



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 112753949 A

(43) 申请公布日 2021.05.07

(21) 申请号 202110193818.X

(22) 申请日 2021.02.21

(71) 申请人 四川省胡婆婆食品有限责任公司
地址 636000 四川省巴中市巴中市工业园
内

(72) 发明人 刘浩然

(74) 专利代理机构 成都东唐智宏专利代理事务
所(普通合伙) 51261
代理人 罗言刚

(51) Int. Cl.

A23L 11/45 (2021.01)

A23L 31/00 (2016.01)

A23L 19/00 (2016.01)

A23J 3/16 (2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种脆笋素牛肉制作方法

(57) 摘要

一种脆笋素牛肉制作方法,包括素牛肉制备,所述素牛肉制备包括如下步骤:S11.将大豆拉丝蛋白胚清水浸泡解冻,解冻后去水拆丝,拆丝成0.5-1.5厘米宽度的蛋白丝;香菇洗净切丝,切丝宽度为0.5-1厘米;S12.拆丝后香菇丝和蛋白丝烘烤至重量减轻20-30%,自然通风冷却至室温;得到素牛肉颗粒后,制备卤竹笋颗粒,再进行以下步骤:将素牛肉颗粒与卤竹笋颗粒按照1:0.3-0.6的重量比例混合搅拌;搅拌过程中立即加入0.03-0.05份粉料,随后加入0.05-0.1份酱料调味;全部混合搅拌均匀后出料并密封包装。本发明所述脆笋素牛肉制作方法,制得的产品口感与牛肉近似,利用香菇丝和豆腐浆对切丝后的蛋白进行黏连,蛋白丁在后续烹饪过程中不易松散脱离,香菇丝模拟出牛肉丝口感。

1. 一种脆笋素牛肉制作方法,其特征在于,包括素牛肉制备,所述素牛肉制备包括如下步骤:

S11. 将大豆拉丝蛋白胚清水浸泡解冻,解冻后去水拆丝,拆丝成0.5-1.5厘米宽度的蛋白丝;香菇洗净切丝,切丝宽度为0.5-1厘米;

S12. 拆丝后香菇丝和蛋白丝烘烤至重量减轻20-30%,自然通风冷却至室温;

S13. 大豆拉丝蛋白胚进行斩拌得到糊状豆腐浆;

S14. 按照蛋白丝1份,香菇丝0.1-0.4份,豆腐浆0.4-0.6份的重量比投入搅拌机进行搅拌混合;

S15. 混合均匀后送入灌肠机进行灌肠;

S16. 灌装后蒸煮成型,随后脱去肠衣,对肠体切丁,切丁成边长1-1.5厘米的方块;

S17. 切丁后进行油炸至深红色且发现挤压有弹性、表面发干,摊凉得到素牛肉颗粒;

得到素牛肉颗粒后,制备卤竹笋颗粒,再进行以下步骤:

将素牛肉颗粒与卤竹笋颗粒按照1:0.3-0.6的重量比例混合搅拌;搅拌过程中立即加入0.03-0.05份粉料,随后加入0.05-0.1份酱料调味;全部混合搅拌均匀后出料并密封包装。

2. 如权利要求1所述的脆笋素牛肉制作方法,其特征在于,所述制备卤竹笋颗粒的过程具体为:

S21. 切除竹笋中老硬、松散的不合格部分,切丁成1-1.8厘米方块;

S22. 切丁后的竹笋加水煮沸至恒温15-20分钟;

S23. 捞出浸泡在常温水中,每小时搅拌一次,每4-6小时换水,浸泡24-30小时;

S24. 浸泡后的竹笋沥干倒入卤水卤制20-30分钟,每4-6分钟搅拌一次;

