



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102630958 B

(45) 授权公告日 2014. 04. 09

(21) 申请号 201210147293. 7

(22) 申请日 2012. 05. 14

(73) 专利权人 山东新希望六和集团有限公司  
地址 266061 山东省青岛市崂山区香港东路  
362 号弄海园商务楼 3 楼

(72) 发明人 戚军 黄河 李鑫

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

审查员 赵雪

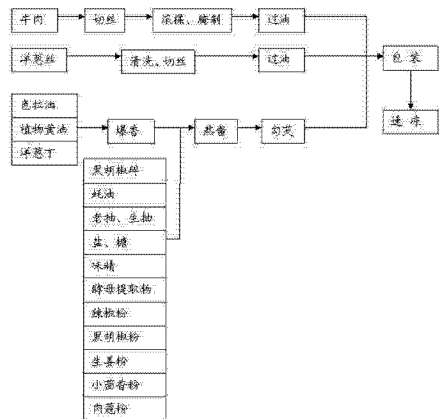
权利要求书1页 说明书8页 附图1页

(54) 发明名称

一种黑椒牛柳调理包的配方及其加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种黑椒牛柳调理包的配方及其加工工艺,其配方中的原料:牛肉、水、鸡蛋液、小苏打、复合磷酸盐、黑胡椒粉、糖、盐、玉米淀粉、色拉油、洋葱丁、洋葱丝、黑胡椒碎、老抽、生抽、味精、酵母抽提物、植物黄油、蚝油、变性淀粉、生姜粉、小茴香粉、肉蔻粉、辣椒粉。本发明的有益效果是:本发明通过对黑胡椒酱与牛柳分开加工,完全熟制后再包装,外加盐度控制来达到工业化的目的,实现的厨房菜肴的工业化。



1. 一种黑椒牛柳调理包,其特征在于,所述调理包的配方中的原料及其重量份数为:牛肉 100 份、水 85 份、鸡蛋液 3.1 份、小苏打 0.45 份、复合磷酸盐 0.45 份、黑胡椒粉 2 份、糖 5 份、盐 0.8 份、玉米淀粉 2 份、色拉油 20 份、洋葱丝 53 份、洋葱丁 3 份、黑胡椒碎 3 份、老抽 6 份、生抽 3 份、味精 1 份、酵母抽提物 0.5 份、植物黄油 2 份、蚝油 2 份、变性淀粉 2 份、生姜粉 0.5 份、小茴香粉 0.5 份、肉蔻粉 0.5 份、辣椒粉 0.2 份;

所述调理包的加工工艺包括以下步骤:

(1) 牛柳加工工艺:

①原料修整:

将牛肉切成宽度为 0.5cm、长度为 8cm 的牛肉丝;

②滚揉、腌制:

牛肉丝加入鸡蛋液、小苏打、复合磷酸盐、黑胡椒粉、盐、糖、玉米淀粉,滚揉 25min,腌制 5h;

③过油:

将腌好的肉拌入 16 份的色拉油,入油锅,在 170℃下过油 2min;

(2) 洋葱加工工艺:

①原料修整:

将洋葱清洗后切成宽度为 0.6cm 的洋葱丝;

②过油:

将切好的洋葱丝在 170℃的油锅中过油 2.5min;

(3) 黑椒酱加工工艺:

①原料修整:

将洋葱清洗后切成 0.4cm<sup>3</sup> 的洋葱丁;

②爆香:

将植物黄油及剩余的色拉油入锅加热至 200℃,加入洋葱丁,炒香 2min;

③熬酱:

a、爆香后的洋葱丁,加入水、老抽、生抽、味精、糖、酵母提取物、蚝油、黑胡椒粉、黑胡椒碎、生姜粉、小茴香粉、肉蔻粉和辣椒粉,烧开;其中,黑胡椒粉的加入量为 1-1.5 份,糖的加入量为 3-4 份;

b、大火煮开后,转小火,锅中心温度为 93~97℃,煮制时间 2.5min;

④勾芡:

汤汁盐度为 18% 时,加入变性淀粉,烧开后煮 1.5min;

(4) 包装:

按照以下重量称取各原料:加工好的牛柳重 90g,加工好的洋葱 25g,加工好的黑椒酱 65g,总重 180g;

