



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105309935 A

(43) 申请公布日 2016. 02. 10

(21) 申请号 201410363101. 5

(22) 申请日 2014. 07. 28

(71) 申请人 重庆懋德农业开发有限公司

地址 402233 重庆市江津区白沙镇芳阴村六组

(72) 发明人 代克嘉

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

麻辣牛肉干及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种麻辣牛肉干及其制作方法,属于食品加工技术领域,其所需材料包括牛肉、葱段、姜片、白芷、料酒、菜油、花椒面、辣椒面、桂皮、草果、醪糟汁(米酒汁)、鸡粉、精盐、味精、香醋、酱油、胡椒粉。通过本发明所述的麻辣牛肉干及其制作方法,制作的牛肉干味美鲜香、颜色红亮油润、剔透润泽、麻辣鲜香诱人、入口酥香成渣。

1. 一种麻辣牛肉干,其特征在于:所需材料包括牛肉、葱段、姜片、白芷、料酒、菜油、花椒面、辣椒面、桂皮、草果、醪糟汁(米酒汁)、鸡粉、精盐、味精、香醋、酱油、胡椒粉;

其中所述牛肉 500 ~ 800 份;所述葱段为 30 ~ 60 份;所述姜片为 10 ~ 25 份;所述白芷为 1 ~ 3 份;所述料酒为 10 ~ 25 份;所述菜油为 100 ~ 250 份;所述花椒面为 15 ~ 20 份;所述辣椒面为 20 ~ 30 份;所述桂皮为 2 ~ 6 份;所述草果为 5 ~ 10 份;所述醪糟汁(米酒汁)为 20 ~ 40 份;所述鸡粉为 2 ~ 6 份;所述精盐为 20 ~ 30 份;所述味精为 1 ~ 3 份;所述香醋为 15 ~ 34 份;所述酱油为 10 ~ 20 份;所述胡椒粉为 10 ~ 16 份;

以上所述的份数均为重量份数。

2. 根据权利要求 1 所述的麻辣牛肉干的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

步骤一、选择纹理细腻的鲜嫩牛肉,将牛肉顺着纹路切成硬币厚度的肉片,把切好的牛肉片倒入容器里用料酒和清水浸泡 1 ~ 2 小时,充分去除血水以及去除肉的腥味;

步骤二、将姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面按 1 :2 的比例分成 2 份,其中小比例的一份用于腌制,大比例的一份用于煮制;

步骤三、把步骤一中的牛肉捞起晾干后放入步骤二中用于腌制的姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面,同时放入白芷、桂皮、草果、醪糟汁(米酒汁)、鸡粉、精盐、味精、香醋和酱油拌匀,然后用保鲜膜包密封好容器放入冰箱里冷藏腌制 6 小时;

步骤四、将步骤三的牛肉腌制好的取出,步骤三中的腌料不要倒掉以备后用,待腌制好的牛肉晾干后,在油锅里将菜油烧至六成热下入牛肉进行炸制,把牛肉片炸成琥珀色后捞出,切记不要炸糊。

步骤五、在锅中留底油下入步骤二中的用于煮制的姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面,将其炸香,然后倒入步骤三中的腌料,得到香料。

步骤六、在锅中倒入适量水,烧开,加入步骤五中的香料制成汤,汤开后倒入步骤四中炸好的牛肉煮 6 ~ 10 分钟,然后捞出牛肉,最后将锅中的所有香料捞出不要,再次下入捞出的牛肉用大火煮 4 ~ 6 分钟进行收汁,最后呈粘稠状便可出锅。

## 麻辣牛肉干及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种麻辣牛肉干及其制作方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 牛肉富含肌氨酸牛肉中的肌氨酸含量比任何其它食品都高,这使它对增长肌肉、增强力量特别有效,且牛肉含有足够的维生素 B6,可增强免疫力。

[0003] 为此牛肉的制作方法也是多种多样,随着人们生活水平的提高,人们对牛肉食品的要求也越来越高,如颜色要求,闻起来的味道等等。

### 发明内容

[0004] 根据以上现有技术中的不足,本发明要解决的技术问题是:提供一种麻辣牛肉干及其制作方法,制作的牛肉干具有麻辣味道,其味美鲜香、颜色红亮油润、剔透润泽、入口酥香成渣。

[0005] 本发明所述的麻辣牛肉干,其特征在于:所需材料包括牛肉、葱段、姜片、白芷、料酒、菜油、花椒面、辣椒面、桂皮、草果、醪糟汁(米酒汁)、鸡粉、精盐、味精、香醋、酱油、胡椒粉;

[0006] 其中所述牛肉 500~800 份;所述葱段为 30~60 份;所述姜片为 10~25 份;所述白芷为 1~3 份;所述料酒为 10~25 份;所述菜油为 100~250 份;所述花椒面为 15~20 份;所述辣椒面为 20~30 份;所述桂皮为 2~6 份;所述草果为 5~10 份;所述醪糟汁(米酒汁)为 20~40 份;所述鸡粉为 2~6 份;所述精盐为 20~30 份;所述味精为 1~3 份;所述香醋为 15~34 份;所述酱油为 10~20 份;所述胡椒粉为 10~16 份;

