



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103652824 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310649739. 0

(22) 申请日 2013. 12. 06

(71) 申请人 巴里坤县新地土特产开发有限公司
地址 839200 新疆维吾尔自治区哈密地区哈密市巴里坤县花园乡南园村二队

(72) 发明人 张珉

(74) 专利代理机构 北京鑫浩联德专利代理事务所(普通合伙) 11380
代理人 吕爱萍

(51) Int. Cl.
A23L 1/24 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种香辣牛肉酱及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种酱类食品及其制备方法,尤其涉及一种以牛肉、辣椒、豆瓣酱为主要原料的香辣牛肉酱及其制作方法,一种香辣牛肉酱,由重量份数分别为牛肉 65 份、豆瓣酱 65 份、辣椒 50 份、大豆油 120 份、花生 25 份、老干妈牌香辣酱 20 份、甜面酱 10 份、芝麻 6 份、大蒜 5 份、姜 5 份、孜然 3 份、白砂糖 3 份、花椒 3 份、王守义牌十三香 3 份、鸡精 2 份、味精 1 份的原料制备而成,一种香辣牛肉酱的制作过程包括牛肉切丁、煮制、炒制,辣椒炒制、研磨,花生炒制、研磨,原料熬制等工序,采用本发明提供的技术方案制成的香辣牛肉酱具有制作方法简便,营养价值高,不添加其他香精和添加剂的情况下,仍能保证极佳的口感,保质期长,不易变质的优点。

1. 一种香辣牛肉酱,其特征在于,按下述重量份的原料制备而成:牛肉 65 份、豆瓣酱 65 份、辣椒 50 份、大豆油 120 份、花生 25 份、老干妈牌香辣酱 20 份、甜面酱 10 份、芝麻 6 份、大蒜 5 份、姜 5 份、孜然 3 份、白砂糖 3 份、花椒 3 份、王守义牌十三香 3 份、鸡精 2 份、味精 1 份。

2. 一种香辣牛肉酱的制作方法,其特征在于,加工步骤如下:

步骤 1)、取 65 份牛大腿上的全瘦牛肉,全部切成 0.5cm 见方的肉丁,将牛肉丁放置到空锅内加水煮,水沸后除去锅内血沫,继续以文火将锅内牛肉丁煮 10~30 分钟,然后将牛肉丁捞出、滤水,在常温下自然冷却,在空锅中加入 10 份大豆油,再取 2 份大蒜、2 份姜,切末后放入,将冷却后的牛肉丁放入,文火加热,持续翻炒 10~20 分钟,翻炒完成后,盛放到器皿中,在常温下自然冷却,放置备用;

步骤 2)、在空锅内加入 10 份大豆油,取 50 份辣椒,洗净后放入锅内,文火加热,持续翻炒 10~20 分钟,翻炒完成后,盛放到器皿中,在常温下自然冷却,将冷却后的辣椒研磨碎后放置备用;

步骤 3)、取 25 份花生,带壳炒熟,自然冷却后去壳,将得到花生仁研磨得到花生碎,放置备用;

步骤 4)、在空锅内加入 100 份大豆油,使用武火将锅内的大豆油迅速升温至 90~100℃,再取 3 份大蒜、3 份姜,切末后放入,再加入 65 份豆瓣酱,使用文火熬制 30 分钟,之后加入步骤 1) 中制得的牛肉,步骤 2) 中制得的辣椒,以及 10 份甜面酱、20 份老干妈牌香辣酱、3 份王守义牌十三香、3 份花椒、3 份孜然、3 份白砂糖、6 份芝麻、2 份鸡精、1 份味精,翻炒 10 分钟,将熬制好的牛肉酱盛放到器皿中,在常温下自然冷却即可;

步骤 5)、将步骤 4) 中得到的熬制好的牛肉酱真空灌装,旋紧盖子后放到灭菌锅中,使用 120℃ 的水蒸气灭菌,即得到香辣牛肉酱成品。

一种香辣牛肉酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酱类食品及其制备方法,尤其涉及以牛肉、辣椒、豆瓣酱为主要原料的一种香辣牛肉酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 牛肉酱因其包含氨基酸、维生素等多种营养物质,营养丰富,是深受人们欢迎的一种佐餐食品,但目前市场上常见的牛肉酱,为保证其香辣的口感,因而在制作的过程中添加了多种香精、辣味剂及牛油脂添加剂,虽然在食用时能满足人们对于牛肉香辣酱口感的要求,但其营养价值被大大降低,且保质期短。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于解决现有技术制作香辣牛肉酱因所含香精、添加剂过多所导致的营养价值低、保质期短的问题,而提供一种所用原料天然、无污染,不含任何香精及添加剂,制备过程科学合理,营养价值高,保质期长的香辣牛肉酱及其制作方法。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种香辣牛肉酱,按下述重量份的原料制备而成:牛肉 65 份、豆瓣酱 65 份、辣椒 50 份、大豆油 120 份、花生 25 份、老干妈牌香辣酱 20 份、甜面酱 10 份、芝麻 6 份、大蒜 5 份、姜 5 份、孜然 3 份、白砂糖 3 份、花椒 3 份、王守义牌十三香 3 份、鸡精 2 份、味精 1 份。

