



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105918886 A

(43)申请公布日 2016.09.07

(21)申请号 201610249180.6

A23L 33/00(2016.01)

(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 13/70(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种口感好卤牛肉的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种口感好卤牛肉的制备方法,将牛肉置于流动的清水中浸泡至无血水析出,然后沥水得到预处理牛肉;将预处理牛肉置于烘箱中干燥,取出向牛肉中注射注射液,置于滚揉机中进行一次滚揉,再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉,取出低温静置得到腌制牛肉;将焯水后的牛腿骨、生姜、蒜瓣、葱白和水置于煮制容器中熬制,过滤得到高汤;向高汤中加入丁香、茶叶等煮制,过滤后,再加入老抽、酵母提取物等继续煮制得到煮制液;将腌制牛肉分割成块状,焯水,然后加入煮制液中煮制得到卤制牛肉块,接着将卤制牛肉块取出置于冰水中,待煮制液冷却至室温,将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置,然后置于烤箱中进行烘烤得到口感好卤牛肉。

1. 一种口感好卤牛肉的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

S1、将牛肉置于流动的清水中浸泡至无血水析出,然后沥水得到预处理牛肉;

S2、将柠檬汁和猕猴桃汁混合均匀得到注射液;将生姜、丁香、花椒、八角、草果、陈皮、桂皮、砂仁、白芷、小茴香混合后,粉碎,再加入食盐和料酒混合均匀得到腌制料;

S3、将预处理牛肉置于烘箱中干燥,取出向牛肉中注射注射液,置于滚揉机中进行一次滚揉,再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉,取出低温静置得到腌制牛肉;

S4、将焯水后的牛腿骨、生姜、蒜瓣、葱白和水置于煮制容器中熬制,过滤得到高汤;向高汤中加入丁香、迷迭香、白芷、紫苏、罗勒、月桂叶、桂皮、甘草、鼠尾草、草果、柠檬叶、肉蔻、百里香、牛至、薄荷、淡竹叶、八角、小茴香、陈皮、生姜、罗汉果、茶叶煮制,过滤后,再加入老抽、食盐、味精、核苷酸二钠、红糖、白砂糖、料酒、耗油、酵母提取物继续煮制得到煮制液;

S5、将腌制牛肉分割成 $5\sim 8\text{cm}\times 5\sim 8\text{cm}\times 5\sim 8\text{cm}$ 的块状,焯水,然后加入煮制液中煮制得到卤制牛肉块,接着将卤制牛肉块取出置于冰水中,待煮制液冷却至室温,将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置,然后置于烤箱中进行烘烤得到口感好卤牛肉。

2. 根据权利要求1所述口感好卤牛肉的制备方法,其特征在于,S2中,按重量份将19~22份柠檬汁和17~20份猕猴桃汁混合均匀得到注射液;将5~8份生姜、1~1.5份丁香、0.7~1份花椒、2~5份八角、1~2份草果、3~6份陈皮、0.5~0.8份桂皮、1~2份砂仁、0.7~1份白芷、1.5~2.5份小茴香混合后,粉碎,再加入7~10份食盐和9~12份料酒混合均匀得到腌制料。

3. 根据权利要求1或2所述口感好卤牛肉的制备方法,其特征在于,S3中,将预处理牛肉置于烘箱中干燥,干燥温度为 $42\sim 45^{\circ}\text{C}$ ,干燥时间为3~4h,取出向牛肉中注射注射液,牛肉和注射液的重量比为100:9~12,置于滚揉机中进行一次滚揉,一次滚揉30~35min,再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉,二次滚揉55~70min,取出低温静置12~15h得到腌制牛肉,低温静置的温度为 $3\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。

4. 根据权利要求1-3任一项所述口感好卤牛肉的制备方法,其特征在于,S4中,焯水后的牛腿骨、生姜、蒜瓣、葱白、高汤的重量比为50~55:7~10:2~3:4~7:5000~5800。

