



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103689541 B

(45) 授权公告日 2016.03.09

(21) 申请号 201310639703.4

(22) 申请日 2013.12.04

(73) 专利权人 丁于萍

地址 239400 安徽省滁州市明光市搬运东村
13号

(72) 发明人 丁于萍

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

(56) 对比文件

CN 101411508 A, 2009.04.22,

CN 102972739 A, 2013.03.20,

陈琳. 辣椒牛肉酱的研制. 《中国调味品》. 1997, (第219期), 第21-22页.

孙齐田等. 辣椒牛肉酱的制作. 《四川畜禽》. 1994, 第28页.

姜竹茂等. 香辣牛肉酱的生产工艺. 《中国

调味品》. 2005, (第12期), 第43-46页.

姜莉. 复合型麻辣牛肉酱的制作. 《黄牛杂志》. 2002, 第28卷(第6期), 第61-63页.

王德培等. 胡萝卜香辣牛肉酱工艺研究. 《食品工业》. 2007, (第5期), 第37-39页.

张和平. 泡椒牛肉酱. 《四川烹饪》. 2003, 第21页.

审查员 李晓霞

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香辣牛肉酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香辣牛肉酱及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:牛肉100-120、甜面酱10-20、红辣椒40-60、菜菔子10-15、藤茶4-8、蜂蜜干粉5-8、胡椒粉5-9、姜粉5-10、食盐5-15、酱油3-6、五香粉0.5-1、红油5-8、淮山药酒4-8、纯茶油及水适量;本发明将牛肉营养充分保持,酱香浓郁,口味香辣爽口,色泽纯正,引起人们的食欲,配方还有一些清热解毒、消食化积的保健成分,食用美味同时兼具健胃消食的作用。

1. 一种香辣牛肉酱,其特征在于是由下述重量份的原料制成:牛肉 100-120、甜面酱 10-20、红辣椒 40-60、菜菔子 10-15、藤茶 4-8、蜂蜜干粉 5-8、胡椒粉 5-9、姜粉 5-10、食盐 5-15、酱油 3-6、五香粉 0.5-1、红油 5-8、淮山药酒 4-8、纯茶油及水适量;所述的淮山药酒,是由下述重量份的原料制成:淮山药 20-30、黄酒 100-150、隔山消 2-3、鸡矢藤 2-3、山稔根 1-2、岗梅叶 2-3、金银花 2-3、仙人掌花 1-2、水适量;所述的淮山药酒的制备方法为:将淮山药除杂入笼蒸熟,取出去皮切块,研磨成粉糊;将隔山消、鸡矢藤、山稔根、岗梅叶、金银花、仙人掌花合并破碎至 60-80 目,得中药颗粒,加 8-12 倍水煮沸后文火煎煮 1-2 小时,离心过滤,得到煎煮液,与磨制粉糊一并研磨成浆,在文火煮制沸腾,过 120-160 目筛,冷却后与黄酒搅拌均匀即可。

2. 一种如权利要求 1 所述的香辣牛肉酱的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)、将牛肉除杂洗净,在含有 5-10% 食盐的溶液浸泡 0.5-1.5 小时,捞出后冲洗干净切制成 0.5-1.5 厘米见方丁状,得牛肉丁;

(2)、将菜菔子除杂洗净,打制成浆,将藤茶破碎至 40-60 目,加 20-30 倍水煎煮至沸腾 5-8 分钟,过滤去渣,滤液加入牛肉丁及适量水覆盖牛肉丁 1-2 厘米,文火焖煮至熟,捞出牛肉丁与菜菔子浆、蜂蜜干粉、淮山药酒搅拌均匀,在 5-10℃ 静置 12-20 小时;

(3)、将鲜红辣椒去籽去蒂洗净切块,沥干余水加入红椒块重量的 8-12% 的食盐,搅拌均匀入坛压实后密封腌制 7-10 天,捞出鲜红辣椒喷淋清水后离心脱水,再研磨成浆,得低盐辣椒酱;

(4)、取牛肉重量份 5-10% 山茶油入锅,加热至 60-80℃,加入胡椒粉、姜粉、五香粉煎熬 1-3 分钟,滤去粉渣,滤油文火继续加热,同时放入步骤(2) 静置牛肉丁及其他剩余原料翻炒均匀,加入牛肉丁 60-80% 的水文火焖煮至微干,加入低盐辣椒酱,搅拌均匀,去火余热焖润至常温即得香辣牛肉酱。

一种香辣牛肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工领域,尤其涉及一种香辣牛肉酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 牛肉是全世界人都爱吃的食品,中国人消费的肉类食品之一,含有丰富的蛋白质,能提高机体抗病能力,寒冬食牛肉,有暖胃作用,为寒冬补益佳品,还有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功能。

[0003] 随着生活水平的提高,人们对牛肉的需求不仅仅满足于食用新鲜牛肉,牛肉制品的加工的多样化越来越得到人们的关注,本发明提供一种香辣牛肉酱,满足市场的需求。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种香辣牛肉酱及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0006] 一种香辣牛肉酱,由下述重量份的原料制成:

[0007] 牛肉 100-120、甜面酱 10-20、红辣椒 40-60、莱菔子 10-15、藤茶 4-8、蜂蜜干粉 5-8、胡椒粉 5-9、姜粉 5-10、食盐 5-15、酱油 3-6、五香粉 0.5-1、红油 5-8、淮山药酒 4-8、纯茶油及水适量;

