

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710067590. X

[51] Int. Cl.

A23L 1/311 (2006.01)

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/318 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/221 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2007 年 11 月 14 日

[11] 公开号 CN 101069564A

[51] Int. Cl. (续)

A23L 1/307 (2006.01)

[22] 申请日 2007.3.16

[21] 申请号 200710067590. X

[71] 申请人 杭州佳美旅游营养食品有限公司

地址 311115 浙江省杭州市余杭区凤都工业
园区杭州佳美旅游营养食品有限公司

[72] 发明人 娄寿敬

[74] 专利代理机构 杭州裕阳专利事务所

代理人 张宇娟

权利要求书 1 页 说明书 4 页

[54] 发明名称

茶香牛肉粒及其制作方法

[57] 摘要

本发明提供了一种茶香牛肉粒及其制作方法，它采用的原料配方为：以冻牛肉重为 100% 计，食用盐 1.5 - 2.0%，白砂糖 3 - 4%，味精 1.0%，白酒 2%，桂皮 0.3 - 0.4%，茴香 0.2 - 0.3%，陈皮 0.2 - 0.3%，山萘 0.2 - 0.3%，大蒜粉 0.15 - 0.2%，花椒 0.10 - 0.15%，绿茶粉 0.8 - 1.0%，经过选料、清洗、切割、预煮、成型、卤制等工序加工制作而成。本发明在配方设计、制作工艺等方面充分考虑茶香风味和原肉色泽保护，使生产的产品在口感、色泽、风味方面均得到改进。

1、一种茶香牛肉粒，其特征在于由下列步骤加工而成：

原料配方：以冻牛肉重为 100%计，食用盐 1.5-2.0%，白砂糖 3-4%，味精 1.0%，白酒 2%，桂皮 0.3-0.4%，茴香 0.2-0.3%，陈皮 0.2-0.3%，山萘 0.2-0.3%，大蒜粉 0.15-0.2%，花椒 0.10-0.15%，绿茶粉 0.8-1.0%；

加工步骤：选用经检验合格的冻黄牛腿肉，在 20℃以下的流动清水中进行解冻漂洗，除去血水，沥水后切成约 1000 克重的小肉块；将肉块投入 90℃的热水中进行第一次预煮，煮至肉内无血水流出，即停止加热；将肉块取出，待肉块中心温度降至 35℃时，将肉块切成一定规格的方粒，并去除筋膜；将成型后的牛肉粒投入预先配置并熬制好的卤制液中进行卤制调味，所述卤制液为将除绿茶粉外的上述原料加入 100%水后制备而成，用文火慢卤 60 分钟，在卤制结束前 30 分钟加入绿茶粉共同卤制；停止加热，静置 40 分钟后出锅装盘，待肉坯中心温度冷却至室温后进行真空包装、高温杀菌、再冷却至室温，然后按成品要求进行称重包装，即得成品。

2、根据权利要求 1 所述的茶香牛肉粒，其特征在于原料配方为：以冻牛肉重为 100 公斤计，食用盐 2.0 公斤，白砂糖 4 公斤，味精 1.0 公斤，白酒 2 公斤，桂皮 0.4 公斤，茴香 0.2 公斤，陈皮 0.2 公斤，山萘 0.2 公斤，大蒜粉 0.15 公斤，花椒 0.10 公斤，绿茶粉 1.0 公斤。

茶香牛肉粒及其制作方法

技术领域

本发明属于食品加工技术领域，具体涉及一种茶香牛肉粒及其制作方法。

背景技术

牛肉熟食制品是一种颇受消费者喜爱的休闲食品。目前，市场上牛肉制品种类繁多，如具有甜、咸、辣等多种口味的牛肉干、牛肉丝、牛肉片等。它们通常采用白糖、盐、酱油、味精、茴香、桂皮、生姜、花椒等为调料，经过选料、煮制、切割、烘制或炸制等工序制作而成，制成的产品口味普遍为五香味、香辣味、红烧味、咖喱味等传统风味。由于较多添加香辛料、酱油、白糖等原料，现有的牛肉制品通常具有口感偏重、色泽太深等特点。随着人们生活水平的提高，人们对食品越来越“挑剔”，清淡、本色、具有个性化的食品越来越受到人们的青睐。