[0007] 以上所述的份数均为重量份数。

[0008] 本发明所述的麻辣牛肉干的制作方法如下:

[0009] 包括以下步骤:

[0010] 步骤一、选择纹理细腻的鲜嫩牛肉,将牛肉顺着纹路切成硬币厚度的肉片,把切好的牛肉片倒入容器里用料酒和清水浸泡 1~2 小时,充分去除血水以及去除肉的腥味;

[0011] 步骤二、将姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面按 1:2 的比例分成 2 份,其中小比例的一份用于腌制,大比例的一份用于煮制;

[0012] 步骤三、把步骤一中的牛肉捞起晾干后放入步骤二中用于腌制的姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面,同时放入白芷、桂皮、草果、醪糟汁(米酒汁)、鸡粉、精盐、味精、香醋和酱油拌匀,然后用保鲜膜包密封好容器放入冰箱里冷藏腌制 6 小时;

[0013] 步骤四、将步骤三的牛肉腌制好的取出,步骤三中的腌料不要倒掉以备后用,待腌制好的牛肉晾干后,在油锅里将菜油烧至六成热下入牛肉进行炸制,把牛肉片炸成琥珀色后捞出,切记不要炸糊。

[0014] 步骤五、在锅中留底油下入步骤二中的用于煮制的姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面,将其炸香,然后倒入步骤三中的腌料,得到香料。

[0015] 步骤六、在锅中倒入适量水，烧开，加入步骤五中的香料制成汤，汤开后倒入步骤四中炸好的牛肉煮 6～10 分钟，然后捞出牛肉，最后将锅中的所有香料捞出不要，再次下入捞出的牛肉用大火煮 4～6 分钟进行收汁，最后呈粘稠状便可出锅。

[0016] 与现有技术相比，本发明具有以下有益效果：

[0017] 通过本发明所述的麻辣牛肉干及其制作方法，制作的牛肉干具有麻辣味道，其味美鲜香、颜色红亮油润、剔透润泽、入口酥香成渣。

## 具体实施方式

[0018] 下面对本发明做进一步描述：

[0019] 以下通过具体实施例对本发明作进一步说明，但不用以限制本发明，凡在本发明精神和原则之内，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。

[0020] 实施例一

[0021] 麻辣牛肉干，其特征在于：所需材料包括牛肉、葱段、姜片、白芷、料酒、菜油、花椒面、辣椒面、桂皮、草果、醪糟汁（米酒汁）、鸡粉、精盐、味精、香醋、酱油、胡椒粉；

[0022] 其中所述牛肉 500 份；所述葱段为 30 份；所述姜片为 10 份；所述白芷为 1 份；所述料酒为 10 份；所述菜油为 100 份；所述花椒面为 15 份；所述辣椒面为 20 份；所述桂皮为 2 份；所述草果为 5 份；所述醪糟汁（米酒汁）为 20 份；所述鸡粉为 2 份；所述精盐为 20 份；所述味精为 1 份；所述香醋为 15 份；所述酱油为 10 份；所述胡椒粉为 10 份；

[0023] 以上所述的份数均为重量份数。

[0024] 本实施例中所述的麻辣牛肉干的制作方法如下：

[0025] 包括以下步骤：

[0026] 步骤一、选择纹理细腻的鲜嫩牛肉，将牛肉顺着纹路切成硬币厚度的肉片，把切好的牛肉片倒入容器里用料酒和清水浸泡 1 小时，充分去除血水以及去除肉的腥味；

[0027] 步骤二、将姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面按 1:2 的比例分成 2 份，其中小比例的一份用于腌制，大比例的一份用于煮制；

[0028] 步骤三、把步骤一中的牛肉捞起晾干后放入步骤二中用于腌制的姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面，同时放入白芷、桂皮、草果、醪糟汁（米酒汁）、鸡粉、精盐、味精、香醋和酱油拌匀，然后用保鲜膜包密封好容器放入冰箱里冷藏腌制 6 小时；

[0029] 步骤四、将步骤三的牛肉腌制好的取出，步骤三中的腌料不要倒掉以备后用，待腌制好的牛肉晾干后，在油锅里将菜油烧至六成热下入牛肉进行炸制，把牛肉片炸成琥珀色后捞出，切记不要炸糊。

[0030] 步骤五、在锅中留底油下入步骤二中的用于煮制的姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面，将其炸香，然后倒入步骤三中的腌料，得到香料。

[0031] 步骤六、在锅中倒入适量水，烧开，加入步骤五中的香料制成汤，汤开后倒入步骤四中炸好的牛肉煮 6 分钟，然后捞出牛肉，最后将锅中的所有香料捞出不要，再次下入捞出的牛肉用大火煮 4 分钟进行收汁，最后呈粘稠状便可出锅。

