



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109511897 A

(43)申请公布日 2019.03.26

(21)申请号 201910057624.X

(22)申请日 2019.01.22

(71)申请人 重庆莉莱食品有限公司

地址 400000 重庆市南岸区美业路6号

(72)发明人 陈芳利 刘梦圆

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种油炸牛肉干的配料以及制备工艺

(57)摘要

本发明公开了一种油炸牛肉干的配料,包括以下重量份数的各组份:盐15-20g、葱20-30g、味精1-2g、酱油20-30g、八角3-5g、桂皮3-5g、丁香30-40g、姜粉10-15g、料酒100-150g、熟芝麻0-25g、辣椒粉0-8g、花椒面0-8g、红糖0-35g、辣酱0-60g。本发明一种油炸牛肉干的配料,通过一些调料对牛肉进行腌制,进而使得牛肉能够入味,调料的量进行有效控制,不会掩盖牛肉本身的颜色、香、味,为了保证油炸的牛肉不至于过度紧实难嚼,切片的方向也进行改进,油炸过后的牛肉保持了原味,同时更具口味可适当添加其它调料,以便牛肉更加可口,油炸牛肉干口味是在油炸过后再调整的,适合大批量生产。

1. 一种油炸牛肉干的配料,其特征在于,包括以下重量份数的各组份:

盐15-20g、葱20-30g、味精1-2g、酱油20-30g、八角3-5g、桂皮3-5g、丁香30-40g、姜粉10-15g、料酒100-150g、熟芝麻0-25g、辣椒粉0-8g、花椒面0-8g、红糖0-35g、辣酱0-60g。

2. 根据权利要求1所述的一种油炸牛肉干的配料,其特征在于,包括以下重量份数的各组份:盐18g、葱25g、味精1.5g、酱油25g、八角4g、桂皮4g、丁香35g、姜粉13g、料酒125g。

3. 根据权利要求1所述的一种油炸牛肉干的配料,其特征在于,包括以下重量份数的各组份:盐18g、葱25g、味精1.5g、酱油25g、八角4g、桂皮4g、丁香35g、姜粉13g、料酒125g、辣椒粉6.5g、花椒面6.5g、辣酱50g。

4. 根据权利要求1所述的一种油炸牛肉干的配料,其特征在于,包括以下重量份数的各组份:盐18g、葱25g、味精1.5g、酱油25g、八角4g、桂皮4g、丁香35g、姜粉13g、料酒125g、红糖30g。

5. 一种油炸牛肉干的制备方法,其特征在于,通过权利要求1所述的一种油炸牛肉干的配料而制备,包括以下步骤:

S01、选用优质新鲜的牛后腿肉,剔去筋膜,切成大小适当的片状,去除片状牛肉内部血水后,晾干备用;

S02、按配比取适量的盐、姜粉、料酒、味精与晾干的片状牛肉进行充分搅拌,搅拌均匀后腌制待用;

S03、将腌制好的片状牛放入汤锅中,加适量清水、切碎的葱、酱油以及用纱布包好的丁香、八角、桂皮调料,旺火煮30min,捞出牛肉沥去水分待用;

S04、将沥去水分的牛肉片放入至加热到6成熟的油锅中进行油炸,至牛肉炸透即可捞出牛肉片,待油温恢复后,将捞出的牛肉片再次过油即捞出,沥油待用;

S05、根据需要使用适量的辣酱、辣椒粉、椒面、熟芝麻以及红糖与沥去热油的牛肉片翻炒均匀即可出锅装盘,完成油炸牛肉干的制备。

6. 根据权利要求5所述的一种油炸牛肉干的制备方法,其特征在于:步骤1中所述牛后腿肉在切片时切刀逆着牛肉上的纹路横着下刀,切断牛肉内部的纤维,片状牛肉的厚度为0.3cm。

7. 根据权利要求5所述的一种油炸牛肉干的制备方法,其特征在于:步骤2中所述晾干的片状牛肉在与调料进行搅拌时需用手进行揉捏,搅拌后腌制的时间不超过1h。

8. 根据权利要求5所述的一种油炸牛肉干的制备方法,其特征在于:步骤3中所述旺火煮包括大火煮20min和中火炖10min。

9. 根据权利要求5所述的一种油炸牛肉干的制备方法,其特征在于:步骤5所述出锅装盘的油炸牛肉干根据个人口味还可以撒上胡椒酱、胡椒碎以及孜然粉,若装盘的油炸牛肉干不能短时间内吃完需装入密封容器中储存。