5. 根据权利要求1-4任一项所述口感好卤牛肉的制备方法,其特征在于,S4中,高汤、丁香、迷迭香、白芷、紫苏、罗勒、月桂叶、桂皮、甘草、鼠尾草、草果、柠檬叶、肉蔻、百里香、牛至、薄荷、淡竹叶、八角、小茴香、陈皮、生姜、罗汉果、茶叶的重量比为5000~5800:2~4:1~3:0.5~0.8:0.2~0.5:0.3~0.4:0.2~0.4:0.4~0.7:7~10:0.5~0.8:1.5~1.8:2~4:5~8:0.7~1:0.5~0.8:0.1~0.3:0.2~0.4:5~8:3~6:4~7:3~6:2~4:15~18。

6. 根据权利要求1-5任一项所述口感好卤牛肉的制备方法,其特征在于,S4中,高汤、老抽、食盐、味精、核苷酸二钠、红糖、白砂糖、料酒、耗油、酵母提取物的重量比为5000~5800:5~8:19~22:3~5:0.5~0.8:13~16:3~5:20~23:1~3:2~5。

7. 根据权利要求1-6任一项所述口感好卤牛肉的制备方法,其特征在于,S4中,将焯水后的牛腿骨、生姜、蒜瓣、葱白和水置于煮制容器中熬制3.5~5h,过滤得到高汤;向高汤中加入丁香、迷迭香、白芷、紫苏、罗勒、月桂叶、桂皮、甘草、鼠尾草、草果、柠檬叶、肉蔻、百里香、牛至、薄荷、淡竹叶、八角、小茴香、陈皮、生姜、罗汉果、茶叶煮制2~3h,过滤后,再加入老抽、食盐、味精、核苷酸二钠、红糖、白砂糖、料酒、耗油、酵母提取物继续煮制30~40min得

到煮制液。

8. 根据权利要求1-7任一项所述口感好卤牛肉的制备方法,其特征在于,S5中,按重量份将15~18份腌制牛肉分割成5~8cm×5~8cm×5~8cm的块状,焯水,然后加入30~35份煮制液中煮制3~6h得到卤制牛肉块,接着将卤制牛肉块取出置于冰水中,待煮制液冷却至室温,将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置12~15h,低温静置的温度为3~5℃,然后置于烤箱中进行烘烤1.2~1.5h得到口感好卤牛肉,烘烤时烤箱的上面板温度为150~180℃,一次烘烤时烤箱的下面板温度为120~150℃。

## 一种口感好卤牛肉的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种口感好卤牛肉的制备方法。

### 背景技术

[0002] 传统酱牛肉的生产方法中通常要加一定量的亚硝酸盐,用于鲜牛肉脱水、脱腥和防腐,以及酱卤过程中牛肉的发色,因此,加工出的酱牛肉都含有一定量的亚硝酸盐,对人体不利。

### 发明内容

[0003] 基于背景技术存在的技术问题,本发明提出了所得卤牛肉外部肉质硬实,内部软嫩弹滑,深得消费者喜爱。

[0004] 本发明提出的一种口感好卤牛肉的制备方法,包括如下步骤:

[0005] S1、将牛肉置于流动的清水中浸泡至无血水析出,然后沥水得到预处理牛肉;

[0006] S2、将柠檬汁和猕猴桃汁混合均匀得到注射液;将生姜、丁香、花椒、八角、草果、陈皮、桂皮、砂仁、白芷、小茴香混合后,粉碎,再加入食盐和料酒混合均匀得到腌制料;

[0007] S3、将预处理牛肉置于烘箱中干燥,取出向牛肉中注射注射液,置于滚揉机中进行一次滚揉,再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉,取出低温静置得到腌制牛肉;

[0008] S4、将焯水后的牛腿骨、生姜、蒜瓣、葱白和水置于煮制容器中熬制,过滤得到高汤;向高汤中加入丁香、迷迭香、白芷、紫苏、罗勒、月桂叶、桂皮、甘草、鼠尾草、草果、柠檬叶、肉蔻、百里香、牛至、薄荷、淡竹叶、八角、小茴香、陈皮、生姜、罗汉果、茶叶煮制,过滤后,再加入老抽、食盐、味精、核苷酸二钠、红糖、白砂糖、料酒、耗油、酵母提取物继续煮制得到煮制液;

[0009] S5、将腌制牛肉分割成 $5\sim 8\text{cm}\times 5\sim 8\text{cm}\times 5\sim 8\text{cm}$ 的块状,焯水,然后加入煮制液中煮制得到卤制牛肉块,接着将卤制牛肉块取出置于冰水中,待煮制液冷却至室温,将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置,然后置于烤箱中进行烘烤得到口感好卤牛肉。