(5) 预冷、速冻:

封口后的产品冷水冷却,然后速冻使产品温度保持在 -25℃。

## 一种黑椒牛柳调理包的配方及其加工工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种中西结合的微波速冻菜肴黑胡椒与牛肉的配方及其生产方法,特别涉及一种黑椒牛柳调理包的配方及其加工工艺。

### 背景技术

[0002] 20 世纪 80 年代以来,一种新型微波菜肴食品在发达国家迅速发展,所谓微波菜肴食品是指应用现代速冻加工技术(在  $-30^{\circ}\text{C}$  以下,在  $15\sim 30\text{min}$  内,快速通过冰晶生存区,产品以小包装的形式在  $-18^{\circ}\text{C}$  的条件下贮藏和流通),对菜肴原料采用科学的配比和组合,预先加工成适合微波炉或调制,便于使用的食品。

[0003] 在美国、日本的食物市场上微波食品的种类繁多。美国是世界上家用微波炉普及率最高的国家,其微波食品的生产与销售极大。在美国有 200 多家企业共生产 300 多种在包装上标明“微波”标签的微波预制食品。产品涉及耐贮存的精致菜肴、预制汤类、冷藏小包装速食小菜、蔬菜、配菜、各种餐后甜食、冷冻快餐、薄烤饼、炸土豆食品等。日本作为亚洲最大的冷冻食品生产国和消费国,微波炉的家庭普及率为 88.4%,有 20 多家企业生产近 200 多种微波调理食品。我国台湾省市场上销售的微波加热和烹调食品有 30 多种,包括主食类炒饭、烩饭、炒面、水饺、春卷、烧卖、馒头、胡椒牛肉、扣肉、鸡丁、牛肉汤面、海鲜煲、牛肉煲、沙拉和葱油派等。我国内地微波食品的起步较晚,目前生产速冻微波调理包的厂家很小,有些产品的外包装上虽然标有可微波字样,但实际上可能并未达到微波食品的要求。

[0004] 当前,大力开发我国微波食品的条件日益成熟,人民的食品消费正从“吃饱”向“吃好吃”转变,对食品“量”的要求已经转变为对“质”的要求,考虑更多的是产品的“质量、外观、新颖、享受、保健、天然和方便”,速冻微波菜肴正好满足了这种消费需求。随着微波炉的普及,部分发达地区和大中城市中微波速冻菜肴的生产、贮运、家庭和社会团体消费的整个“冷链”系统基本形成,这对发展速冻微波菜肴食品提供了最好条件。

[0005] 黑椒牛柳是粤菜厨师的杰作,讲究胡椒味浓郁、肉质鲜嫩,因此备受青睐。从制作方法来看借鉴西餐较多,但又不失中餐的精髓,是一道中西结合的名菜。此外,黑椒牛柳的营养价值高,一方面牛柳也称为里脊,是牛脊上最嫩的肉,蛋白质含量高,热量少,几乎不含肥膘,且牛肉含有较多的肌氨酸对增长肌肉、增强力量特别有效;另一方面配料中的洋葱富含前列腺素 A、二稀丙基二硫化物及硫氨基酸等成分,有抗血管硬化及降低血脂的功能。传统黑椒牛柳的做法包括牛柳的腌制嫩化、酱汁调配及混合烧制,其中腌制嫩滑需要  $4\sim 6\text{h}$ ,酱汁调配中爆香、投料顺序、勾芡等环节对火候要求较高,不适合日常生活厨房加工。目前,市面上出现的通过传统的配方和制作工艺做出的黑椒牛柳调理包存在不足,首先没有除去牛肉中的腥臊气;其次,传统工艺采用蒸煮来使产品熟制,产品很容易由于挤压等外力原因导致形状走样,导致在风味、品质、包装及微波食品在家庭使用中的“后制”等方面存在问题。