一种油炸牛肉干的配料以及制备工艺

技术领域

[0001] 发明涉及油炸食品领域,具体为一种油炸牛肉干的配料以及制备工艺。

背景技术

[0002] 很多人都特别喜欢吃牛肉干,但是牛肉干的价格比较贵,所以有很多家庭会自己制作牛肉干,我们在市场里买的牛肉干,一般都是通过风干的方法制作出来的,而没有风干的条件,就只能采用油炸。油炸牛肉干大部分都作为小吃贩卖在街头巷尾,由于口味众多,受到大家的欢迎,但是如果大批量制作,则需要寻找其它的制备方法,同时配料也需要重新调整。因此,设计一种大批量油炸牛肉干的配料及制备工艺是需要的。

发明内容

[0003] 发明的目的在于提供一种油炸牛肉干的配料以及制备工艺,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0004] 为实现上述目的,根据本发明的一个方面提供了如下技术方案:一种油炸牛肉干的配料,其特征在于,包括以下重量份数的各组份:

[0005] 盐15-20g、葱20-30g、味精1-2g、酱油20-30g、八角3-5g、桂皮3-5g、丁香30-40g、姜粉10-15g、料酒100-150g、熟芝麻0-25g、辣椒粉0-8g、花椒面0-8g、红糖0-35g、辣酱0-60g。

[0006] 可选的,该油炸牛肉干的配料,包括以下重量份数的各组份:盐18g、葱25g、味精1.5g、酱油25g、八角4g、桂皮4g、丁香35g、姜粉13g、料酒125g。

[0007] 可选的,该油炸牛肉干的配料,其特征在于,包括以下重量份数的各组份:盐18g、葱25g、味精1.5g、酱油25g、八角4g、桂皮4g、丁香35g、姜粉13g、料酒125g、辣椒粉6.5g、花椒面6.5g、辣酱50g。

[0008] 可选的,该一种油炸牛肉干的配料,其特征在于,包括以下重量份数的各组份:盐18g、葱25g、味精1.5g、酱油25g、八角4g、桂皮4g、丁香35g、姜粉13g、料酒125g、红糖30g。

[0009] 根据本发明的另一个方面提供了如下技术方案:一种油炸牛肉干制备方法,包括以下步骤:

[0010] 选用优质新鲜的牛后腿肉,剔去筋膜,切成大小适当的片状,去除片状牛肉内部血水后,晾干备用;

[0011] 按配比取适量的盐、姜粉、料酒、味精与晾干的片状牛肉进行充分搅拌,搅拌均匀后腌制待用;

[0012] 将腌制好的片状牛放入汤锅中,加适量清水、切碎的葱、酱油以及用纱布包好的丁香、八角、桂皮调料,旺火煮30min,捞出牛肉沥去水分待用;

[0013] 将沥去水分的牛肉片放入至加热到6成熟的油锅中进行油炸,至牛肉炸透即可捞出牛肉片,待油温恢复后,将捞出的牛肉片再次过油即捞出,沥油待用;

[0014] 根据需要使用适量的辣酱、辣椒粉、椒面、熟芝麻以及红糖与沥去热油的牛肉片翻炒均匀即可出锅装盘,完成油炸牛肉干的制备。

- [0015] 优选的,步骤1中所述牛后腿肉在切片时切刀逆着牛肉上的纹路横着下刀,切断牛肉内部的纤维,片状牛肉的厚度为0.3cm。
- [0016] 优选的,步骤2中所述晾干的片状牛肉在与调料进行搅拌时需用手进行揉捏,搅拌后腌制的时间不超过1h。
- [0017] 优选的,步骤3中所述旺火煮包括大火煮20min和中火炖10min。
- [0018] 优选的,步骤5所述出锅装盘的油炸牛肉干根据个人口味还可以撒上胡椒酱、胡椒碎以及孜然粉,若装盘的油炸牛肉干不能短时间内吃完需装入密封容器中储存。
- [0019] 其中,本发明所采用的原料组份阐述如下:
- [0020] 盐:调味作用,除掉原料的一些异味,增加美味,起到提鲜作用,同时提供大量的钠。
- [0021] 葱:葱含有蛋白质、碳水化合物等多种维生素及矿物质,对人体有很大益处。
- [0022] 味精:调味料的一种,主要成分为谷氨酸钠。味精的主要作用是增加食品的鲜味。
- [0023] 酱油:主要营养成分包括氨基酸、可溶性蛋白质、糖类、酸类等。用于调味上色。
- [0024] 八角:调味香料,味香甜。
- [0025] 桂皮:食品香料或烹饪调料。含有挥发油而香气馥郁,可使肉类菜肴祛腥解腻,芳香可口,进而令人食欲大增。
- [0026] 丁香:用作香料,具有温中降逆,散寒止痛,温肾助阳的功效。
- [0027] 姜粉:药食兼用的调料,其味辛辣芳香,具有促进食欲、帮助消化、防治感冒、散寒镇咳等食疗功。
- [0028] 料酒:增加食物的香味,去腥解腻,同时还富含多种人体必需的营养成分。
- [0029] 熟芝麻:增加香味和提升食欲。
- [0030] 辣椒粉:提升辣味,促进食欲。
- [0031] 花椒面:是花椒或者辣椒磨碎了的粉末,味香而辣,用作调味。
- [0032] 红糖:用作调味,含有维生素与微量元素,如铁、锌、锰、铬等。
- [0033] 辣酱:一种酱料,用于调节辣味。
- [0034] 本发明的有益效果:通过一些调料对牛肉进行腌制,进而使得牛肉能够入味,调料的量进行有效控制,不会掩盖牛肉本身的色、香、味,为了保证油炸的牛肉不至于过度紧实难嚼,切片的方向也进行改进,油炸过后的牛肉保持了原味,同时更具口味可适当添加其它调料,以便牛肉更加可口,油炸牛肉干口味是在油炸过后再调整的,适合大批量生产。