[0010] 优选地,S2中,按重量份将19~22份柠檬汁和17~20份猕猴桃汁混合均匀得到注射液;将5~8份生姜、1~1.5份丁香、0.7~1份花椒、2~5份八角、1~2份草果、3~6份陈皮、0.5~0.8份桂皮、1~2份砂仁、0.7~1份白芷、1.5~2.5份小茴香混合后,粉碎,再加入7~10份食盐和9~12份料酒混合均匀得到腌制料。

[0011] 优选地,S3中,将预处理牛肉置于烘箱中干燥,干燥温度为 $42\sim 45^{\circ}\text{C}$ ,干燥时间为3~4h,取出向牛肉中注射注射液,牛肉和注射液的重量比为100:9~12,置于滚揉机中进行一次滚揉,一次滚揉30~35min,再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉,二次滚揉55~70min,取出低温静置12~15h得到腌制牛肉,低温静置的温度为 $3\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。

[0012] 优选地,S4中,焯水后的牛腿骨、生姜、蒜瓣、葱白、高汤的重量比为50~55:7~10:2~3:4~7:5000~5800。

[0013] 优选地,S4中,高汤、丁香、迷迭香、白芷、紫苏、罗勒、月桂叶、桂皮、甘草、鼠尾草、

草果、柠檬叶、肉蔻、百里香、牛至、薄荷、淡竹叶、八角、小茴香、陈皮、生姜、罗汉果、茶叶的重量比为5000~5800:2~4:1~3:0.5~0.8:0.2~0.5:0.3~0.4:0.2~0.4:0.4~0.7:7~10:0.5~0.8:1.5~1.8:2~4:5~8:0.7~1:0.5~0.8:0.1~0.3:0.2~0.4:5~8:3~6:4~7:3~6:2~4:15~18。

[0014] 优选地,S4中,高汤、老抽、食盐、味精、核苷酸二钠、红糖、白砂糖、料酒、耗油、酵母提取物的重量比为5000~5800:5~8:19~22:3~5:0.5~0.8:13~16:3~5:20~23:1~3:2~5。

[0015] 优选地,S4中,将焯水后的牛腿骨、生姜、蒜瓣、葱白和水置于煮制容器中熬制3.5~5h,过滤得到高汤;向高汤中加入丁香、迷迭香、白芷、紫苏、罗勒、月桂叶、桂皮、甘草、鼠尾草、草果、柠檬叶、肉蔻、百里香、牛至、薄荷、淡竹叶、八角、小茴香、陈皮、生姜、罗汉果、茶叶煮制2~3h,过滤后,再加入老抽、食盐、味精、核苷酸二钠、红糖、白砂糖、料酒、耗油、酵母提取物继续煮制30~40min得到煮制液。

[0016] 优选地,S5中,按重量份将15~18份腌制牛肉分割成5~8cm×5~8cm×5~8cm的块状,焯水,然后加入30~35份煮制液中煮制3~6h得到卤制牛肉块,接着将卤制牛肉块取出置于冰水中,待煮制液冷却至室温,将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置12~15h,低温静置的温度为3~5℃,然后置于烤箱中进行烘烤1.2~1.5h得到口感好卤牛肉,烘烤时烤箱的上面板温度为150~180℃,一次烘烤时烤箱的下面板温度为120~150℃。

[0017] 本发明将预处理牛肉干燥,使牛肉块初步脱水,再注入柠檬汁和猕猴桃汁均匀得到的注射液,使牛肉中的肌肉纤维被打断,使牛肉具有软嫩的口感,还提高牛肉内部游离氨基酸的含量,而且柠檬汁和猕猴桃汁彼此配合,减少牛肉腥味,提高牛肉原有的风味;再加入腌制料进行滚揉,使初步脱水的牛肉块迅速复水,使牛肉吸收大量的香料和料酒,进一步减少牛肉的腥味,提高牛肉的香味挥发,提高牛肉块的结着力和弹性,还能有效抑制杀灭牛肉中的细菌,同时牛肉经过脱水和复水能提高牛肉的韧性口感;香料和料酒相互配合,料酒将香料中的有效成分萃取出来,有利于牛肉吸收,加速去除牛肉的腥味,而且牛肉具有补脾胃、益气血、强筋骨、消水肿的功效,生姜、丁香、花椒、八角、草果、陈皮、桂皮、砂仁、白芷、小茴香与牛肉相互配合,具有温中止痛,理气健脾,行气和胃的功效。