S25. 卤制后的竹笋油炸至边缘呈微黄色后平铺摊凉。

3. 如权利要求2所述的脆笋素牛肉制作方法,其特征在于,所述S25步骤的油炸温度为120-125摄氏度,时间5-8分钟。

4. 如权利要求1所述的脆笋素牛肉制作方法,其特征在于,所述S13步骤具体为:在制冰盘内均匀涂抹大豆油,然后加水冷冻制冰,取出冰后溶化至水将冰淹没形成冰水混合物

大豆拉丝蛋白胚和冰水混合物加入斩拌机进行斩拌2-5分钟,再加入溶解好的淀粉和酱料,继续斩拌1-2分钟;

大豆拉丝蛋白胚、冰水混合物、淀粉和酱料和体积比为1:0.5-1:0.1-0.3:0.002-0.01。

5. 如权利要求1所述的脆笋素牛肉制作方法,其特征在于,所述S11步骤中的浸泡具体为:浸泡水与大豆拉丝蛋白胚的体积比为8-10:1,夏季采用常温水浸泡,冬季采用20-30摄氏度温水浸泡,每10-20分钟翻转一次胚子,至胚子无硬心。

6. 如权利要求1所述的脆笋素牛肉制作方法,其特征在于,所述S17步骤中,油炸温度为150摄氏度,油炸时间6-7分钟。

7. 如权利要求1所述的脆笋素牛肉制作方法,其特征在于,所述S15步骤中灌肠肠衣厚度为125毫米,打结长度为60-70厘米。

一种脆笋素牛肉制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,涉及素食制作方法,具体涉及一种脆笋素牛肉制作方法。

背景技术

[0002] 大豆拉丝蛋白是近几年兴起的一种新大豆蛋白制品,研发者的初衷是要将优质的大豆蛋白做出肉的咀嚼感。经过了多年的发展,这项技术越来越成熟。

[0003] 现在生产的大豆拉丝蛋白是用大豆分离蛋白为主要原料,先使大豆分离蛋白等原料在机筒内处于高温熔融的状态,再采用双螺杆挤压成型技术使物料剪切成丝,结构再造。从而形成有肉类肌肉丝结构的一种产品。由于经过了180的高温,充分破坏掉了大豆中的抗营养因子,使大豆蛋白能够最大限度的被人体吸收。

由于原料是用不含油脂的大豆分离蛋白,所以大豆拉丝蛋白几乎不含脂肪,更是不含胆固醇。再加上其高蛋白,且易被人体吸收的特点,使它成为一种高品质的食材。由于其良好的丝状结构,使其具有良好的咀嚼感。

发明内容

[0004] 为利用大豆拉丝蛋白,开发出口味更多的新型食品,本发明公开了一种脆笋素牛肉制作方法。

[0005] 本发明所述脆笋素牛肉制作方法,包括素牛肉制备,所述素牛肉制备包括如下步骤:

S11.将大豆拉丝蛋白胚清水浸泡解冻,解冻后去水拆丝,拆丝成0.5-1.5厘米宽度的蛋白丝;香菇洗净切丝,切丝宽度为0.5-1厘米;

S12.拆丝后香菇丝和蛋白丝烘烤至重量减轻20-30%,自然通风冷却至室温;

S13.大豆拉丝蛋白胚进行斩拌得到糊状豆腐浆;

S14.按照蛋白丝1份,香菇丝0.1-0.4份,豆腐浆0.4-0.6份的重量比投入搅拌机进行搅拌混合;

S15.混合均匀后送入灌肠机进行灌肠;

S16.灌装后蒸煮成型,随后脱去肠衣,对肠体切丁,切丁成边长1-1.5厘米的方块;

S17.切丁后进行油炸至深红色且发现挤压有弹性、表面发干,摊凉得到素牛肉颗粒;

得到素牛肉颗粒后,制备卤竹笋颗粒,再进行以下步骤:

将素牛肉颗粒与卤竹笋颗粒按照1:0.3-0.6的重量比例混合搅拌;搅拌过程中立即加入0.03-0.05份粉料,随后加入0.05-0.1份酱料调味;全部混合搅拌均匀后出料并密封包装。

[0006] 优选的,所述制备卤竹笋颗粒的过程具体为:

S21.切除竹笋中老硬、松散的不合格部分,切丁成1-1.8厘米方块;

