤后的滤液注入牛肉粒中，每粒牛肉粒注射3~5ml，制得加工牛肉粒。

[0020] 进一步的，第二步中，牛肉粒为加工牛肉粒，所述第三步中，还将中药粉末放入食用油中炒制。

[0021] 这样设计的目的在于，通过将四味中药进行煮制，使之药性趋于中和，同时将牛肉粒放置入煮制后的清水中，使牛肉粒吸收四味中药的药效，这四味中药并非全为温润滋补之中药，通过中医辨证理论使之药性为平，既保证了各中药药效得到发挥，又可以通过温热调理防止使用辣椒导致的腹泻。

[0022] 本发明的有益效果至少是以下之一：

1. 通过选用鲜辣椒改善牛肉酱的整体口感，使之味道鲜香，同时将鲜辣椒与甜面酱结合基于甜面酱的口感使牛肉酱的整体口感不刺激，更加圆润，解决了现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分，其带来的口感较为刺激不圆润，且选用的辣椒多为干辣椒，只有辣的感觉不鲜香的问题。

[0023] 2. 人们在享用牛肉酱时可能因为味道较辣导致腹泻，辣椒吃到肚子里，辣素刺激消化道的细胞产生“烫”的感觉，消化道误认为温度很高，于是启动散热机制。可实际上此时的温度并不高，于是造成消化道着凉，然后就腹泻了，为了缓解及调理食用后导致的腹泻，

在牛肉酱中添加丹参、当归、知母和三七四味中药来调理。

[0024] 3. 通过将四味中药进行煮制,使之药性趋于中和,同时将牛肉粒放置入煮制后的清水中,使牛肉粒吸收四味中药的药效,这四味中药并非全为温润滋补之中药,通过中医辨证理论使之药性为平,既保证了各中药药效得到发挥,又可以通过温热调理防止使用辣椒导致的腹泻。

具体实施方式

[0025] 为了使本发明的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合实施例对本发明作进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用于解释本发明,并不用于限定本发明。

[0026] 实施例1

按重量份计,先将15份食用油加热至120℃,将2份糖放入炒化;再将5份牛肉粒放入食用油中,炒制5min,至牛肉粒炒干;最后将20份鲜辣椒、3份甜面酱、3份花生、3份芝麻、2份干花椒粉、2份干辣椒粉、2份盐和2份味精放入食用油中,炒制5min,制得鲜椒牛肉酱。

[0027] 通过选用鲜辣椒改善牛肉酱的整体口感,使之味道鲜香,同时将鲜辣椒与甜面酱结合基于甜面酱的口感使牛肉酱的整体口感不刺激,更加圆润,解决了现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香的问题。

[0028] 实施例2

按重量份计,先将20份食用油加热至140℃,将4份糖放入炒化;再将10份牛肉粒放入食用油中,炒制10min,至牛肉粒炒干;最后将30份鲜辣椒、7份甜面酱、7份花生、7份芝麻、4份干花椒粉、4份干辣椒粉、4份盐和4份味精放入食用油中,炒制10min,制得鲜椒牛肉酱。

[0029] 通过选用鲜辣椒改善牛肉酱的整体口感,使之味道鲜香,同时将鲜辣椒与甜面酱结合基于甜面酱的口感使牛肉酱的整体口感不刺激,更加圆润,解决了现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香的问题。

[0030] 实施例3

按重量份计,先将17份食用油加热至130℃,将3份糖放入炒化;再将7份牛肉粒放入食用油中,炒制7min,至牛肉粒炒干;最后将25份鲜辣椒、5份甜面酱、5份花生、5份芝麻、3份干花椒粉、3份干辣椒粉、3份盐和3份味精放入食用油中,炒制7min,制得鲜椒牛肉酱。

[0031] 通过选用鲜辣椒改善牛肉酱的整体口感,使之味道鲜香,同时将鲜辣椒与甜面酱结合基于甜面酱的口感使牛肉酱的整体口感不刺激,更加圆润,解决了现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香的问题。

[0032] 实施例4

按重量份计,先将2份丹参、2份当归、2份知母和2份三七切成长度为3cm的长条状,再将牛肉粒切成粒径为5mm颗粒状;再将丹参、当归、知母和三七切条后,放入清水中煮制1h,将丹参、当归、知母和三七捞出,并将7份牛肉粒放置入清水中继续煮制1h,清除泡沫,煮制完毕后进行过滤,将煮制后的丹参、当归、知母和三七研磨至100目,制得中药粉末,将过滤后

的滤液注入牛肉粒中,每粒牛肉粒注射3ml,制得加工牛肉粒;然后将17份食用油加热至130℃,将3份糖放入炒化;再将7份牛肉粒放入食用油中,炒制10min,至牛肉粒炒干;最后将25份鲜辣椒、5份甜面酱、5份花生、5份芝麻、3份干花椒粉、3份干辣椒粉、3份盐、3份味精及中药粉末放入食用油中,炒制7min,制得鲜椒牛肉酱。