### 发明内容

[0006] 为了解决速冻微波黑椒牛柳在风味、品质、包装及微波食品在家庭使用中的“后

制”等方面存在的问题,本发明提供了一种黑椒牛柳调理包的配方及其加工工艺。

[0007] 为了实现上述发明目的,本发明提供了一种黑椒牛柳调理包的配方,其特征在于,所述配方中的原料及其重量份数为:牛肉 96~104 份、水 80~95 份、鸡蛋液 2.6~3.4 份、小苏打 0.3~0.5 份、复合磷酸盐 0.4~0.5 份、黑胡椒粉 1.4~2.5 份、糖 5~7 份、盐 0.5~1 份、玉米淀粉 2~3 份、色拉油 17~25 份、洋葱丝 50~60 份、洋葱丁 3~4 份、黑胡椒碎 3~4 份、老抽 6~7 份、生抽 3~4 份、味精 1~2 份、酵母抽提物 0.5~1 份、植物黄油 2~3 份、蚝油 2~3 份、变性淀粉 2~3 份、生姜粉 0.4~0.7 份、小茴香粉 0.4~0.7 份、肉蔻粉 0.3~0.7 份、辣椒粉 0.15~0.3 份。

[0008] 所述配方中的原料及其重量份数可以优选为:牛肉 98~102 份、水 85~90 份、鸡蛋液 2.8~3.3 份、小苏打 0.35~0.45 份、复合磷酸盐 0.43~0.48 份、黑胡椒粉 1.6~2.2 份、糖 5~6 份、盐 0.8~1 份、玉米淀粉 2~2.5 份、色拉油 18~23 份、洋葱丝 52~55 份、洋葱丁 3~3.5 份、黑胡椒碎 3~3.5 份、老抽 6~6.5 份、生抽 3~3.5 份、味精 1~1.5 份、酵母抽提物 0.5~0.8 份、植物黄油 2~2.5 份、蚝油 2~2.5 份、变性淀粉 2~2.5 份、生姜粉 0.5~0.6 份、小茴香粉 0.5~0.6 份、肉蔻粉 0.4~0.6 份、辣椒粉 0.2~0.25 份。

[0009] 所述配方中的原料及其重量份数还可以优选为:牛肉 100 份、水 85 份、鸡蛋液 3.1 份、小苏打 0.45 份、复合磷酸盐 0.45 份、黑胡椒粉 2 份、糖 5 份、盐 0.8 份、玉米淀粉 2 份、色拉油 20 份、洋葱丝 53 份、洋葱丁 3 份、黑胡椒碎 3 份、老抽 6 份、生抽 3 份、味精 1 份、酵母抽提物 0.5 份、植物黄油 2 份、蚝油 2 份、变性淀粉 2 份、生姜粉 0.5 份、小茴香粉 0.5 份、肉蔻粉 0.5 份、辣椒粉 0.2 份。

[0010] 为了更好的实现上述发明目的,本发明还提供了一种黑椒牛柳调理包的加工工艺,所述加工工艺包括以下步骤:

[0011] (1) 牛柳加工工艺:

[0012] ①原料修整:

[0013] 将牛肉切成宽度为 0.4~0.6cm、长度为 5~10cm 的牛肉条;

[0014] ②滚揉、腌制:

[0015] 牛肉条按配方加入鸡蛋液、小苏打、复合磷酸盐、黑胡椒粉、盐、糖、玉米淀粉,滚揉 20~30min,腌制 4~6h;

[0016] ③过油:

[0017] 将腌好的肉拌入 15-20 份色拉油,入油锅,在 170℃下过油 1.5~2min;

[0018] (2) 洋葱加工工艺:

[0019] ①原料修整:

[0020] 将洋葱清洗后切成宽度为 0.5~0.6cm 洋葱丝;

[0021] ②过油:

[0022] 将切好的洋葱丝在 160~170℃的油锅中过油 2~3min;

[0023] (3) 黑椒酱加工工艺:

[0024] ①原料修整:

[0025] 将洋葱清洗后切成体积为 0.3~0.5cm<sup>3</sup> 的洋葱丁;

[0026] ②爆香:

[0027] 将黄油及剩余的色拉油入锅加热至 200℃,加入洋葱丁,炒香 1.5~2.5min;

[0028] ③熬酱:

[0029] a、爆香后的洋葱丁,按配方加入水、老抽、生抽、味精、糖、酵母提取物、蚝油、黑胡椒粉、黑胡椒碎、生姜粉、小茴香粉、肉蔻粉和辣椒粉,大火烧开;

[0030] b、大火煮开后,转小火,锅中心温度为 93~97℃,煮制时间 2~3min;

[0031] ④勾芡:

[0032] 汤汁盐度为 17%~20% 时,加入变性淀粉,烧开后煮 1~2min;

[0033] (4) 包装:

[0034] 按照以下重量称取各原料:煮制好的牛柳重 75~100g,加工好的洋葱 20~30g,加工好的黑椒酱 55~70g,总重 150~200g,调制混合均匀后放入包装袋进行封口包装;

[0035] (5) 预冷、速冻:

[0036] 封口后的产品冷水冷却,然后速冻使产品温度低于 -18℃。

[0037] 其中,所述步骤(1)的“原料修整”步骤中,牛肉条的宽度 0.5cm,长度 8cm;所述步骤(1)的“滚揉”步骤中,滚揉时间为 25min,腌制 5h;所述步骤(1)的“过油”步骤中,将腌好的肉拌入色拉油,入油锅,在 170℃下过油 2min。

[0038] 所述步骤(2)的“原料修整”步骤中,洋葱丝的宽度为 0.5cm;所述步骤(2)的“过油”步骤中,在 165℃的油锅中过油 2min。

[0039] 所述步骤(3)的“熬酱”步骤 b 中,转小火后锅中心温度为 95℃,煮制时间 2.5min;所述步骤(4)的“勾芡”步骤中,汤汁盐度为 18%,加变性淀粉进行勾芡。

[0040] 所述步骤(4)中,按照以下重量称取各原料:煮制好的牛柳重 90g,加工好的洋葱 25g,加工好的黑椒酱 65g,总重 180g。

[0041] 所述步骤(5)中,速冻使产品温度为 -30~-18℃。

[0042] 本发明实施例提供的技术方案带来的有益效果是:本发明通过对黑胡椒酱与牛柳分开加工,完全熟制后再包装,外加盐度控制来达到工业化的目的,实现的厨房菜肴的工业化。黑椒牛柳胡椒味浓郁、肉质鲜嫩,在解决了工业化标准的同时又使得产品的色香味形得到最大保留,为家庭制作较为复杂的菜肴提供了极大的便利性,丰富了人民的餐桌。此外,配方中以黄油、蚝油、酵母提取物调出的浓厚鲜味,辅以香辛料的复配,在突出黑胡椒风味的同时使得产品的风味柔和鲜香醇厚。

## 附图说明

[0043] 图 1 为本发明实施例中黑椒牛柳调理包加工工艺的流程图。

## 具体实施方式

[0044] 实施例 1

[0045] 一种黑椒牛柳调理包的配方,配方中的原料及其重量份数为:牛肉 98 份、水 85 份、鸡蛋液 3.1 份、小苏打 0.4 份、复合磷酸盐 0.45 份、黑胡椒粉 1.6 份、糖 5 份、盐 0.8 份、玉米淀粉 2 份、色拉油 20 份、洋葱丝 53 份、洋葱丁 3 份、黑胡椒碎 3 份、老抽 6 份、生抽 3 份、味精 1 份、酵母抽提物 0.5 份、植物黄油 2 份、蚝油 2 份、变性淀粉 2 份、生姜粉 0.5 份、小茴香粉 0.5 份、肉蔻粉 0.5 份、辣椒粉 0.2 份。

[0046] 按照上述配方加工黑椒牛柳调理包,其加工工艺包括以下步骤:

[0047] (1) 牛柳加工工艺:

- [0048] ①原料修整：
- [0049] 将牛肉切成宽度为 0.4cm、长度为 5cm 的牛肉丝；
- [0050] ②滚揉、腌制：
- [0051] 牛肉丝按配方加入鸡蛋液、小苏打、复合磷酸盐、黑胡椒粉、盐、糖、玉米淀粉，滚揉 20min，腌制 4h；
- [0052] ③过油：
- [0053] 将腌好的肉拌入 18 份色拉油，入油锅，在 170℃ 下过油 1.5min；
- [0054] (2) 洋葱加工工艺：
- [0055] ①原料修整：
- [0056] 将洋葱清洗后切成宽度为 0.5cm 的洋葱丝；
- [0057] ②过油：
- [0058] 将切好的洋葱丝在 165℃ 的油锅中过油 2min；
- [0059] (3) 黑椒酱加工工艺：
- [0060] ①原料修整：
- [0061] 将洋葱清洗后切成 0.3cm<sup>3</sup> 的洋葱丁；
- [0062] ②爆香：
- [0063] 将植物黄油及剩余的色拉油入锅加热至 200℃，加入洋葱丁，炒香 1.5min；
- [0064] ③熬酱：
- [0065] a、爆香后的洋葱丁，加入水、老抽、生抽、味精、糖、香辛料等，烧开；
- [0066] b、大火煮开后，转小火，锅中心温度为 93~97℃，煮制时间 2min；
- [0067] ④勾芡：
- [0068] 汤汁盐度为 17% 时，加入变性淀粉，烧开后煮 1min；
- [0069] (4) 包装：
- [0070] 按照以下重量称取各原料：煮制好的牛柳重 75g，加工好的洋葱 20g，加工好的黑椒酱 55g，总重 150g，调制混合均匀后放入包装袋进行封口包装；
- [0071] (5) 预冷、速冻：
- [0072] 封口后的产品冷水冷却，然后速冻使产品温度保持在 -20℃；
- [0073] 实施例 2
- [0074] 一种黑椒牛柳调理包的配方，配方中的原料及其重量份数为：牛肉 102 份、水 90 份、鸡蛋液 3.3 份、小苏打 0.45 份、复合磷酸盐 0.48 份、黑胡椒粉 2 份、糖 4 份、盐 0.9 份、玉米淀粉 2.5 份、色拉油 23 份、洋葱丝 58 份、洋葱丁 3.5 份、黑胡椒碎 3.5 份、老抽 6.5 份、生抽 3.5 份、味精 1.5 份、酵母抽提物 0.8 份、植物黄油 2.5 份、蚝油 2.5 份、变性淀粉 2.5 份、生姜粉 0.6 份、小茴香粉 0.6 份、肉蔻粉 0.6 份、辣椒粉 0.25 份。
- [0075] 按照上述配方加工黑椒牛柳调理包，加工工艺包括以下步骤：
- [0076] (1) 牛柳加工工艺：
- [0077] ①原料修整：
- [0078] 将牛肉切成宽度为 0.6cm、长度为 10cm 的牛肉丝；
- [0079] ②滚揉、腌制：
- [0080] 牛肉丝按配方加入鸡蛋液、小苏打、复合磷酸盐、黑胡椒粉、盐、糖、玉米淀粉，滚揉

30min,腌制 6h;

[0081] ③过油:

[0082] 将腌好的肉拌入 20 份的色拉油,入油锅,在 170℃下过油 2min;

[0083] (2)洋葱加工工艺:

[0084] ①原料修整:

[0085] 将洋葱清洗后切成宽度为 0.6cm 的洋葱丝;

[0086] ②过油:

[0087] 将切好的洋葱丝在 170℃的油锅中过油 3min;

[0088] (3)黑椒酱加工工艺:

[0089] ①原料修整:

[0090] 将洋葱清洗后切成 0.5cm<sup>3</sup> 的洋葱丁;

[0091] ②爆香:

[0092] 将植物黄油及剩余的色拉油入锅加热至 200℃,加入洋葱丁,炒香 2.5min;

[0093] ③熬酱:

[0094] a、爆香后的洋葱丁,加入水、老抽、生抽、味精、糖、香辛料等,烧开;

[0095] b、大火煮开后,转小火,锅中心温度为 93~97℃,煮制时间 3min;

[0096] ④勾芡:

[0097] 汤汁盐度为 20% 时,加入变性淀粉,烧开后煮 2min;

[0098] (4)包装:

[0099] 按照以下重量称取各原料:煮制好的牛柳重 100g,加工好的洋葱 30g,加工好的黑椒酱 70g,总重 200g,调制混合均匀后放入包装袋进行封口包装;

[0100] (5)预冷、速冻:

[0101] 封口后的产品冷水冷却,然后速冻使产品温度低于 ~18℃。

[0102] 实施例 3

[0103] 一种黑椒牛柳调理包的配方,配方中的原料及其重量份数为:牛肉 100 份、水 85 份、鸡蛋液 3.1 份、小苏打 0.45 份、复合磷酸盐 0.45 份、黑胡椒粉 2 份、糖 5 份、盐 0.8 份、玉米淀粉 2 份、色拉油 20 份、洋葱丝 53 份、洋葱丁 3 份、黑胡椒碎 3 份、老抽 6 份、生抽 3 份、味精 1 份、酵母抽提物 0.5 份、植物黄油 2 份、蚝油 2 份、变性淀粉 2 份、生姜粉 0.5 份、小茴香粉 0.5 份、肉蔻粉 0.5 份、辣椒粉 0.2 份。