S22. 切丁后的竹笋加水煮沸至恒温15-20分钟;

S23. 捞出浸泡在常温水,每小时搅拌一次,每4-6小时换水,浸泡24-30小时;

S24. 浸泡后的竹笋沥干倒入卤水卤制20-30分钟,每4-6分钟搅拌一次;

S25. 卤制后的竹笋油炸至边缘呈微黄色后平铺摊凉。

[0007] 优选的,所述S25步骤的油炸温度为120-125摄氏度,时间5-8分钟。

[0008] 优选的,所述S13步骤具体为:在制冰盘内均匀涂抹大豆油,然后加水冷冻制冰,取出冰后溶化至水将冰淹没形成冰水混合物

大豆拉丝蛋白胚和冰水混合物加入斩拌机进行斩拌2-5分钟,再加入溶解好的淀粉和酱料,继续斩拌1-2分钟;

大豆拉丝蛋白胚、冰水混合物、淀粉和酱料和体积比为1:0.5-1:0.1-0.3:0.002-0.01。

[0009] 优选的,所述S11步骤中的浸泡具体为:浸泡水与大豆拉丝蛋白胚的体积比为8-10:1,夏季采用常温水浸泡,冬季采用20-30摄氏度温水浸泡,每10-20分钟翻转一次胚子,至胚子无硬心。

[0010] 优选的,所述S17步骤中,油炸温度为150摄氏度,油炸时间6-7分钟。

[0011] 优选的,所述S15步骤中灌肠肠衣厚度为125毫米,打结长度为60-70厘米。

[0012] 本发明所述脆笋素牛肉制作方法,制得的产品口感与牛肉近似,利用香菇丝和豆腐浆对切丝后的蛋白进行黏连,蛋白丁在后续烹饪过程中不易松散脱离,香菇丝模拟出牛肉丝口感,更有嚼劲,本发明的产品制备过程简单,适合大批量生产制作。

具体实施方式

[0013] 下面对本发明的具体实施方式作进一步的详细说明。

[0014] 本发明所述本发明所述脆笋素牛肉制作方法,包括素牛肉制备,所述素牛肉制备包括如下步骤:

S11. 将大豆拉丝蛋白胚清水浸泡解冻,解冻后去水拆丝,拆丝成0.5-1.5厘米宽度的蛋白丝;香菇洗净切丝,切丝宽度为0.5-1厘米;

浸泡解冻前,应该对购买的大豆拉丝蛋白胚进行外观和质量检验,看外形是否完整,色泽是否均匀,加水是否具备弹性。

[0015] 其中, S11步骤中的浸泡可以具体为:浸泡水与大豆拉丝蛋白胚的体积比为8-10:1,夏季采用常温水浸泡,冬季采用20-30摄氏度温水浸泡,每10-20分钟翻转一次胚子,至胚子无硬心。

[0016] 浸泡后沥水,可以采用压榨方式在固定低压榨机上压榨8-10分钟,将水挤出。

[0017] 拆丝利用拆丝机进行,对蛋白丝拆丝,拆丝机频率16-20赫兹,进料速度可以选择50赫兹,对香菇拆丝时,拆丝机频率38-42赫兹,进料速度可以选择5-10赫兹,如果有未拆丝的小颗粒,可以将颗粒挑出再次拆丝。

[0018] S12. 拆丝后香菇丝和蛋白丝烘烤至重量减轻20-30%,自然通风冷却至室温;

烘烤主要是去除拆丝后表面水分,将蛋白丝或香菇丝均匀平铺在烘烤机的传送带上,摊铺高度通常最多不超过0.5厘米,使用微波烘烤机进行烘烤时,对蛋白丝的烘烤转速调节在16-18赫兹,对香菇丝的转速调节在26-28赫兹,进行烘烤。

[0019] 烘烤完成后,将蛋白丝或香菇丝放在摊凉台上冷却,如果摊凉后保存,应存放在1-6摄氏度的冷库,且存放时间不能超过24小时。

[0020] S13.大豆拉丝蛋白胚进行斩拌得到糊状豆腐浆;

