



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104489637 A

(43) 申请公布日 2015.04.08

(21) 申请号 201510028523.1

(22) 申请日 2015.01.21

(71) 申请人 古浪伊禧堂伟业生物科技有限公司
地址 733300 甘肃省武威市古浪县双塔生物
制药食品工业园区

(72) 发明人 骆军祥 李新德 郭劲涛 任玉红
肖亮

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006.01)

A23L 1/09(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱及其加工方法,该牛肉炸酱是以牦牛肉、菜籽油、辣椒、豆豉、豆瓣酱、干黄酱、蒜、鲜姜、胡椒、花椒、草果、姜粉、鸡精、白糖、料酒、酱油、陈醋、食盐、蒜苗、淀粉为原料制成的。本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱是以低脂牦牛肉为主料,以消食化乱的草果和胃除烦、解腥毒的豆豉为功能辅料,不仅除去了牦牛肉的膻腥味,还使得炸酱产品具有开脾健胃、消食化乱的功效;不使用任何化学添加剂,安全可靠;营养丰富,食用口感好,不油腻且肉质鲜嫩可口,产品外观和色泽好。

1. 一种香辣味的健脾胃牛肉炸酱,其特征在於:由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 51.36 ~ 58.04%、菜籽油 20.54 ~ 25.68%、辣椒 0.51 ~ 0.82%、豆豉 1.03 ~ 2.05%、豆瓣酱 2.05 ~ 4.11%、干黄酱 0.51 ~ 1.03%、蒜 1.03 ~ 2.05%、鲜姜 0.71 ~ 1.54%、胡椒 0.21 ~ 0.26%、花椒 0.21 ~ 0.31%、草果 0.18 ~ 0.26%、姜粉 0.07 ~ 0.15%、鸡精 0.51 ~ 0.72%、白糖 0.10 ~ 0.38%、料酒 1.54 ~ 2.05%、酱油 2.05 ~ 3.08%、陈醋 0.51 ~ 1.54%、食盐 0.41 ~ 0.51%、蒜苗 3.08 ~ 3.69%、淀粉 1.54 ~ 3.59%。

2. 如权利要求 1 所述的一种香辣味的健脾胃牛肉炸酱,其特征在於:由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 53.50 ~ 55.20%、菜籽油 22.75 ~ 25.45%、辣椒 0.60 ~ 0.75%、豆豉 1.35 ~ 1.80%、豆瓣酱 2.55 ~ 3.81%、干黄酱 0.75 ~ 0.95%、蒜 1.53 ~ 2.85%、鲜姜 0.95 ~ 1.34%、胡椒 0.23 ~ 0.25%、花椒 0.24 ~ 0.28%、草果 0.22 ~ 0.25%、姜粉 0.09 ~ 0.12%、鸡精 0.65 ~ 0.70%、白糖 0.20 ~ 0.33%、料酒 1.65 ~ 1.90%、酱油 2.65 ~ 2.88%、陈醋 0.85 ~ 1.35%、食盐 0.45 ~ 0.49%、蒜苗 3.28 ~ 3.55%、淀粉 1.95 ~ 3.35%。

3. 如权利要求 1、2 所述的一种香辣味的健脾胃牛肉炸酱,其特征在於:由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 54.34%、菜籽油 23.75%、辣椒 0.68%、豆豉 1.55%、豆瓣酱 3.35%、干黄酱 0.85%、蒜 1.85%、鲜姜 1.26%、胡椒 0.24%、花椒 0.26%、草果 0.23%、姜粉 0.10%、鸡精 0.68%、白糖 0.23%、料酒 1.78%、酱油 2.78%、陈醋 1.20%、食盐 0.48%、蒜苗 3.36%、淀粉 2.75%。

一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种具有开脾健胃、消食化乱、燥湿除寒功效,营养丰富的香辣口味的牦牛肉炸酱,属于熟食品制作技术领域,具体地说是一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱及其加工方法。

背景技术

[0002] 牦牛是世界三大高寒动物之一,其生活地区气候独特且海拔高,环境未受任何污染,并且牦牛终身无劳役,逐水草而居的半野生放牧方式以及原始自然的生长过程,一生中摄入大量的虫草、贝母等名贵中草药,使牦牛肉质细嫩,味道鲜美,被誉为“牛肉之冠”。牦牛肉是半野生天然绿色食品,富含蛋白质、氨基酸,以及胡萝卜素、钙、磷等微量元素,而且热量特别高,对增强人体抗病力、细胞活力和器官功能均有显著作用。近年来,随着人们生活水平的提高,肉类食物的摄入量增加,而肉类食物中富含脂肪,这就导致肥胖病发病率明显增加,给人们的健康和美观造成了极大的影响。牦牛肉中的脂肪含量特别低,大量摄入不会造成肥胖的困扰,但牦牛肉具有特殊的膻腥味,许多消费者不习惯这种气味,使得牦牛肉的消费受到限制。