[0005] 一种香辣牛肉酱的制作方法,其特征在于,加工步骤如下:

步骤 1)、取 65 份牛大腿上的全瘦牛肉,全部切成 0.5cm 见方的肉丁,将牛肉丁放置到空锅内加水煮,水沸后除去锅内血沫,继续以文火将锅内牛肉丁煮 10~30 分钟,然后将牛肉丁捞出、滤水,在常温下自然冷却,在空锅中加入 10 份大豆油,再取 2 份大蒜、2 份姜,切末后放入,将冷却后的牛肉丁放入,文火加热,持续翻炒 10~20 分钟,翻炒完成后,盛放到器皿中,在常温下自然冷却,放置备用;

步骤 2)、在空锅内加入 10 份大豆油,取 50 份辣椒,洗净后放入锅内,文火加热,持续翻炒 10~20 分钟,翻炒完成后,盛放到器皿中,在常温下自然冷却,将冷却后的辣椒研磨碎后放置备用;

步骤 3)、取 25 份花生,带壳炒熟,自然冷却后去壳,将得到花生仁研磨得到花生碎,放置备用;

步骤 4)、在空锅内加入 100 份大豆油,使用武火将锅内的大豆油迅速升温至 90~100℃,再取 3 份大蒜、3 份姜,切末后放入,再加入 65 份豆瓣酱,使用文火熬制 30 分钟,之后加入步骤 1) 中制得的牛肉,步骤 2) 中制得的辣椒,以及 10 份甜面酱、20 份老干妈牌香辣酱、3 份王守义牌十三香、3 份花椒、3 份孜然、3 份白砂糖、6 份芝麻、2 份鸡精、1 份味精,翻炒 10 分钟,将熬制好的牛肉酱盛放到器皿中,在常温下自然冷却即可;

步骤 5)、将步骤 4) 中得到的熬制好的牛肉酱真空灌装,旋紧盖子后放到灭菌锅中,使用 120℃ 的水蒸气灭菌,即得到香辣牛肉酱成品。

[0006] 本发明的有益效果在于：

一. 本发明所提供的香辣牛肉酱使用牛肉、豆瓣酱、辣椒、大豆油作为主要原料，牛肉具有低脂肪、高蛋白的优点，豆瓣酱作为一种发酵食品，含有多种人体所必需的氨基酸，辣椒含有维生素、胡萝卜素以及钙、铁等矿物质，营养价值丰富，大豆油含有含量很高的不饱和脂肪酸和维生素 E，因此本发明所提供的香辣牛肉酱营养价值高；

二. 在原料中还加入花生、芝麻、甜面酱、花椒、孜然、白砂糖、老干妈牌香辣酱、王守义牌十三香、鸡精、味精等辅料，使本发明提供的香辣牛肉酱香味更浓、口感更佳；

三. 本发明提供的香辣牛肉酱制作方法简便，以炒制和熬制为主，步骤简单，生产过程安全可靠；

四. 炒制和熬制的时间合理，使得各种原料中的水分被充分排出，能够使本发明提供的香辣牛肉酱的保质期得到延长；并且，在熬制过程全部在大豆油里进行，熬制完成后香的辣牛肉酱被大豆油完全浸没，也使得本发明提供的香辣牛肉酱的保质期得到延长，不易变质。

[0007] 总之，采用本发明提供的技术方案制成的香辣牛肉酱具有制作方法简便、步骤简单、生产过程安全可靠，营养价值高，不添加其他香精和添加剂的情况下，仍能保证极佳的口感，保质期长，不易变质的优点。

具体实施方式

[0008] 一种香辣牛肉酱，由下述重量份的原料制备而成：牛肉 65 份、豆瓣酱 65 份、辣椒 50 份、大豆油 120 份、花生 25 份、老干妈牌香辣酱 20 份、甜面酱 10 份、芝麻 6 份、大蒜 5 份、姜 5 份、孜然 3 份、白砂糖 3 份、花椒 3 份、王守义牌十三香 3 份、鸡精 2 份、味精 1 份；所述一种香辣牛肉酱的制作过程包括牛肉切丁、煮制、炒制，辣椒炒制、研磨，花生炒制、研磨，原料熬制等工序。

[0009] 实施例 1

下面设定原料配方中一个重量份为 10g，详细描述本发明所提供的一种香辣牛肉酱及其制作方法的具体实施方式。

[0010] 一种香辣牛肉酱由下述重量的原料制备而成：牛肉 650g、豆瓣酱 650g、辣椒 500g、大豆油 1200g、花生 250g、老干妈牌香辣酱 200g、甜面酱 100g、芝麻 60g、大蒜 50g、姜 50g、孜然 30g、白砂糖 30g、花椒 30g、王守义牌十三香 30g、鸡精 20g、味精 10g。

