



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103948003 B

(45) 授权公告日 2015. 09. 16

(21) 申请号 201410111498. 9

段.

(22) 申请日 2014. 03. 25

CN 1218641 A, 1999. 06. 09, 说明书第 1 页第

4 段.

(73) 专利权人 合肥市龙乐食品有限公司

CN 103549540 A, 2014. 02. 05, 说明书第 4-6

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工  
业聚集区云霄路-2

段.

CN 103284197 A, 2013. 09. 11, 全文.

(72) 发明人 吴和建

CN 103404900 A, 2013. 11. 27, 全文.

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

CN 103431360 A, 2013. 12. 11, 全文.

代理人 方琦

审查员 白盼

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 103519198 A, 2014. 01. 22, 说明书第 2-6

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种杂粮牛肉酱及其制备方法

(57) 摘要

一种杂粮牛肉酱及其制备方法, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 牛肉 80-90、葛根 0.8-1、玳玳花 1-1.2、柠条花 0.7-0.8、荔枝壳 1.1-1.3、人参叶 0.5-0.7、肉穗草 0.9-1、椴木叶 0.8-0.9、乌鸡肉 4-5、蚕豆 20-25、大米 18-20、黄米 20-23、甜面酱 500-550、梨子 25-27、茄子 30-35、黄瓜 32-33、花生油 6-7、冰糖 12-13、椰蓉 10-12、虾仁 10-12、营养添加剂 8-9。本发明的牛肉酱口感好, 在加工过程中不仅保持了牛肉的营养和风味, 同时还融入了大米、黄米等杂粮的清香, 配合梨子、茄子等果蔬, 使得本发明的营养全面均衡, 此外, 本发明还添加了多种中草药, 具有降压、行气宽中、养阴平肝、补气益肺、利水消肿的功效。

1. 一种杂粮牛肉酱,其特征 在于由以下重量份的原料制成:

牛肉 80-90、葛根 0.8-1、玳玳花 1-1.2、柠条花 0.7-0.8、荔枝壳 1.1-1.3、人参叶 0.5-0.7、肉穗草 0.9-1、椴木叶 0.8-0.9、乌鸡肉 4-5、蚕豆 20-25、大米 18-20、黄米 20-23、甜面酱 500-550、梨子 25-27、茄子 30-35、黄瓜 32-33、花生油 6-7、冰糖 12-13、椰蓉 10-12、虾仁 10-12、营养添加剂 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:大枣 1-1.5、莲子芯 0.8-1、白术 1.1-1.3、冬虫夏草 0.8-0.9、牛奶 11-12、番茄 4-5、土豆 50-55;

制备方法为:(1)将大枣、莲子芯、白术、冬虫夏草加牛奶大火煮沸,过滤除渣,收集滤液;

(2)取番茄果肉,加步骤(1)所得物料打浆,过滤除渣,得番茄奶;

(3)将土豆去皮、切块,送入蒸锅大火蒸熟后取出捣成泥,加入番茄奶,在 60-70℃下焖制 15-18 分钟后出料,烘干后研成粉末,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的杂粮牛肉酱的制备方法,其特征 在于包括以下步骤:

(1)将葛根、玳玳花、柠条花、荔枝壳、人参叶、肉穗草、椴木叶与乌鸡肉混合入锅,加 3-4 倍的水小火熬煮 25-30 分钟,过滤除渣,得保健乌鸡汤;

(2)将蚕豆、大米、黄米倒入锅中,加 4-5 倍的水,大火煮沸后起锅,将所得物料打成浆液,与甜面酱混合,小火熬稠;

(3)取梨子、茄子、黄瓜果肉,切成丁,与保健乌鸡汤混合拌匀,送入烘箱,待含水量降至 7-8% 时出料,得脱水果蔬丁;将花生油倒入锅中,大火加热,待油烧至六成熟时倒入冰糖,小火加热搅拌,待冰糖完全融化时倒入脱水果蔬丁,翻炒 4-5 分钟后出料;

(4)将牛肉、虾仁混合绞碎,送入蒸锅大火蒸熟后取出,然后与步骤(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

## 一种杂粮牛肉酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种杂粮牛肉酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类等物为主要原料加工而成的糊状调味品,多用于烹调菜肴。目前,市场上销售的酱的种类繁多,但其只具有单一的调味功能,而不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种杂粮牛肉酱及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

[0005] 一种杂粮牛肉酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

[0006] 牛肉 80-90、葛根 0.8-1、玳玳花 1-1.2、柠条花 0.7-0.8、荔枝壳 1.1-1.3、人参叶 0.5-0.7、肉穗草 0.9-1、椴木叶 0.8-0.9、乌鸡肉 4-5、蚕豆 20-25、大米 18-20、黄米 20-23、甜面酱 500-550、梨子 25-27、茄子 30-35、黄瓜 32-33、花生油 6-7、冰糖 12-13、椰蓉 10-12、虾仁 10-12、营养添加剂 8-9;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份原料制成:大枣 1-1.5、莲子芯 0.8-1、白术 1.1-1.3、冬虫夏草 0.8-0.9、牛奶 11-12、番茄 4-5、土豆 50-55;