[0003] 传统的饮食习惯已不能适应越来越快的生活节奏,快餐成为人们最青睐的饮食。在我国的北方地区,面食是人们的主要食物,炸酱面是面食快餐中的一类,自然深受人们喜爱。但炸酱面口感的好坏,关键在于炸酱的口感和品质。目前,炸酱主要是以肉类为原料,并搭配其他香料、辅料而制成的,虽然口感很好且营养丰富,但脂肪含量较高,多食容易引起肥胖。为了解决这一问题,专利 CN 101828691 A 公开了富营养牦牛肉熟食酱及其加工方法,其以牦牛肉为主料,搭配坚果仁、豆瓣、甜面酱以及多种香料和调味品制成熟食酱,不仅降低了脂肪含量,而且通过巴旦木仁掩盖了牦牛肉的膻腥味。在很大程度上满足了消费者的健康、美味需求,但牛肉中的纤维粗,摄入后不易消化,容易造成消化不良、积食等身体不适,这就使得牦牛肉炸酱的使用受到影响。此外,巴旦木仁为新疆特产,由于产区限制而导致价格较高,从而使得该熟食酱的成本相对较高。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于:提供一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱及其加工方法,以低脂牦牛肉为主料,以消食化乱的草果,和胃除烦、解腥毒的豆豉为功能辅料,并通过淀粉改善产品黏结性,使得炸酱产品不仅具有含脂量低、口感美味而无膻腥气、色泽好、营养丰富、价格成本低的优点,还具有开脾健胃、消食化乱的功效。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0006] 一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱,其特征在于:由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 51.36 ~ 58.04%、菜籽油 20.54 ~ 25.68%、辣椒 0.51 ~ 0.82%、豆豉 1.03 ~ 2.05%、豆瓣酱 2.05 ~ 4.11%、干黄酱 0.51 ~ 1.03%、蒜 1.03 ~ 2.05%、鲜姜 0.71 ~ 1.54%、胡椒 0.21 ~ 0.26%、花椒 0.21 ~ 0.31%、草果 0.18 ~ 0.26%、姜粉 0.07 ~

0.15%、鸡精 0.51 ~ 0.72%、白糖 0.10 ~ 0.38%、料酒 1.54 ~ 2.05%、酱油 2.05 ~ 3.08%、陈醋 0.51 ~ 1.54%、食盐 0.41 ~ 0.51%、蒜苗 3.08 ~ 3.69%、淀粉 1.54 ~ 3.59%。

[0007] 作为优选,所述的一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱,其特征在于:由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 53.50 ~ 55.20%、菜籽油 22.75 ~ 25.45%、辣椒 0.60 ~ 0.75%、豆豉 1.35 ~ 1.80%、豆瓣酱 2.55 ~ 3.81%、干黄酱 0.75 ~ 0.95%、蒜 1.53 ~ 2.85%、鲜姜 0.95 ~ 1.34%、胡椒 0.23 ~ 0.25%、花椒 0.24 ~ 0.28%、草果 0.22 ~ 0.25%、姜粉 0.09 ~ 0.12%、鸡精 0.65 ~ 0.70%、白糖 0.20 ~ 0.33%、料酒 1.65 ~ 1.90%、酱油 2.65 ~ 2.88%、陈醋 0.85 ~ 1.35%、食盐 0.45 ~ 0.49%、蒜苗 3.28 ~ 3.55%、淀粉 1.95 ~ 3.35%。

[0008] 作为进一步优选,所述的一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱,其特征在于:由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 54.34%、菜籽油 23.75%、辣椒 0.68%、豆豉 1.55%、豆瓣酱 3.35%、干黄酱 0.85%、蒜 1.85%、鲜姜 1.26%、胡椒 0.24%、花椒 0.26%、草果 0.23%、姜粉 0.10%、鸡精 0.68%、白糖 0.23%、料酒 1.78%、酱油 2.78%、陈醋 1.20%、食盐 0.48%、蒜苗 3.36%、淀粉 2.75%。