[0018] 本发明采用牛腿骨、生姜、蒜瓣、葱白熬制得到高汤,使高汤香味浓郁;以高汤为底,再加入丁香、迷迭香、白芷、紫苏、罗勒、月桂叶、桂皮、甘草、鼠尾草、草果、柠檬叶、肉蔻、百里香、牛至、薄荷、淡竹叶、八角、小茴香、陈皮、生姜、罗汉果、茶叶煮制,然后调味得到煮制液,使煮制液具有浓烈的芳香味,可进一步去除牛肉的腥膻味,同时紫苏、罗勒、月桂叶相互配合,能散寒温中,化湿消食,健胃理气,活血的作用,而且能有效抑制煮制液中的微生物滋生,而薄荷、淡竹叶和茶叶相互配合,具有疏风散热、清热除烦,消食利尿的功效,降低煮制液中热燥之气和油腻感;将腌制牛肉煮制,使牛肉香气四溢,口味适宜,然后置于冰水中,使牛肉中的纤维紧缩,提高牛肉的口感,再进行烘烤,减少牛肉中水分含量,从而使本发明所得卤牛肉外部肉质硬实,内部软嫩弹滑,深得消费者喜爱。

## 具体实施方式

[0019] 下面,通过具体实施例对本发明的技术方案进行详细说明。

[0020] 实施例1

[0021] 本发明提出的一种口感好卤牛肉的制备方法,包括如下步骤:

[0022] S1、将牛肉置于流动的清水中浸泡至无血水析出,然后沥水得到预处理牛肉;

[0023] S2、将柠檬汁和猕猴桃汁混合均匀得到注射液;将生姜、丁香、花椒、八角、草果、陈皮、桂皮、砂仁、白芷、小茴香混合后,粉碎,再加入食盐和料酒混合均匀得到腌制料;

[0024] S3、将预处理牛肉置于烘箱中干燥,取出向牛肉中注射注射液,置于滚揉机中进行一次滚揉,再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉,取出低温静置得到腌制牛肉;

[0025] S4、将焯水后的牛腿骨、生姜、蒜瓣、葱白和水置于煮制容器中熬制,过滤得到高汤;向高汤中加入丁香、迷迭香、白芷、紫苏、罗勒、月桂叶、桂皮、甘草、鼠尾草、草果、柠檬叶、肉蔻、百里香、牛至、薄荷、淡竹叶、八角、小茴香、陈皮、生姜、罗汉果、茶叶煮制,过滤后,再加入老抽、食盐、味精、核苷酸二钠、红糖、白砂糖、料酒、耗油、酵母提取物继续煮制得到煮制液;

[0026] S5、将腌制牛肉分割成5~8cm×5~8cm×5~8cm的块状,焯水,然后加入煮制液中煮制得到卤制牛肉块,接着将卤制牛肉块取出置于冰水中,待煮制液冷却至室温,将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置,然后置于烤箱中进行烘烤得到口感好卤牛肉。

[0027] 实施例2

[0028] 本发明提出的一种口感好卤牛肉的制备方法,包括如下步骤:

[0029] S1、将牛肉置于流动的清水中浸泡至无血水析出,然后沥水得到预处理牛肉;

[0030] S2、按重量份将19份柠檬汁和20份猕猴桃汁混合均匀得到注射液;将5份生姜、1.5份丁香、0.7份花椒、5份八角、1份草果、6份陈皮、0.5份桂皮、2份砂仁、0.7份白芷、2.5份小茴香混合后,粉碎,再加入7份食盐和12份料酒混合均匀得到腌制料;

[0031] S3、将预处理牛肉置于烘箱中干燥,干燥温度为42℃,干燥时间为4h,取出向牛肉中注射注射液,牛肉和注射液的重量比为100:9,置于滚揉机中进行一次滚揉,一次滚揉35min,再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉,二次滚揉55min,取出低温静置15h得到腌制牛肉,低温静置的温度为3℃;