[0008] 所述的淮山药酒,是由下述重量份的原料制成:淮山药 20-30、黄酒 100-150、隔山消 2-3、鸡矢藤 2-3、山稔根 1-2、岗梅叶 2-3、金银花 2-3、仙人掌花 1-2、水适量;

[0009] 所述的淮山药酒的制备方法为:将淮山药除杂入笼蒸熟,取出去皮切块,研磨成粉糊;将隔山消、鸡矢藤、山稔根、岗梅叶等中药原料合并破碎至 60-80 目,得中药颗粒,加 8-12 倍水煮沸后文火煎煮 1-2 小时,离心过滤,得到煎煮液,与磨制粉糊一并研磨成浆,在文火煮制沸腾,过 120-160 目筛,冷却后与黄酒搅拌均匀即可。

[0010] 所述的香辣牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

[0011] (1)、将牛肉除杂洗净,在含有 5-10% 食盐的溶液浸泡 0.5-1.5 小时,捞出后冲洗干净切成 0.5-1.5 厘米见方丁状,得牛肉丁;

[0012] (2)、将莱菔子除杂洗净,打制成浆,将藤茶破碎至 40-60 目,加 20-30 倍水煎煮至沸腾 5-8 分钟,过滤去渣,滤液加入牛肉丁及适量水覆盖牛肉丁 1-2 厘米,文火焖煮至熟,捞出牛肉丁与莱菔子浆、蜂蜜干粉、淮山药酒搅拌均匀,在 5-10℃ 静置 12-20 小时;

[0013] (3)、将鲜红辣椒去籽去蒂洗净切块,沥干余水加入红椒块重量的 8-12% 的食盐,搅拌均匀入坛压实后密封腌制 7-10 天,捞出鲜红辣椒喷淋清水后离心脱水,再研磨成浆,得低盐辣椒酱;

[0014] (4)、取牛肉重量份 5-10% 山茶油入锅,加热至 60-80℃,加入胡椒粉、姜粉

[0015] 、五香粉煎熬 1-3 分钟,滤去粉渣,滤油文火继续加热,同时放入步骤(2)静置牛肉丁及其他剩余原料翻炒均匀,加入牛肉丁 60-80% 的水文火焖煮至微干,加入低盐辣椒酱,搅拌均匀,去火余热焖润至常温即得香辣牛肉酱。

[0016] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0017] 本发明将牛肉营养充分保持,酱香浓郁,口味香辣爽口,色泽纯正,引起人们的食欲,配方还有一些清热解毒、消食化积的保健成分,食用美味同时兼具健胃消食的作用。

具体实施方式

[0018] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0019] 实施例:

[0020] 一种香辣牛肉酱,由下述重量(斤)的原料制成:

[0021] 牛肉 120、甜面酱 20、红辣椒 60、莱菔子 15、藤茶 8、蜂蜜干粉 6、胡椒粉 9、姜粉 10、食盐 8、酱油 6、五香粉 0.6、红油 6、淮山药酒 8、纯茶油及水适量;

[0022] 所述的淮山药酒,是由下述重量(斤)的原料制成:淮山药 330、黄酒 140、隔山消 2、鸡矢藤 3、山稔根 2、岗梅叶 2、金银花 2、仙人掌花 1、水适量;

[0023] 所述的淮山药酒的制备方法为:将淮山药除杂入笼蒸熟,取出去皮切块,研磨成粉糊;将隔山消、鸡矢藤、山稔根、岗梅叶等中药原料合并破碎至 80 目,得中药颗粒,加 8 倍水煮沸后文火煎煮 2 小时,离心过滤,得到煎煮液,与磨制粉糊一并研磨成浆,在文火煮制沸腾,过 160 目筛,冷却后与黄酒搅拌均匀即可。

[0024] 所述的香辣牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

[0025] (1)、将牛肉除杂洗净,在含有 10% 食盐的溶液浸泡 1 小时,捞出后冲洗干净切制成 1 厘米见方丁状,得牛肉丁;

[0026] (2)、将莱菔子除杂洗净,打制成浆,将藤茶破碎至 50 目,加 20 倍水煎煮至沸腾 6 分钟,过滤去渣,滤液加入牛肉丁及适量水覆盖牛肉丁 2 厘米,文火焖煮至熟,捞出牛肉丁与莱菔子浆、蜂蜜干粉、淮山药酒搅拌均匀,在 10℃ 静置 16 小时;

[0027] (3)、将鲜红辣椒去籽去蒂洗净切块,沥干余水加入红椒块重量的 12% 的食盐,搅拌均匀入坛压实后密封腌制 10 天,捞出鲜红辣椒喷淋清水后离心脱水,再研磨成浆,得低盐辣椒酱;

[0028] (4)、取牛肉重量份 8% 山茶油入锅,加热至 60℃,加入胡椒粉、姜粉、五香粉煎熬 3 分钟,滤去粉渣,滤油文火继续加热,同时放入步骤(2) 静置牛肉丁及其他剩余原料翻炒均匀,加入牛肉丁 60% 的水文火焖煮至微干,加入低盐辣椒酱,搅拌均匀,去火余热焖润至常温即得香辣牛肉酱。