现有市场中还未见具有茶香味、特别是绿茶味的牛肉熟食制品。绿茶以香高、味醇、形美，特别是具有显著的医疗保健效果，而深受国内外消费者的喜爱。科学研究结果表明，由于绿茶中保留的天然物质成份，其对于抗衰老、防癌、杀菌、消炎、降血脂、瘦身减脂等均有特殊效果，为其他茶类所不及。

发明内容

本发明的目的是针对现有牛肉制品口感、色泽、风味上的缺陷，对牛肉粒的原料配方和生产工艺进行改进，在配方设计、制作工艺等方面充分考虑茶香风味和原肉色泽保护，使其生产的产品在口感、色泽、风味方面得到改进。

为此，本发明的目的是通过如下原料配方和工艺步骤来实现的：

原料配方：以冻牛肉重为 100%计，食用盐 1.5-2.0%，白砂糖 3-4%，味精 1.0%，白酒 2%，桂皮 0.3-0.4%，茴香 0.2-0.3%，陈皮 0.2-0.3%，山萘 0.2-0.3%，大蒜粉 0.15-0.2%，花椒 0.10-0.15%，绿茶粉 0.8-1.0%；

加工步骤：选用经检验合格的冻黄牛腿肉，在 20℃以下的流动清水中进行

解冻漂洗，除去血水，沥水后切成约 1000 克重的小肉块；将肉块投入 90℃ 的热水中进行第一次预煮，预煮约 30 分钟，煮至肉内无血水流出，即停止加热；将肉块取出，待肉块中心温度降至 35℃ 时，将肉块切成 2.5cm*2.5cm*2.5cm 的方粒，并去除筋膜；将成型后的牛肉粒投入预先配置并熬制好的卤制液中进行卤制调味，所述卤制液为将除绿茶粉外的上述原料加入 100% 水后配制而成，用文火慢卤 60 分钟，在卤制结束前 30 分钟加入绿茶粉共同卤制；停止加热，静置 40 分钟后出锅装盘，待肉坯中心温度冷却至室温后进行真空包装、高温杀菌、再冷却至室温，然后按成品要求进行称重包装，即得成品。

具体的加工步骤如下：

步骤 1. 选料：选用经检疫检验合格的优质冷冻黄牛腿肉。

步骤 2. 解冻漂洗：在 20℃ 下的流水中解冻，约需 10 小时。

步骤 3. 清洗：用清水漂洗肉质表面，除毛、骨、血水等。

步骤 4. 分割：将肉切成约 1000 克重的小肉块。

步骤 5. 预煮：将肉块投入 90℃ 热水中预煮 30 分钟，至肉内无血水流出为止。

步骤 6. 成型：将肉块成 2.5*2.5*2.5 厘米的方粒，备用。

步骤 7. 调味卤制：将成型后的牛肉粒投入预先准备好的卤制液中，加热卤制，用文火慢卤 60 分钟，在停止卤制前 30 分钟时加入绿茶粉共同卤制，停止加热，在锅中静置 40 分钟后出锅装盘。

步骤 8. 冷却：在 20℃ 下进行冷却，待肉坯中心温度降至室温后进入下道工序。

步骤 9. 真空包装：在 -0.2Mpa 真空度下进行真空包装。

步骤 10. 高温灭菌：在 121±1℃ 下，灭菌 20 分钟。

步骤 11. 成品包装：冷却至室温后，按成品包装要求进行成品称重包装后，即可。

所述卤制液的制备：

1. 卤料配方：以水 100%计，食用盐 1.5-2.0%，白砂糖 3-4%，味精 1.0%，白酒 2%，桂皮 0.3-0.4%，茴香 0.2-0.3%，陈皮 0.2-0.3%，山萘 0.2-0.3%，大蒜粉 0.15-0.2%，花椒 0.10-0.15%，绿茶粉 1.0%。

2. 卤汁熬制工艺：将除绿茶粉外的上述原料先加入水中进行加热，至沸保持 30 分钟后，备用。待将成型后的牛肉粒投入预先配置并熬制好的上述卤制液中进行文火卤制调味 30 分钟后，再加入绿茶粉共同卤制。