具体实施方式

[0035] 下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范畴。

[0036] 本发明提供一种技术方案:一种油炸牛肉干的配料,包括以下重量份数的各组分:

[0037] 盐15-20g、葱20-30g、味精1-2g、酱油20-30g、八角3-5g、桂皮3-5g、丁香30-40g、姜粉10-15g、料酒100-150g、熟芝麻0-25g、辣椒粉0-8g、花椒面0-8g、红糖0-35g、辣酱0-60g。

[0038] 为了更清楚的理解本发明的上述技术方案,以下通过具体实例对本发明的上述方案进行详细说明。

[0039] 实施例一

[0040] 一种油炸牛肉干的配料,包括以下重量份数的各组份:盐18g、葱25g、味精1.5g、酱油25g、八角4g、桂皮4g、丁香35g、姜粉13g、料酒125g。

[0041] 实施例二

[0042] 一种油炸牛肉干的配料,包括以下重量份数的各组份:盐18g、葱25g、味精1.5g、酱油25g、八角4g、桂皮4g、丁香35g、姜粉13g、料酒125g、辣椒粉6.5g、花椒面6.5g、辣酱50g。

[0043] 实施例三

[0044] 一种油炸牛肉干的配料,包括以下重量份数的各组份:盐18g、葱25g、味精1.5g、酱油25g、八角4g、桂皮4g、丁香35g、姜粉13g、料酒125g、红糖30g。

[0045] 根据本发明的实施例还提供了如下技术方案:一种油炸牛肉干制备方法,包括以下步骤:

[0046] S01、选用优质新鲜的牛后腿肉500g,剔去筋膜,切成大小适当的片状,去除片状牛肉内部血水后,晾干备用;

[0047] S02、取18g盐、13g姜粉、125g料酒、1.5g味精与晾干的片状牛肉进行充分搅拌,搅拌均匀后腌制待用;

[0048] S03、将腌制好的片状牛放入汤锅中,加适量清水、切碎的25g葱、25g酱油以及用纱布包好的35g丁香、4g八角、4g桂皮调料,旺火煮30min,捞出牛肉沥去水分待用;

[0049] S04、将沥去水分的牛肉片放入至加热到6成熟的油锅中进行油炸,至牛肉炸透即可捞出牛肉片,待油温恢复后,将捞出的牛肉片再次过油即捞出,沥油待用;

[0050] S05、根据需要使用适量的辣酱、辣椒粉、椒面、熟芝麻以及红糖与沥去热油的牛肉片颠炒均匀即可出锅装盘,完成油炸牛肉干的制备。

[0051] 步骤1中所述牛后腿肉在切片时切刀逆着牛肉上的纹路横着下刀,切断牛肉内部的纤维,片状牛肉的厚度为0.3cm,切断牛肉中的纤维,避免牛肉难以嚼动。

[0052] 步骤2中所述晾干的片状牛肉在与调料进行搅拌时需用手进行揉捏,搅拌后腌制的时间不超过1h,用手揉捏便于调料入味。

[0053] 步骤3中所述旺火煮包括大火煮20min和中火炖10min,用于去除牛肉中的脂肪。

[0054] 步骤5所述出锅装盘的油炸牛肉干根据个人口味还可以撒上胡椒酱、胡椒碎以及孜然粉,若装盘的油炸牛肉干不能短时间内吃完需装入密封容器中储存,便于牛肉的长期储存。

[0055] 显然,本领域的技术人员可以对本发明进行各种改动和变型而不脱离本发明的精神和范围。这样,倘若本发明的这些修改和变型属于本发明权利要求及其等同技术的范围之内,则本发明也意图包含这些改动和变型在内。