



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104106808 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 22

(21) 申请号 201410268067. 3

(22) 申请日 2014. 06. 16

(71) 申请人 蚌埠锦徽食品有限公司

地址 233080 安徽省蚌埠市淮上区曹老集陈
桥电力排灌站院内附 1 号

(72) 发明人 周保军

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 鞠翔

(51) Int. Cl.

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/223 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种孜然牛里脊肉串及其制作方法

(57) 摘要

一种孜然牛里脊肉串及其制作方法, 涉及食品加工领域, 经过选料清洗、浸泡、烘烤、微波除菌、真空包装的方式, 制成孜然牛里脊肉串, 本发明方法制作出的孜然牛里脊肉串味道鲜美, 营养丰富, 既保持了孜然牛里脊的鲜美口感, 又避免了现有技术采用腌制、烟熏等工序, 造成对牛柳肉质营养的破坏和致癌物质对人类健康的侵害, 而且本发明还配专用孜然料包, 可根据个人口味, 酌量实用, 给人健康美食的享受。

1. 一种孜然牛里脊肉串及其制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

1) 选取新鲜牛里脊 500g,切成长 3-4cm,宽 1-2cm 的薄片,清水洗净后至 30-40℃温水中 10-15 分钟;

2) 所述除血除腥后的牛里脊放入生抽浸泡液中 1-2 小时,所述生抽液加入调味料,所述调味料配方为:每 100ml 生抽中,加入食盐 20-30g、鸡精 8-10g、蒜沫 5-10g、姜汁 5-8g;

3) 将浸泡好的牛里脊使用消毒后的竹签串好,一根竹签至少串两片牛里脊,将串好的牛里脊放入烤箱高温烘烤 8-10 分钟取出,自然冷却,所述烤箱温度设置在 150-180℃;

4) 将冷却后的牛里脊与孜然料包一起微波除菌后,进行真空包装,即得到孜然牛里脊肉串;

所述孜然料包配方及其制作方法:

所述孜然料包配方为:每 50g 调料包中,孜然 15-20g、大茴 8-10g、小茴 4-6g、花椒 5-8g、丁香 5-8g;

所述孜然料包制作方法:将孜然 15-20g、大茴 8-10g、小茴 4-6g、花椒 5-8g、丁香 5-8g 清洗晾干,放入粉碎机粉碎成粉末,经过高温烘炒,微波除菌后,真空包装。

2. 根据权利要求 1 所述的一种孜然牛里脊肉串及其制作方法,其特征在于,所述生抽液加入调味料配方最优为:每 100ml 生抽中,加入食盐 30g、鸡精 8g、蒜沫 10g、姜汁 8g。

3. 根据权利要求 1 所述的一种孜然牛里脊肉串及其制作方法,其特征在于,所述孜然料包配方最优为:每 50g 调料包中,孜然 20g、大茴 10g、小茴 6g、花椒 8g、丁香 6g。

一种孜然牛里脊肉串及其制作方法

技术领域：

[0001] 本发明涉及食品加工领域，具体涉及一种孜然牛里脊肉串及其制作方法。

背景技术：

[0002] 牛肉含有丰富的蛋白质，氨基酸组成等比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血和修复组织等方面特别适宜。寒冬食牛肉，有暖胃作用，为寒冬补益佳品。中医认为：牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功能。适用于中气下陷、气短体虚，筋骨酸软和贫血久病及面黄目眩之人食用。

[0003] 牛的里脊肉，是一种十分美味的食材，被广泛用于各色菜肴之中，随着生活节奏的加快，越来越多的消费者倾向于把更多美味的食物随身携带，随时随地食用，为了满足市场需求，现有技术对牛里脊肉的深加工大多采用腌制、烟熏等工序，将牛里脊肉做成可携带的牛肉干，销往市场，这种制作方法，不仅破坏了牛里脊肉的营养和品质，最主要的是，经过腌制和烟熏的牛肉制品，会产生一种 3,4- 苯并芘的化学物质，研究表明，长期使用含有 3,4- 苯并芘的食物，会诱发胃癌。