[0032] S4、按重量份将55份焯水后的牛腿骨、7份生姜、3份蒜瓣、4份葱白和水置于煮制容器中熬制5h,过滤得到5000份高汤;向高汤中加入4份丁香、1份迷迭香、0.8份白芷、0.2份紫苏、0.4份罗勒、0.2份月桂叶、0.7份桂皮、7份甘草、0.8份鼠尾草、1.5份草果、4份柠檬叶、5份肉蔻、1份百里香、0.5份牛至、0.3份薄荷、0.2份淡竹叶、8份八角、3份小茴香、7份陈皮、3份生姜、4份罗汉果、15份茶叶煮制3h,过滤后,再加入5份老抽、22份食盐、3份味精、0.8份核苷酸二钠、13份红糖、5份白砂糖、20份料酒、3份耗油、2份酵母提取物继续煮制40min得到煮制液;

[0033] S5、按重量份将15份腌制牛肉分割成5~8cm×5~8cm×5~8cm的块状,焯水,然后加入35份煮制液中煮制3h得到卤制牛肉块,接着将卤制牛肉块取出置于冰水中,待煮制液冷却至室温,将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置15h,低温静置的温度为3℃,然后置于烤箱中进行烘烤1.5h得到口感好卤牛肉,烘烤时烤箱的上面板温度为150℃,一次烘烤时烤箱的下面板温度为150℃。

[0034] 实施例3

[0035] 本发明提出的一种口感好卤牛肉的制备方法,包括如下步骤:

[0036] S1、将牛肉置于流动的清水中浸泡至无血水析出,然后沥水得到预处理牛肉;

[0037] S2、按重量份将22份柠檬汁和17份猕猴桃汁混合均匀得到注射液；将8份生姜、1份丁香、1份花椒、2份八角、2份草果、3份陈皮、0.8份桂皮、1份砂仁、1份白芷、1.5份小茴香混合后，粉碎，再加入10份食盐和9份料酒混合均匀得到腌制料；

[0038] S3、将预处理牛肉置于烘箱中干燥，干燥温度为45℃，干燥时间为3h，取出向牛肉中注射注射液，牛肉和注射液的重量比为100:12，置于滚揉机中进行一次滚揉，一次滚揉30min，再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉，二次滚揉70min，取出低温静置12h得到腌制牛肉，低温静置的温度为5℃；

[0039] S4、按重量份将50份焯水后的牛腿骨、10份生姜、2份蒜瓣、7份葱白和水置于煮制容器中熬制3.5h，过滤得到5800份高汤；向高汤中加入2份丁香、3份迷迭香、0.5份白芷、0.5份紫苏、0.3份罗勒、0.4份月桂叶、0.4份桂皮、10份甘草、0.5份鼠尾草、1.8份草果、2份柠檬叶、8份肉蔻、0.7份百里香、0.8份牛至、0.1份薄荷、0.4份淡竹叶、5份八角、6份小茴香、4份陈皮、6份生姜、2份罗汉果、18份茶叶煮制2h，过滤后，再加入8份老抽、19份食盐、5份味精、0.5份核苷酸二钠、16份红糖、3份白砂糖、23份料酒、1份耗油、5份酵母提取物继续煮制30min得到煮制液；

[0040] S5、按重量份将18份腌制牛肉分割成5~8cm×5~8cm×5~8cm的块状，焯水，然后加入30份煮制液中煮制6h得到卤制牛肉块，接着将卤制牛肉块取出置于冰水中，待煮制液冷却至室温，将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置12h，低温静置的温度为5℃，然后置于烤箱中进行烘烤1.2h得到口感好卤牛肉，烘烤时烤箱的上面板温度为180℃，一次烘烤时烤箱的下面板温度为120℃。

[0041] 实施例4

[0042] 本发明提出的一种口感好卤牛肉的制备方法，包括如下步骤：

[0043] S1、将牛肉置于流动的清水中浸泡至无血水析出，然后沥水得到预处理牛肉；

[0044] S2、按重量份将20份柠檬汁和19份猕猴桃汁混合均匀得到注射液；将6份生姜、1.4份丁香、0.8份花椒、4份八角、1.3份草果、5份陈皮、0.6份桂皮、1.8份砂仁、0.8份白芷、2.2份小茴香混合后，粉碎，再加入8份食盐和11份料酒混合均匀得到腌制料；