[0009] 一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱的加工方法,按照上述配方备料,然后采用如下步骤加工:

[0010] 1) 预处理:将蒜剥皮、清洗后制成蒜蓉;蒜苗剥皮、清洗后切成约 2 ~ 3cm 长的小段;牦牛肉清洗、淋干后切成肉丁;辣椒切成 1 ~ 2cm 的小段;

[0011] 2) 爆香:将菜籽油烧至三成热,依次放入辣椒、鲜姜、蒜蓉、干黄酱、豆豉、豆瓣酱油炸爆香 2 ~ 3 分钟;

[0012] 3) 去味:将牦牛肉丁放入七成热的菜籽油中,慢炒 2 ~ 3 分钟,放入豆豉并拌炒 1 ~ 3 分钟;

[0013] 4) 制酱:将去味的牦牛肉、豆豉以及爆香的材料混合并文火慢炒,在慢炒的过程中,依次加入花椒、草果、姜粉、胡椒、白糖、料酒,加料后逐渐升温爆炒,炒至牛肉变色时加入饮用水,待水沸腾后加入酱油、陈醋、食盐,淀粉勾芡,最后加入鸡精,降温翻炒 1 ~ 3 分钟,即可制得本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱。

[0014] 5) 经灭菌、质检合格后,包装即可。

[0015] 与现有牦牛肉炸酱相比,本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱具有以下有益效果:

[0016] 1) 本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱是以低脂牦牛肉为主料,以消食化乱的草果,和胃除烦、解腥毒的豆豉为功能辅料,不仅除去了牦牛肉的膻腥味,还使得炸酱产品具有开脾健胃、消食化乱的功效,肠胃不好和消化不良的消费者食用后不会造成积食、反胃等现象,换言之,本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱可以适用于更多的消费人群。

[0017] 2) 本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱通过淀粉改善产品黏结性,增加酱料粉汁对原料的附着力,从而使炸酱汤汁的粉性和浓度增加,改善炸酱的色泽和味道,达到了色、香味的最优化。

[0018] 3) 本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱通过豆豉去除牦牛肉的膻腥味,具有原料易得,成本低的优点;同时,豆豉具有和胃除烦、去寒热的功效,增加炸酱产品的保健性。

[0019] 4) 本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱不使用任何化学添加剂,安全可靠,为绿色有机产品,符合广大消费者的食品安全要求。

[0020] 5) 本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱营养丰富,食用口感好,不油腻且肉质鲜嫩可口,产品外观和色泽好。

具体实施方式

[0021] 下面结合具体实施例对本发明的技术方案作进一步说明,但不限制权利范围。

[0022] 实施例 1

[0023] 一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱,由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 51.36%、菜籽油 20.54%、辣椒 0.51%、豆豉 1.03%、豆瓣酱 2.05%、干黄酱 0.51%、蒜 1.03%、鲜姜 0.71%、胡椒 0.21%、花椒 0.21%、草果 0.18%、姜粉 0.07%、鸡精 0.51%、白糖 0.10%、料酒 1.54%、酱油 2.05%、陈醋 0.51%、食盐 0.41%、蒜苗 3.08%、淀粉 1.54%。

[0024] 按照上述配方备料,然后采用如下步骤加工:

[0025] 1) 预处理:将蒜剥皮、清洗后制成蒜蓉;蒜苗剥皮、清洗后切成约 2~3cm 长的小段;牦牛肉清洗、淋干后切成肉丁;辣椒切成 1~2cm 的小段;

[0026] 2) 爆香:将菜籽油烧至三成热,依次放入辣椒、鲜姜、蒜蓉、干黄酱、豆豉、豆瓣酱油炸爆香 2~3 分钟;

[0027] 3) 去味:将牦牛肉丁放入七成热的菜籽油中,慢炒 2~3 分钟,放入豆豉并拌炒 1~3 分钟;

[0028] 4) 制酱:将去味的牦牛肉、豆豉以及爆香的材料混合并文火慢炒,在慢炒的过程中,依次加入花椒、草果、姜粉、胡椒、白糖、料酒,加料后逐渐升温爆炒,炒至牛肉变色时加入饮用水,待水沸腾后加入酱油、陈醋、食盐,淀粉勾芡,最后加入鸡精,降温翻炒 1~3 分钟,即可制得本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱。