一个具体的实施方式为:在制冰盘内均匀涂抹大豆油,然后加水冷冻制冰,取出冰后溶化至水将冰淹没形成冰水混合物;

涂抹大豆油可以避免结冰后与制冰盘底部粘在一起不易分离,方便快速取冰,取出后至冰部分溶化形成0-4摄氏度左右的冰水混合物。

[0021] 大豆拉丝蛋白胚粉料和冰水混合物加入斩拌机进行斩拌2-5分钟,再加入溶解好的淀粉和酱料,继续斩拌1-2分钟;斩拌时首先低速一档运行1分钟左右使冰水和蛋白粉料混合均匀,然后提档加速,再加入溶解好的淀粉和酱料。酱料用作调味用,可以根据客户不同口味调节,可能包括酱油、蚝油、盐、食用油、味精等。

[0022] 其中大豆拉丝蛋白胚、冰水混合物、淀粉和酱料和体积比为1:0.5-1:0.1-0.3:0.002-0.01。

[0023] S14.按照蛋白丝1份,香菇丝0.1-0.4份,豆腐浆0.4-0.6份的重量比投入搅拌机进行搅拌混合;

原料混合后加料一般分多次进行,每次加入部分料,加料方向可以从搅拌机的不同方向加料。例如可以先从左到右加料,再从右到左加料。

[0024] S15.混合均匀后送入灌肠机进行灌肠;

所述S15步骤中灌肠肠衣厚度为125毫米,打结长度为60-70厘米。前期可以试灌1-2节测试,发现灌装效果紧实后再进行后续灌装。

[0025] S16.灌装后蒸煮成型,随后脱去肠衣,对肠体切丁,切丁成边长1-1.5厘米的方块;

S17.切丁后进行油炸至深红色且发现挤压有弹性、表面发干,摊凉得到素牛肉颗粒;

可以采用油菜籽油,油炸温度为150摄氏度,油炸时间6-7分钟。

[0026] 得到素牛肉颗粒后,制备卤竹笋颗粒,再进行以下步骤:

将素牛肉颗粒与卤竹笋颗粒按照1:0.3-0.6的重量比例混合搅拌;搅拌过程中立即加入0.03-0.05份粉料,随后加入0.05-0.1份酱料调味;全部混合搅拌均匀后出料并密封包装。

[0027] 优选的,所述制备卤竹笋颗粒的过程具体为:

S21.切除竹笋中老硬、松散的不合格部分,切丁成1-1.8厘米方块;

S22.切丁后的竹笋加水煮沸至恒温15-20分钟;

S23.捞出浸泡在常温水中,每小时搅拌一次,每4-6小时换水,浸泡24-30小时;

S24.浸泡后的竹笋沥干倒入卤水卤制20-30分钟,每4-6分钟搅拌一次;

S25.卤制后的竹笋油炸至边缘呈微黄色后平铺摊凉。

[0028] 优选的,所述S25步骤的油炸温度为120-125摄氏度,时间5-8分钟。

[0029] 优选的,所述S17步骤中,油炸温度为150摄氏度,油炸时间6-7分钟。

[0030] 本发明所述脆笋素牛肉制作方法,制得的产品口感与牛肉近似,利用香菇丝和豆腐浆对切丝后的蛋白进行黏连,蛋白丁在后续烹饪过程中不易松散脱离,香菇丝模拟出牛肉丝口感,更有嚼劲,本发明的产品制备过程简单,适合大批量生产制作。

[0031] 前文所述的为本发明的各个优选实施例,各个优选实施例中的优选实施方式如果不是明显自相矛盾或以某一优选实施方式为前提,各个优选实施方式都可以任意叠加组合使用,所述实施例以及实施例中的具体参数仅是为了清楚表述发明人的发明验证过程,并非用以限制本发明的专利保护范围,本发明的专利保护范围仍然以其权利要求书为准,凡是运用本发明的说明书内容所作的等同结构变化,同理均应包含在本发明的保护范围内。。