[0104] 按照上述配方加工黑椒牛柳调理包,加工工艺包括以下步骤:

[0105] (1)牛柳加工工艺:

[0106] ①原料修整:

[0107] 将牛肉切成宽度为 0.5cm、长度为 8cm 的牛肉丝;

[0108] ②滚揉、腌制:

[0109] 牛肉丝按配方加入鸡蛋液、小苏打、复合磷酸盐、黑胡椒粉、盐、糖、玉米淀粉,滚揉 25min,腌制 5h;

[0110] ③过油:

[0111] 将腌好的肉拌入 16 份的色拉油,入油锅,在 170℃下过油 2min;

[0112] (2)洋葱加工工艺:

[0113] ①原料修整：

[0114] 将洋葱清洗后切成宽度为 0.6cm 的洋葱丝；

[0115] ②过油：

[0116] 将切好的洋葱丝在 170℃ 的油锅中过油 2.5min；

[0117] (3) 黑椒酱加工工艺：

[0118] ①原料修整：

[0119] 将洋葱清洗后切成 0.4cm<sup>3</sup> 的洋葱丁；

[0120] ②爆香：

[0121] 将植物黄油及剩余的色拉油入锅加热至 200℃，加入洋葱丁，炒香 2min；

[0122] ③熬酱：

[0123] a、爆香后的洋葱丁，加入水、老抽、生抽、味精、糖、香辛料等，烧开；

[0124] b、大火煮开后，转小火，锅中心温度为 93~97℃，煮制时间 2.5min；

[0125] ④勾芡：

[0126] 汤汁盐度为 18% 时，加入变性淀粉，烧开后煮 1.5min；

[0127] (4) 包装：

[0128] 按照以下重量称取各原料：煮制好的牛柳重 90g，加工好的洋葱 25g，加工好的黑椒酱 65g，总重 180g。

[0129] (5) 预冷、速冻：

[0130] 封口后的产品冷水冷却，然后速冻使产品温度保持在 -25℃。

[0131] 对比试验 1：嫩度是评价肉制品的主要食用品质之一，是消费者评判肉制品优劣的最常用指标。肉的嫩度是指肉在食用时口感的老嫩，反应了肉的质地，由肌肉中各种蛋白质结构特性决定的。产品中采用的牛柳（背最长肌）与其他腿部或者腰部肌肉相比，由于其肌纤维细、结缔组织的量和质上的差异，烹饪后剪切力值为 3.5kg，较嫩，但在加工处理过程中，如果配方设计的不恰当，也会导致肉质老化，所以优化产品配方，使得产品肉质多汁鲜嫩，本试验通过下列调料组合的不同配比的 5 个试验组研究不同辅料对牛柳嫩滑口感的影响，试验结果如表 1 所示：

[0132] 表 1 不同辅料添加量对肉嫩度的影响（单位：重量份）

[0133]

序号	牛肉	水	鸡蛋液	盐	玉米淀粉	口感效果
1	96-104	20-25	2-2.5	0.1-0.3	0.5-1	口感发干，咀嚼性强。
2	96-104	25-30	2.5-3	0.3-0.5	1-2	口感嫩，咀嚼性强。
3	96-104	30-35	3-3.5	0.5-1.0	2-3	口感鲜嫩，多汁，有嚼劲易咽。
4	96-104	35-40	4-4.5	1.0-1.3	3-4	咸、口感鲜嫩，多汁，易碎易咽。
5	96-104	40-45	4.5-5	1.3-1.5	4-5	咸、口感鲜嫩，多汁，易碎易咽。

[0134] 从表 1 可以看出，试验组 1 和试验组 2 口感干，咀嚼性强；试验组 4 和试验组 5，口感太嫩，缺少咀嚼性；试验组 3 口感鲜嫩多汁，有嚼劲且易咽。因此，最佳嫩化配方为：肉 96-104 份，水 30-35 份，鸡蛋 3-3.5 份，盐 0.5-1 份，玉米淀粉 2-3 份。