[0033] 通过选用鲜辣椒改善牛肉酱的整体口感,使之味道鲜香,同时将鲜辣椒与甜面酱结合基于甜面酱的口感使牛肉酱的整体口感不刺激,更加圆润,解决了现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香的问题。

[0034] 通过将四味中药进行煮制,使之药性趋于中和,同时将牛肉粒放置入煮制后的清水中,使牛肉粒吸收四味中药的药效,这四味中药并非全为温润滋补之中药,通过中医辨证理论使之药性为平,既保证了各中药药效得到发挥,又可以通过温热调理防止使用辣椒导致的腹泻。通过将四味中药进行煮制,使之药性趋于中和,同时将牛肉粒放置入煮制后的清水中,使牛肉粒吸收四味中药的药效,这四味中药并非全为温润滋补之中药,通过中医辨证理论使之药性为平,既保证了各中药药效得到发挥,又可以通过温热调理防止使用辣椒导致的腹泻。

[0035] 实施例5

按重量份计,先将4份丹参、4份当归、4份知母和4份三七切成长度为5cm的长条状,再将牛肉粒切成粒径为10mm颗粒状;再将丹参、当归、知母和三七切条后,放入清水中煮制2h,将丹参、当归、知母和三七捞出,并将7份牛肉粒放置入清水中继续煮制2h,清除泡沫,煮制完毕后进行过滤,将煮制后的丹参、当归、知母和三七研磨至200目,制得中药粉末,将过滤后的滤液注入牛肉粒中,每粒牛肉粒注射5ml,制得加工牛肉粒;然后将17份食用油加热至130℃,将3份糖放入炒化;再将7份牛肉粒放入食用油中,炒制10min,至牛肉粒炒干;最后将25份鲜辣椒、5份甜面酱、5份花生、5份芝麻、3份干花椒粉、3份干辣椒粉、3份盐、3份味精及中药粉末放入食用油中,炒制7min,制得鲜椒牛肉酱。

[0036] 通过选用鲜辣椒改善牛肉酱的整体口感,使之味道鲜香,同时将鲜辣椒与甜面酱结合基于甜面酱的口感使牛肉酱的整体口感不刺激,更加圆润,解决了现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香的问题。

[0037] 通过将四味中药进行煮制,使之药性趋于中和,同时将牛肉粒放置入煮制后的清水中,使牛肉粒吸收四味中药的药效,这四味中药并非全为温润滋补之中药,通过中医辨证理论使之药性为平,既保证了各中药药效得到发挥,又可以通过温热调理防止使用辣椒导致的腹泻。通过将四味中药进行煮制,使之药性趋于中和,同时将牛肉粒放置入煮制后的清水中,使牛肉粒吸收四味中药的药效,这四味中药并非全为温润滋补之中药,通过中医辨证理论使之药性为平,既保证了各中药药效得到发挥,又可以通过温热调理防止使用辣椒导致的腹泻。

[0038] 实施例6

按重量份计,先将3份丹参、3份当归、3份知母和3份三七切成长度为4cm的长条状,再将牛肉粒切成粒径为7mm颗粒状;再将丹参、当归、知母和三七切条后,放入清水中煮制1.5h,将丹参、当归、知母和三七捞出,并将7份牛肉粒放置入清水中继续煮制1.5h,清除泡沫,煮

制完毕后进行过滤,将煮制后的丹参、当归、知母和三七研磨至150目,制得中药粉末,将过滤后的滤液注入牛肉粒中,每粒牛肉粒注射4ml,制得加工牛肉粒;然后将17份食用油加热至130℃,将3份糖放入炒化;再将7份牛肉粒放入食用油中,炒制10min,至牛肉粒炒干;最后将25份鲜辣椒、5份甜面酱、5份花生、5份芝麻、3份干花椒粉、3份干辣椒粉、3份盐、3份味精及中药粉末放入食用油中,炒制7min,制得鲜椒牛肉酱。

[0039] 通过选用鲜辣椒改善牛肉酱的整体口感,使之味道鲜香,同时将鲜辣椒与甜面酱结合基于甜面酱的口感使牛肉酱的整体口感不刺激,更加圆润,解决了现有牛肉酱在炒制时往往会添加辣椒、花椒等成分,其带来的口感较为刺激不圆润,且选用的辣椒多为干辣椒,只有辣的感觉不鲜香的问题。

[0040] 通过将四味中药进行煮制,使之药性趋于中和,同时将牛肉粒放置入煮制后的清水中,使牛肉粒吸收四味中药的药效,这四味中药并非全为温润滋补之中药,通过中医辨证理论使之药性为平,既保证了各中药药效得到发挥,又可以通过温热调理防止使用辣椒导致的腹泻。通过将四味中药进行煮制,使之药性趋于中和,同时将牛肉粒放置入煮制后的清水中,使牛肉粒吸收四味中药的药效,这四味中药并非全为温润滋补之中药,通过中医辨证理论使之药性为平,既保证了各中药药效得到发挥,又可以通过温热调理防止使用辣椒导致的腹泻。