发明内容：

[0004] 本发明提供一种孜然牛里脊肉串及其制作方法，本发明方法制作出的孜然牛里脊肉串味道鲜美，营养丰盛，既保持了孜然牛里脊的鲜美口感，又避免了现有技术采用腌制、烟熏等工序，造成对牛里脊肉肉质营养的破坏和致癌物质对人类健康的侵害，给人健康美食的享受。

[0005] 本发明通过以下技术方案实现：

[0006] 一种孜然牛里脊肉串及其制作方法，其特征在于，包括以下步骤：

[0007] 1) 选取新鲜牛里脊 500g，切成长 3-4cm，宽 1-2cm 的薄片，清水洗净后至 30-40℃ 温水中 10-15 分钟，除血除腥。

[0008] 2) 所述除血除腥后的牛里脊放入生抽浸泡液中 1-2 小时，所述生抽液加入调味料，所述调味料配方为：每 100ml 生抽中，加入食盐 20-30g、鸡精 8-10g、蒜沫 5-10g、姜汁 5-8g；

[0009] 3) 将浸泡好的牛里脊使用消毒后的竹签串好，一根竹签至少串两片牛里脊，将串好的牛里脊放入烤箱高温烘烤 8-10 分钟取出，自然冷却，所述烤箱温度设置在 150-180℃。

[0010] 4) 将冷却后的牛里脊与孜然料包一起微波除菌后，进行真空包装，即得到孜然牛里脊肉串。

[0011] 所述孜然料包配方及其制作方法：

[0012] 所述孜然料包配方为：每 50g 调料包中，孜然 15-20g、大茴 8-10g、小茴 4-6g、花椒 5-8g、丁香 5-8g。

[0013] 所述孜然料包制作方法：将孜然 15-20g、大茴 8-10g、小茴 4-6g、花椒 5-8g、丁香

5-8g 清洗晾干,放入粉碎机粉碎成粉末,经过高温烘炒,微波除菌后,真空包装。

[0014] 本发明食用方法简单,开袋即食,取出孜然料包,根据个人口味,酌量撒在牛里脊肉串上面,也可以将牛里脊肉串加热后撒上孜然料,加热后口味更佳。

[0015] 本发明的优点在于,提供一种孜然牛里脊肉串及其制作方法,本发明方法制作出的孜然牛里脊肉串味道鲜美,营养丰盛,既保持了孜然牛里脊的鲜美口感,又避免了现有技术采用腌制、烟熏等工序,造成对牛里脊肉肉质营养的破坏和致癌物质对人类健康的侵害,而且本发明还配专用孜然料包,可根据个人口味,酌量实用,给人健康美食的享受。

具体实施方式:

[0016] 一种孜然牛里脊肉串及其制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

[0017] 2) 选取新鲜牛里脊 500g,切成长 3-4cm,宽 1-2cm 的薄片,清水洗净后至 30-40℃ 温水中 10-15 分钟,除血除腥。

[0018] 2) 所述除血除腥后的牛里脊放入生抽浸泡液中 1-2 小时,所述生抽液加入调味料,所述调味料配方为:每 100ml 生抽中,加入食盐 30g、鸡精 8g、蒜沫 10g、姜汁 8g;

[0019] 3) 将浸泡好的牛里脊使用消毒后的竹签串好,一根竹签至少串两片牛里脊,将串好的牛里脊放入烤箱高温烘烤 10 分钟取出,自然冷却,所述烤箱温度设置在 150℃。

[0020] 4) 将冷却后的牛里脊与孜然料包一起微波除菌后,进行真空包装,即得到孜然牛里脊肉串。

[0021] 所述孜然料包配方及其制作方法:

[0022] 所述孜然料包配方为:每 50g 调料包中,孜然 20g、大茴 10g、小茴 6g、花椒 8g、丁香 6g。

[0023] 所述孜然料包制作方法:将孜然 20g、大茴 10g、小茴 6g、花椒 8g、丁香 8g 清洗晾干,放入粉碎机粉碎成粉末,经过高温烘炒,微波除菌后,真空包装。