[0135] 对比试验 2：风味也是肉制品的一个十分关键的因素，直接影响到消费者的购买



欲望。黑椒牛柳产品中,黑椒酱是影响产品的主体风味。通过研究最佳的黑胡椒香味及鲜味,使产品达到黑胡椒风味浓郁、饱满、柔和。本试验分别通过下列调料组合的不同配比的3组和5组试验,研究不同辅料添加量对黑椒酱香味和鲜度的影响。试验结果如表2和表3所示。

[0136] 表2 不同辅料添加量对黑椒酱香味的影响(单位:重量份)

[0137]

序号	黑胡椒碎	黑胡椒粉	小茴香粉	肉蔻粉	辣椒粉	生姜粉	植物黄油	风味效果
1	2-3	1-1.5	0.3-0.5	0.5-0.7	0.2-0.3	0.3-0.5	1-2	黑胡椒味不够浓郁,香气不足。
2	3-4	1-1.5	0.5-0.7	0.5-0.7	0.2-0.3	0.5-0.7	2-3	黑胡椒味浓郁,香气饱满。
3	4-5	1.5-2.5	0.5-0.7	0.7-1	0.3-0.5	0.7-1	3-4	黑胡椒味浓,黑胡椒碎多,茴香味突出,整体不够协调。

[0138] 从表2可以看出,黑胡椒碎和黑胡椒粉添加量的越多黑胡椒味越浓郁,但是过多容易导致黑胡椒渣多,整体不够协调。因此,最佳辅料的添加量为:黑胡椒碎3-4、黑胡椒粉1-1.5、小茴香粉0.5-0.7、肉蔻粉0.5-0.7、辣椒粉0.2-0.3、生姜粉0.5-0.7、植物黄油2-3。

[0139] 表3 不同辅料添加量黑椒酱鲜度的影响(单位:重量份)

[0140]

序号	老抽	生抽	糖	味精	酵母提取物	蚝油	鲜味
1	4-5	5-6	2-3	0-1	0.5-1	1-2	整体风味淡,酱油欠缺,鲜味不足
2	5-6	4-5	2-3	1-2	0.5-1	2-3	整体风味偏淡,鲜味不足,欠柔和
3	6-7	3-4	3-4	1-2	0.5-1	2-3	整体风味柔和,鲜味适中
4	7-8	4-5	4-5	1-2	1-1.5	3-4	酱油味稍重,鲜味突出,不够协调
5	7-8	5-6	4-5	2-3	1-1.5	3-4	酱油味稍重,有涩感

[0141] 从表3可以看出,最佳黑胡椒鲜味添加量为:老抽6-7、生抽3-4、糖3-4、味精1-2、酵母提取物0.5-1、蚝油2-3。

[0142] 对比试验3:酱汁稠度对酱汁的品质有较大的影响,一方面酱汁稀,造成酱汁中固形物与液体的分离,当酱汁覆盖在牛柳上时,酱汁极易流至牛柳下方,形成肉是肉,汁是汁;另一方面,酱汁稠,其流动性差,当酱汁覆盖在牛柳上时,容易造成只见酱汁,不见牛柳的情况,所以适合的酱汁稠度显得尤为重要。酱汁稠度一般通过变性淀粉的勾芡来达到目的,本试验通过3个试验组中变性淀粉和水的不同配比研究对酱汁浓度的影响,如表4:

[0143] 表4 变性淀粉添加量对酱汁稠度的影响(单位:重量份)

[0144]

序号	变性淀粉	水	粘稠度效果
1	1-2	3-6	酱汁稀, 极易流动
2	2-3	6-9	稠度适中, 具有一定的流动性
3	3-4	9-12	酱汁稠, 不易流动

[0145] 从表 4 可以看出, 最佳变性淀粉添加量为: 变性淀粉的重量份数为 2-3 份, 勾芡时添加水的重量份数为 6-9 份。

[0146] 通过以上试验, 可知: 本发明提供的黑椒牛柳调理包的配方以及本发明具体实施方式提供的优选的黑椒牛柳调理包的配方, 能够使加工出来的黑椒牛柳口感鲜嫩, 多汁, 有嚼劲易咽, 黑胡椒味浓郁, 香气饱满, 整体风味柔和, 鲜味适中, 稠度适中且具有一定的流动性。