[0011] 一种香辣牛肉酱的制备方法，其加工步骤如下：

步骤 1)、取 650g 牛大腿上的全瘦牛肉，全部切成 0.5cm 见方的肉丁，将牛肉丁放置到空锅内加水煮，水沸后除去锅内血沫，继续以文火将锅内牛肉丁煮 10 分钟，然后将牛肉丁捞出、滤水，在常温下自然冷却，在空锅中加入 100g 大豆油，再取 20g 大蒜、20g 姜，切末后放入，将冷却后的牛肉丁放入，文火加热，持续翻炒 10 分钟，翻炒完成后，盛放到器皿中，在常温下自然冷却，放置备用；

步骤 2)、在空锅内加入 100g 大豆油，取 500g 辣椒，洗净后放入锅内，文火加热，持续翻炒 10 分钟，翻炒完成后，盛放到器皿中，在常温下自然冷却，将冷却后的辣椒研磨碎后放置备用；

步骤 3)、取 250g 花生，带壳炒熟，自然冷却后去壳，将得到花生仁研磨得到花生碎，放置备用；

步骤4)、在空锅内加入1000g大豆油,使用武火将锅内的大豆油迅速升温至90~100℃,再取30g大蒜、30g姜,切末后放入,再加入650g豆瓣酱,使用文火熬制30分钟,之后加入步骤1)中制得的牛肉,步骤2)中制得的辣椒,以及100g甜面酱、200g老干妈牌香辣酱、30g王守义牌十三香、30g花椒、30g孜然、30g白砂糖、60g芝麻、20g鸡精、10g味精,翻炒10分钟,将熬制好的牛肉酱盛放到器皿中,在常温下自然冷却即可;

步骤5)、将步骤4)中得到的熬制好的牛肉酱真空灌装,旋紧盖子后放到灭菌锅中,使用120℃的水蒸气灭菌,即得到香辣牛肉酱成品。

[0012] 实施例2

下面设定原料配方中一个重量份为50g,详细描述本发明所提供的一种香辣牛肉酱及其制作方法的具体实施方式。

[0013] 一种香辣牛肉酱由下述重量的原料制备而成:牛肉3250g、豆瓣酱3250g、辣椒2500g、大豆油6000g、花生1250g、老干妈牌香辣酱1000g、甜面酱500g、芝麻300g、大蒜250g、姜250g、孜然150g、白砂糖150g、花椒150g、王守义牌十三香150g、鸡精100g、味精50g。

[0014] 一种香辣牛肉酱的制备方法,其加工步骤如下:

步骤1)、取3250g牛大腿上的全瘦牛肉,全部切成0.5cm见方的肉丁,将牛肉丁放置到空锅内加水煮,水沸后除去锅内血沫,继续以文火将锅内牛肉丁煮30分钟,然后将牛肉丁捞出、滤水,在常温下自然冷却,在空锅中加入500g大豆油,再取100g大蒜、100g姜,切末后放入,将冷却后的牛肉丁放入,文火加热,持续翻炒20分钟,翻炒完成后,盛放到器皿中,在常温下自然冷却,放置备用;

步骤2)、在空锅内加入500g大豆油,取2500g辣椒,洗净后放入锅内,文火加热,持续翻炒20分钟,翻炒完成后,盛放到器皿中,在常温下自然冷却,将冷却后的辣椒研磨碎后放置备用;

步骤3)、取1250g花生,带壳炒熟,自然冷却后去壳,将得到花生仁研磨得到花生碎,放置备用;

步骤4)、在空锅内加入5000g大豆油,使用武火将锅内的大豆油迅速升温至90~100℃,再取150g大蒜、150g姜,切末后放入,再加入3250g豆瓣酱,使用文火熬制30分钟,之后加入步骤1)中制得的牛肉,步骤2)中制得的辣椒,以及500g甜面酱、1000g老干妈牌香辣酱、150g王守义牌十三香、150g花椒、150g孜然、150g白砂糖、300g芝麻、100g鸡精、50g味精,翻炒10分钟,将熬制好的牛肉酱盛放到器皿中,在常温下自然冷却即可;

步骤5)、将步骤4)中得到的熬制好的牛肉酱真空灌装,旋紧盖子后放到灭菌锅中,使用120℃的水蒸气灭菌,即得到香辣牛肉酱成品。

[0015] 采用本发明提供的技术方案制成的香辣牛肉酱主要采用炒制和熬制的办法制止,制作方法简便、步骤简单、生产过程安全可靠;使用牛肉、豆瓣酱、辣椒、大豆油作为主要原料,营养价值高;加入花生、芝麻、甜面酱、花椒、孜然、白砂糖、老干妈牌香辣酱、王守义牌十三香、鸡精、味精等辅料,不添加其他香精和添加剂的情况下,仍能保证极佳的口感;炒制和熬制的时间合理,使得各种原料中的水分被充分排出,熬制完成后香的辣牛肉酱被大豆油完全浸没,使得所加工的香辣牛肉酱保质期长,不易变质。