[0032] 实施例二

[0033] 在实施例一的基础上进行变化，变化如下：

[0034] 麻辣牛肉干，其特征在于：所需材料包括牛肉、葱段、姜片、白芷、料酒、菜油、花椒

面、辣椒面、桂皮、草果、醪糟汁（米酒汁）、鸡粉、精盐、味精、香醋、酱油、胡椒粉；

[0035] 其中所述牛肉 700 份；所述葱段为 40 份；所述姜片为 20 份；所述白芷为 2 份；所述料酒为 20 份；所述菜油为 150 份；所述花椒面为 17 份；所述辣椒面为 25 份；所述桂皮为 4 份；所述草果为 8 份；所述醪糟汁（米酒汁）为 30 份；所述鸡粉为 4 份；所述精盐为 25 份；所述味精为 2 份；所述香醋为 25 份；所述酱油为 15 份；所述胡椒粉为 13 份；

[0036] 以上所述的份数均为重量份数。

[0037] 本实施例中所述的麻辣牛肉干的制作方法如下：

[0038] 包括以下步骤：

[0039] 步骤一、选择纹理细腻的鲜嫩牛肉，将牛肉顺着纹路切成硬币厚度的肉片，把切好的牛肉片倒入容器里用料酒和清水浸泡 1.5 小时，充分去除血水以及去除肉的腥味；

[0040] 步骤二、将姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面按 1:2 的比例分成 2 份，其中小比例的一份用于腌制，大比例的一份用于煮制；

[0041] 步骤三、把步骤一中的牛肉捞起晾干后放入步骤二中用于腌制的姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面，同时放入白芷、桂皮、草果、醪糟汁（米酒汁）、鸡粉、精盐、味精、香醋和酱油拌匀，然后用保鲜膜包密封好容器放入冰箱里冷藏腌制 6 小时；

[0042] 步骤四、将步骤三的牛肉腌制好的取出，步骤三中的腌料不要倒掉以备后用，待腌制好的牛肉晾干后，在油锅里将菜油烧至六成热下入牛肉进行炸制，把牛肉片炸成琥珀色后捞出，切记不要炸糊。

[0043] 步骤五、在锅中留底油下入步骤二中的用于煮制的姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面，将其炸香，然后倒入步骤三中的腌料，得到香料。

[0044] 步骤六、在锅中倒入适量水，烧开，加入步骤五中的香料制成汤，汤开后倒入步骤四中炸好的牛肉煮 8 分钟，然后捞出牛肉，最后将锅中的所有香料捞出不要，再次下入捞出的牛肉用大火煮 5 分钟进行收汁，最后呈粘稠状便可出锅。

[0045] 实施例三

[0046] 在实施例一的基础上进行变化，变化如下：

[0047] 麻辣牛肉干，其特征在于：所需材料包括牛肉、葱段、姜片、白芷、料酒、菜油、花椒面、辣椒面、桂皮、草果、醪糟汁（米酒汁）、鸡粉、精盐、味精、香醋、酱油、胡椒粉；

[0048] 其中所述牛肉 800 份；所述葱段为 60 份；所述姜片为 25 份；所述白芷为 3 份；所述料酒为 25 份；所述菜油为 250 份；所述花椒面为 20 份；所述辣椒面为 30 份；所述桂皮为 6 份；所述草果为 10 份；所述醪糟汁（米酒汁）为 40 份；所述鸡粉为 6 份；所述精盐为 30 份；所述味精为 3 份；所述香醋为 34 份；所述酱油为 20 份；所述胡椒粉为 16 份；

[0049] 以上所述的份数均为重量份数。

[0050] 本实施例中所述的麻辣牛肉干的制作方法如下：

[0051] 包括以下步骤：

[0052] 步骤一、选择纹理细腻的鲜嫩牛肉，将牛肉顺着纹路切成硬币厚度的肉片，把切好的牛肉片倒入容器里用料酒和清水浸泡 2 小时，充分去除血水以及去除肉的腥味；

[0053] 步骤二、将姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面按 1:2 的比例分成 2 份，其中小比例的一份用于腌制，大比例的一份用于煮制；

[0054] 步骤三、把步骤一中的牛肉捞起晾干后放入步骤二中用于腌制的姜片、葱段、花椒

面、陈皮、胡椒粉和辣椒面,同时放入白芷、桂皮、草果、醪糟汁(米酒汁)、鸡粉、精盐、味精、香醋和酱油拌匀,然后用保鲜膜包密封好容器放入冰箱里冷藏腌制 6 小时;

[0055] 步骤四、将步骤三的牛肉腌制好的取出,步骤三中的腌料不要倒掉以备后用,待腌制好的牛肉晾干后,在油锅里将菜油烧至六成热下入牛肉进行炸制,把牛肉片炸成琥珀色后捞出,切记不要炸糊。

[0056] 步骤五、在锅中留底油下入步骤二中的用于煮制的姜片、葱段、花椒面、陈皮、胡椒粉和辣椒面,将其炸香,然后倒入步骤三中的腌料,得到香料。

[0057] 步骤六、在锅中倒入适量水,烧开,加入步骤五中的香料制成汤,汤开后倒入步骤四中炸好的牛肉煮 10 分钟,然后捞出牛肉,最后将锅中的所有香料捞出不要,再次下入拣出的牛肉用大火煮 6 分钟进行收汁,最后呈粘稠状便可出锅。

[0058] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。