[0029] 5) 经灭菌、质检合格后,包装即可。

[0030] 实施例 2

[0031] 一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱,由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 55.20%、菜籽油 25.45%、辣椒 0.75%、豆豉 1.80%、豆瓣酱 3.81%、干黄酱 0.95%、蒜 2.85%、鲜姜 1.34%、胡椒 0.25%、花椒 0.28%、草果 0.25%、姜粉 0.12%、鸡精 0.70%、白糖 0.33%、料酒 1.90%、酱油 2.88%、陈醋 1.35%、食盐 0.49%、蒜苗 3.55%、淀粉 3.35%。

[0032] 加工方法同实施例 1,但加工过程中根据原料的成色变化对炒制时间做出相应的调整。

[0033] 实施例 3

[0034] 一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱,由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 54.34%、菜籽油 23.75%、辣椒 0.68%、豆豉 1.55%、豆瓣酱 3.35%、干黄酱 0.85%、蒜 1.85%、鲜姜 1.26%、胡椒 0.24%、花椒 0.26%、草果 0.23%、姜粉 0.10%、鸡精 0.68%、白糖 0.23%、料酒 1.78%、酱油 2.78%、陈醋 1.20%、食盐 0.48%、蒜苗 3.36%、淀粉 2.75%。

[0035] 加工方法同实施例 1,但加工过程中根据原料的成色变化对炒制时间做出相应的调整。

[0036] 实施例 4

[0037] 一种香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱,由以下重量比的原料加工制成:牦牛肉 58.04%、菜籽油 25.68%、辣椒 0.82%、豆豉 2.05%、豆瓣酱 4.11%、干黄酱 1.03%、蒜 2.05%、鲜姜 1.54%、胡椒 0.26%、花椒 0.31%、草果 0.26%、姜粉 0.15%、鸡精 0.72%、白糖 0.38%、料酒 2.05%、酱油 3.08%、陈醋 1.54%、食盐 0.51%、蒜苗 3.69%、淀粉 3.59%。加工方法同实施例 1,但加工过程中根据原料的成色变化对炒制时间做出相应的调整。

[0038] 实施例 5

[0039] 为了验证本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱食用效果,将实施例 3 配方中的牦牛肉改为相同重量比的牛肉(黄牛),其余原料的成分和比重不变,并采用与实施例 1 相同的加工方法制作炸酱。

[0040] 对实施例 1 至实施例 4 中的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱、实施例 5 中的香辣味的健脾胃牛肉炸酱均采用“Q/320301XAD01 肉类调味酱”标准进行检测,检测结果如下表 1 和表 2。

[0041] 表 1- 感官指标

[0042]

| 项目 | 指标 | | | | |
|-------|--|-------|-------|-------|-------|
| | 实施例 1 | 实施例 2 | 实施例 3 | 实施例 4 | 实施例 5 |
| 色泽 | 酱体呈黑褐色、油呈橙黄色 | | | | |
| 滋味和气味 | 具有炸酱特有的香气和滋味,无膻腥味,食用鲜嫩可口,入口滑而不腻,具有纯正的香辣味 | | | | |
| 组织状态 | 牛肉及其他原料呈不规则颗粒,酱体组织均匀,无外来杂质 | | | | |

[0043] 表 2- 理化指标

[0044]

| 检测项目 | 数据指标 | | | | |
|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 实施例 1 | 实施例 2 | 实施例 3 | 实施例 4 | 实施例 5 |
| 水分, g/100g | 27.8 | 26.2 | 26.5 | 25.3 | 26.7 |
| 蛋白质, g/100g | 9.1 | 9.4 | 10.2 | 9.7 | 7.3 |
| 脂肪, g/100g | 5.46 | 5.33 | 5.14 | 5.75 | 22.7 |

[0045] 从上表 1 可以看出,采用本发明制作的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱色、香以及外观特征达到了“Q/320301XAD01 肉类调味酱”标准;实施例 5 加工的香辣味的健脾胃牛肉炸酱色、香以及外观特征也达到了“Q/320301XAD01 肉类调味酱”标准,都可以放心食用。但通过上表 2 可以看出,本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱营养成分较普通牛肉炸酱更高,主要表现为蛋白质含量明显高于普通牛肉炸酱,蛋白质含量提高 26.66%以上;而脂肪含量

却低于黄牛牛肉炸酱,降低 74.67%以上。由此可见,本发明的香辣味的健脾胃牦牛肉炸酱具有营养价值高,脂肪含量低,食用后不易引起肥胖,符合广大消费者的健康和健美需求。