[0147] 以上所述仅为本发明的较佳实施例, 并不用以限制本发明, 凡在本发明的精神和原则之内, 所作的任何修改、等同替换、改进等, 均应包含在本发明的保护范围之内。

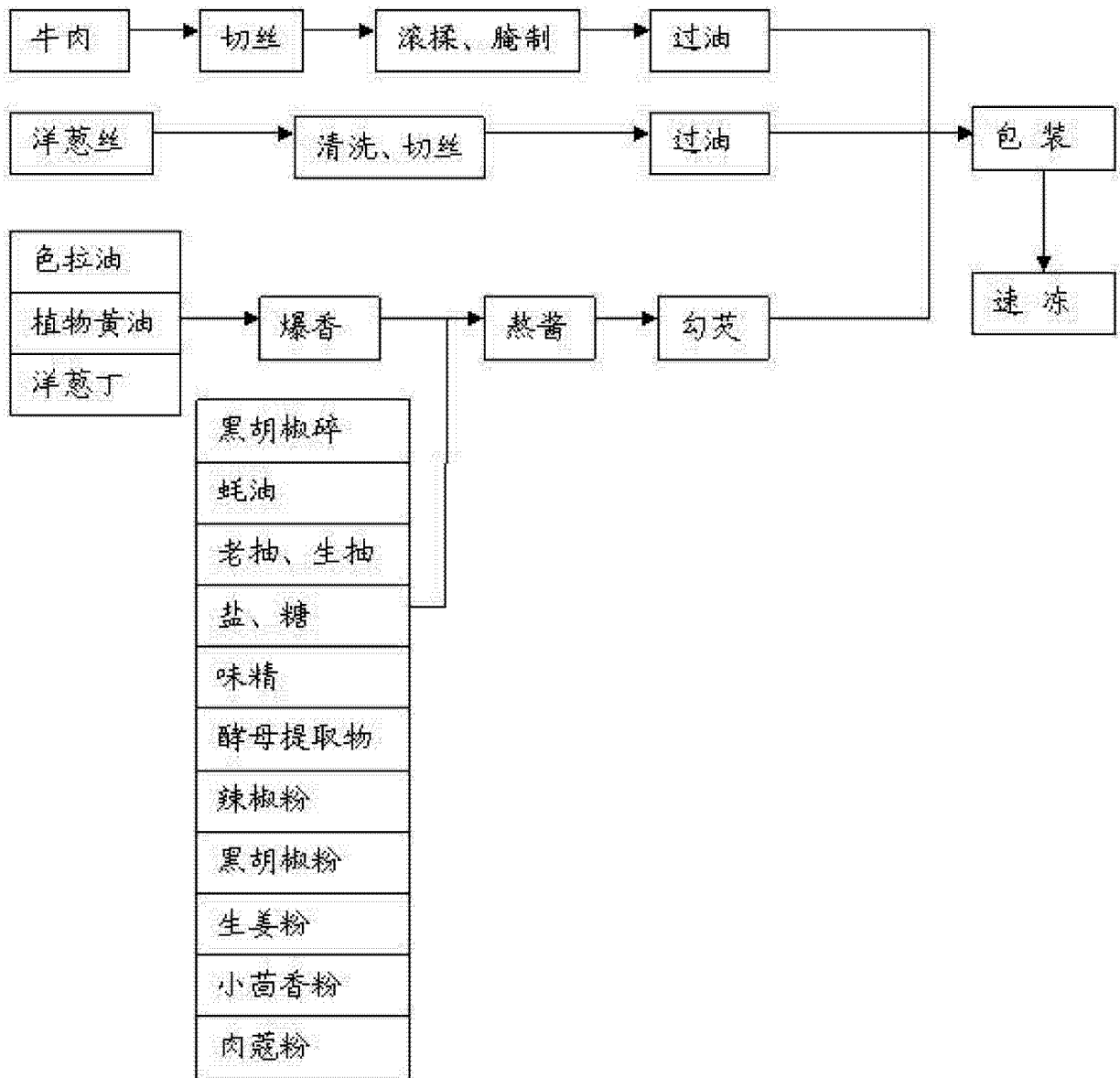


图 1