[0008] 制备方法为:(1)将大枣、莲子芯、白术、冬虫夏草加牛奶大火煮沸,过滤除渣,收集滤液;

[0009] (2)取番茄果肉,加步骤(1)所得物料打浆,过滤除渣,得番茄奶;

[0010] (3)将土豆去皮、切块,送入蒸锅大火蒸熟后取出捣成泥,加入番茄奶,在 60-70℃ 下焖制 15-18 分钟后出料,烘干后研成粉末,即得。

[0011] 所述的杂粮牛肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0012] (1)将葛根、玳玳花、柠条花、荔枝壳、人参叶、肉穗草、椴木叶与乌鸡肉混合入锅,加 3-4 倍的水小火熬煮 25-30 分钟,过滤除渣,得保健乌鸡汤;

[0013] (2)将蚕豆、大米、黄米倒入锅中,加 4-5 倍的水,大火煮沸后起锅,将所得物料打成浆液,与甜面酱混合,小火熬稠;

[0014] (3)取梨子、茄子、黄瓜果肉,切成丁,与保健乌鸡汤混合拌匀,送入烘箱,待含水量降至 7-8% 时出料,得脱水果蔬丁;将花生油倒入锅中,大火加热,待油烧至六成熟时倒入冰糖,小火加热搅拌,待冰糖完全融化时倒入脱水果蔬丁,翻炒 4-5 分钟后出料;

[0015] (4)将牛肉、虾仁混合绞碎,送入蒸锅大火蒸熟后取出,然后与步骤(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0016] 本发明中的肉穗草为野牡丹科植物肉穗草的全草,椴木叶为五加科植物椴木的嫩叶。

[0017] 本发明的有益效果为：

[0018] 本发明的牛肉酱口感好，在加工过程中不仅保持了牛肉的营养和风味，同时还融入了大米、黄米等杂粮的清香，配合梨子、茄子等果蔬，使得本发明的营养全面均衡，此外，本发明还添加了多种中草药，其中葛根可降压、玳玳花可行气宽中、柠条花可养阴平肝、人参叶可补气益肺、椴木叶可利水消肿，经常食用本发明可达到强健身体的功效。

### 具体实施方式

[0019] 一种杂粮牛肉酱，其特征在于由以下重量份（公斤）的原料制成：

[0020] 牛肉 80、葛根 0.8、玳玳花 1、柠条花 0.8、荔枝壳 1.3、人参叶 0.7、肉穗草 0.9、椴木叶 0.9、乌鸡肉 5、蚕豆 25、大米 20、黄米 20、甜面酱 550、梨子 27、茄子 30、黄瓜 33、花生油 7、冰糖 12、椰蓉 12、虾仁 12、营养添加剂 9；

[0021] 所述营养添加剂由下列重量份（公斤）原料制成：大枣 1.5、莲子芯 0.8、白术 1.3、冬虫夏草 0.9、牛奶 12、番茄 4、土豆 55；

[0022] 制备方法为：（1）将大枣、莲子芯、白术、冬虫夏草加牛奶大火煮沸，过滤除渣，收集滤液；

[0023] （2）取番茄果肉，加步骤（1）所得物料打浆，过滤除渣，得番茄奶；

[0024] （3）将土豆去皮、切块，送入蒸锅大火蒸熟后取出捣成泥，加入番茄奶，在 60-70℃ 下焖制 15-18 分钟后出料，烘干后研成粉末，即得。

[0025] 所述的杂粮牛肉酱的制备方法，包括以下步骤：

[0026] （1）将葛根、玳玳花、柠条花、荔枝壳、人参叶、肉穗草、椴木叶与乌鸡肉混合入锅，加 3-4 倍的水小火熬煮 25-30 分钟，过滤除渣，得保健乌鸡汤；

[0027] （2）将蚕豆、大米、黄米倒入锅中，加 4-5 倍的水，大火煮沸后起锅，将所得物料打成浆液，与甜面酱混合，小火熬稠；

[0028] （3）取梨子、茄子、黄瓜果肉，切成丁，与保健乌鸡汤混合拌匀，送入烘箱，待含水量降至 7-8% 时出料，得脱水果蔬丁；将花生油倒入锅中，大火加热，待油烧至六成熟时倒入冰糖，小火加热搅拌，待冰糖完全融化时倒入脱水果蔬丁，翻炒 4-5 分钟后出料；

[0029] （4）将牛肉、虾仁混合绞碎，送入蒸锅大火蒸熟后取出，然后与步骤（2）、（3）所得物料及剩余物料混合拌匀，即得。