[0045] S3、将预处理牛肉置于烘箱中干燥，干燥温度为43℃，干燥时间为3.8h，取出向牛肉中注射注射液，牛肉和注射液的重量比为100:10，置于滚揉机中进行一次滚揉，一次滚揉33min，再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉，二次滚揉60min，取出低温静置14h得到腌制牛肉，低温静置的温度为4℃；

[0046] S4、按重量份将52份焯水后的牛腿骨、9份生姜、2.5份蒜瓣、6份葱白和水置于煮制容器中熬制4h，过滤得到5600份高汤；向高汤中加入2.5份丁香、2份迷迭香、0.6份白芷、0.4份紫苏、0.35份罗勒、0.35份月桂叶、0.5份桂皮、9份甘草、0.6份鼠尾草、1.7份草果、2.5份柠檬叶、7份肉蔻、0.8份百里香、0.7份牛至、0.2份薄荷、0.35份淡竹叶、6份八角、5份小茴香、5份陈皮、5份生姜、2.5份罗汉果、17份茶叶煮制2.5h，过滤后，再加入7份老抽、20份食盐、4.5份味精、0.6份核苷酸二钠、15份红糖、3.5份白砂糖、22份料酒、1.5份耗油、4份酵母提取物继续煮制32min得到煮制液；

[0047] S5、按重量份将17份腌制牛肉分割成6~7cm×6~7cm×6~7cm的块状，焯水，然后加入32份煮制液中煮制5h得到卤制牛肉块，接着将卤制牛肉块取出置于冰水中，待煮制液冷却至室温，将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置13h，低温静置的温度为4℃，然后置于

烤箱中进行烘烤1.4h得到口感好卤牛肉,烘烤时烤箱的上面板温度为160℃,一次烘烤时烤箱的下面板温度为140℃。

[0048] 实施例5

[0049] 本发明提出的一种口感好卤牛肉的制备方法,包括如下步骤:

[0050] S1、将牛肉置于流动的清水中浸泡至无血水析出,然后沥水得到预处理牛肉;

[0051] S2、按重量份将21份柠檬汁和18份猕猴桃汁混合均匀得到注射液;将7份生姜、1.2份丁香、0.9份花椒、3份八角、1.8份草果、4份陈皮、0.7份桂皮、1.5份砂仁、0.9份白芷、1.8份小茴香混合后,粉碎,再加入9份食盐和10份料酒混合均匀得到腌制料;

[0052] S3、将预处理牛肉置于烘箱中干燥,干燥温度为44℃,干燥时间为3.5h,取出向牛肉中注射注射液,牛肉和注射液的重量比为100:11,置于滚揉机中进行一次滚揉,一次滚揉32min,再向滚揉机中加入腌制料进行二次滚揉,二次滚揉65min,取出低温静置13h得到腌制牛肉,低温静置的温度为4℃;

[0053] S4、按重量份将53份焯水后的牛腿骨、8份生姜、2.6份蒜瓣、5份葱白和水置于煮制容器中熬制4.5h,过滤得到5400份高汤;向高汤中加入3.5份丁香、1.5份迷迭香、0.7份白芷、0.3份紫苏、0.38份罗勒、0.25份月桂叶、0.6份桂皮、8份甘草、0.7份鼠尾草、1.6份草果、3.5份柠檬叶、6份肉蔻、0.9份百里香、0.6份牛至、0.25份薄荷、0.25份淡竹叶、7份八角、4份小茴香、6份陈皮、4份生姜、3.5份罗汉果、16份茶叶煮制2.8h,过滤后,再加入6份老抽、21份食盐、3.5份味精、0.7份核苷酸二钠、14份红糖、4.5份白砂糖、21份料酒、2.5份耗油、3份酵母提取物继续煮制38min得到煮制液;

[0054] S5、按重量份将16份腌制牛肉分割成6~7cm×6~7cm×6~7cm的块状,焯水,然后加入34份煮制液中煮制4h得到卤制牛肉块,接着将卤制牛肉块取出置于冰水中,待煮制液冷却至室温,将卤制牛肉块再置于煮制液中低温静置14h,低温静置的温度为4℃,然后置于烤箱中进行烘烤1.3h得到口感好卤牛肉,烘烤时烤箱的上面板温度为170℃,一次烘烤时烤箱的下面板温度为130℃。

[0055] 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。