作为优选，所述的配料为：以冻牛肉重为 100 公斤计，食用盐 2.0 公斤，白砂糖 4 公斤，味精 1.0 公斤，白酒 2 公斤，桂皮 0.4 公斤，茴香 0.2 公斤，陈皮 0.2 公斤，山萘 0.2 公斤，大蒜粉 0.15 公斤，花椒 0.10 公斤，绿茶粉 1.0 公斤。

采用本发明加工工艺和配方制得的茶香牛肉粒，色泽呈暗红色，基本保持原肉的颜色，质地松软可口，口感淡雅、清香、爽而不腻，风味独特，肉香中略带有茶叶的清香，回味悠长，适合大众口味，且营养价值丰富。本发明加工过程中全部原料采用天然调味料，并在调味过程中有选择地采用口感淡雅的原料，以确保原肉香与茶香结合后风味的体现，克服了传统牛肉制品口味重、色泽深、口感油腻等缺点。本发明产品色、香、味、形俱佳，工艺科学，配方合理，操作容易，实用性强。

本发明的优点和有益效果为：

1、口感风味的改进。利用绿茶固有的清香和牛肉的鲜香有效组合，产生一种特有的茶香味，并通过科学合理的香辛料配伍，达到增味增香的效果，使产品既有牛肉鲜香，又有茶叶固有的悠悠清香。另外，由于茶叶中含有的茶叶皂素成分，可以起到淡化油腻感的作用，从而使产品口感油而不腻，非常清口，冲破了传统牛肉制品在口感风味上的约束。

2、产品色泽的改进。大多传统肉制品在加工过程中，在香辛料的选择方面较多考虑产品的口感和风味，而不会考虑色泽的影响。本发明在加工配方中香辛料的选择方面，充分考虑了这一点。在确保调味调香的前提下尽量选用淡色、

风味淡雅系的原料，传统产品上普遍使用的酱油原料在本配方中没有采用。因此，本发明产品色泽呈暗红色，几近于原肉的颜色。

具体实施方式

下面将通过实施例来进一步说明本发明。

一种改变牛肉粒产品风味、口感、色泽的茶香牛肉粒配方及工艺，包括以下配方及加工步骤：

原料配方为：以冻牛肉重为 100%计，食用盐 1.5-2.0%，白砂糖 3-4%，味精 1.0%，白酒 2%，桂皮 0.3-0.4%，茴香 0.2-0.3%，陈皮 0.2-0.3%，山萘 0.2-0.3%，大蒜粉 0.15-0.2%，花椒 0.10-0.15%，绿茶粉 0.8-1.0%。

加工步骤为：取鲜冻黄牛腿肉 100 公斤，在 20℃以下的流动清水中进行解冻漂洗，除去血水，沥水后切成约 1000 克重的小块，然后投入 90℃的热水中进行第一次预煮，约煮 30 分钟，煮至肉内无血水流出，即停止加热；将肉取出，待肉块中心温度降至 35℃左右进行成型加工，即切成 2.5*2.5*2.5 厘米的方粒，并去除筋膜；然后将牛肉粒投入预先制备好的卤制液中进行卤制调味，所述卤制液为将除绿茶粉外的上述原料先加入 100%水中进行加热，至沸保持 30 分钟后制得的卤制液，卤制时，用文火慢卤 60 分钟，在卤制结束前 30 分钟时再加入绿茶粉共同卤制，即在牛肉粒用文火慢卤 30 分钟后，加入绿茶粉，再继续用文火烧 30 分钟；停止加热，静置 40 分钟后出锅装盘，待产品中心温度冷却至室温后进行真空包装，高温杀菌，再冷却至室温，按成品要求进行称重包装后即成为成品。

作为优选，卤制液配方为：水 100 公斤，白砂糖 4 公斤，食用盐 2.0 公斤，味精 1.0 公斤，白酒 2 公斤，桂皮 0.4 公斤，茴香 0.2 公斤，陈皮 0.2 公斤，山萘 0.2 公斤，大蒜粉 0.15 公斤，花椒 0.10 公斤，绿茶粉 1.0 公斤。