



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110495570 A

(43)申请公布日 2019.11.26

(21)申请号 201910873648.2

(22)申请日 2019.09.17

(71)申请人 吴金山

地址 618100 四川省德阳市中江县富兴镇
望江村3组4号

(72)发明人 吴金山

(74)专利代理机构 郑州欧凯专利代理事务所
(普通合伙) 41166

代理人 郭辽原

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种蒜香味风干牛肉及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工技术领域,具体公开了一种蒜香味风干牛肉,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒5-8份、盐2-5份、味精2-5份、大蒜8-12份、大蒜粉1-2份、洋葱5-8份、生姜片5-8份、牛肉80-100份,本发明还公开了一种蒜香味风干牛肉的制备方法;本发明制得的风干牛肉带有浓郁的蒜香味,为客户提供了新鲜口味的牛肉干制品;本发明中,腌制牛肉干的过程中,采用低温腌制,并且所用的蒜蓉经过多次清洗再经过油炸,与牛肉混合腌制时,不会影响牛肉本身的口感,同时不会加速风干肉牛的氧化,使风干牛肉的保质时间更长。

1. 一种蒜香味风干牛肉,其特征在於,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒5-8份、盐2-5份、味精2-5份、大蒜8-12份、大蒜粉1-2份、洋葱5-8份、生姜片5-8份、牛肉80-100份。

2. 根据权利要求1所述的一种蒜香味风干牛肉,其特征在於,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒5份、盐2份、味精2份、大蒜10份、大蒜粉1份、洋葱5份、生姜片5份、牛肉80份。

3. 根据权利要求1所述的一种蒜香味风干牛肉,其特征在於,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒6份、盐3份、味精3份、大蒜12份、大蒜粉1.5份、洋葱6份、生姜片6份、牛肉90份。

4. 根据权利要求1所述的一种蒜香味风干牛肉,其特征在於,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒7份、盐4份、味精4份、大蒜14份、大蒜粉1.8份、洋葱7份、生姜片7份、牛肉95份。

5. 根据权利要求1所述的一种蒜香味风干牛肉,其特征在於,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒8份、盐5份、味精5份、大蒜15份、大蒜粉2份、洋葱8份、生姜片8份、牛肉100份。

6. 根据权利要求1所述的一种蒜香味风干牛肉,其特征在於:所述牛肉种类来源于鲁西黄牛、夏洛莱牛、利木赞牛、西门塔尔牛与三河牛中的一种。

7. 根据权利要求1所述的一种蒜香味风干牛肉,其特征在於:所述牛肉所选部位为肩胛、肋脊、前胸、牛小排、前腰脊、后腰脊、后腿、腱子与腹肋等部位中的一种或多种。

8. 一种如权利要求1-7任意一条所述的蒜香味风干牛肉的制备方法,其特征在於,该制备方法包括以下步骤:

步骤一:定量称取,将黄酒、盐、味精、大蒜、大蒜粉、洋葱、生姜片与牛肉按上述的组份进行称取,称取完成后将牛肉与各种原料进行微波杀菌消毒处理;

步骤二:一次排酸,将步骤一中称得的牛肉放于0-5℃的冷藏库进行冷藏排酸30-60min;

步骤三:改刀,取出上步中冷藏排酸后的牛肉改刀成8-10mm见方的牛肉条,牛肉条长度控制在8-12cm;

步骤四:二次排酸,将步骤三中改刀好的牛肉条浸泡于冰水中,浸泡时长控制在1-2h,冰水中需要加大量冰块,并且在每100kg冰水中需加45-60g小苏打用于彻底排酸;

步骤五:排干,将步骤四中排酸完毕的牛肉条捞起,然后用纱布包裹起来,通过挤压排干水分;

步骤六:拌料,将步骤一种称得的洋葱、生姜片与大蒜分别进行打碎,将其中打碎后的蒜蓉用清水冲洗5-6遍后用纱布包上并沥干水分,然后将干蒜蓉下油炸至金黄捞出沥干油晾凉备用,然后将粉碎后的洋葱、生姜片与黄酒、盐、味精、大蒜粉混合搅拌成糊状的拌料备用;

步骤七:一次腌制,将沥干水分的牛肉条与搅拌好的拌料进行混合,然后将混合均匀的牛肉条与拌料投入到密封袋中抽真空,并放于冷藏库腌制,腌制时长控制在1-1.5h;

步骤八:风干,将腌制完毕后的牛肉条取出并挂在架上晾晒,用风吹干,注意吹风的温度逐渐提高,第一阶段温度控制在50-60℃,风干时长为10-20min,第二阶段温度控制在65-75

℃,风干时长为20-30min,第三阶段温度控制在85-90摄氏度,风干时长控制在20-30min;

步骤九:油炸,将风干后的牛肉干表面清理干净,然后下油锅炸熟然后沥干油并晾凉备用,注意油炸时间控制在5-7分钟,油温控制在150-180℃;

步骤十:二次腌制,将炸好后晾凉的牛肉干与炸好后晾凉的蒜蓉均匀混合,并将蒜蓉与牛肉干封装在真空袋中,然后在4-8℃低温下冷藏10-12小时后制得蒜香味风干牛肉。

一种蒜香味风干牛肉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体为一种蒜香味风干牛肉及其制备方法。

背景技术

[0002] 牛肉是一种高营养类肉类食品,牛肉含有丰富的蛋白质、氨基酸,食用牛肉能够提高机体抗病能力,并且对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血和修复组织等方面特别适宜。中医认为:牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功能,适用于中气下陷、气短体虚,筋骨酸软和贫血久病及面黄目眩之人食用。牛肉的烹饪方法多种多样,不同国家与不同地区均有着自己独特的制作牛肉的方法,其中风干牛肉就是一种比较独特的制作方式,风干肉牛中含有人体所需的多种矿物质和氨基酸,既保持了牛肉耐咀嚼的风味,又久存不变质,并且容易储藏,更适合作为食品类商品,因此具有广泛的市场前景,但是现有技术中的牛肉干在实际制作过程中还存在以下不足之处,

[0003] 1. 现有技术中风干牛肉,其品种口味较少,市场上常见的多为五香风干牛肉,缺少独特蒜香风味的风干牛肉制品;

[0004] 2. 现有的风干牛肉制备方法中,在制作过程中,通常在常温环境下进行腌制,并且材料中所用的大蒜为生蒜,生大蒜中所含的氨基碳会氧化牛肉,使牛肉干的口味改变,并且会加速变质,因此制得的风干牛肉口味较差。

[0005] 为此,本发明提出一种蒜香味风干牛肉及其制备方法。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种蒜香味风干牛肉及其制备方法,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0007] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种蒜香味风干牛肉,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒5-8份、盐2-5份、味精2-5份、大蒜8-12份、大蒜粉1-2份、洋葱5-8份、生姜片5-8份、牛肉80-100份。

[0008] 优选的,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒5份、盐2份、味精2份、大蒜10份、大蒜粉1份、洋葱5份、生姜片5份、牛肉80份。

[0009] 优选的,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒6份、盐3份、味精3份、大蒜12份、大蒜粉1.5份、洋葱6份、生姜片6份、牛肉90份。

[0010] 优选的,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒7份、盐4份、味精4份、大蒜14份、大蒜粉1.8份、洋葱7份、生姜片7份、牛肉95份。

[0011] 优选的,该蒜香味风干牛肉的配方包括以下质量组份:黄酒8份、盐5份、味精5份、大蒜15份、大蒜粉2份、洋葱8份、生姜片8份、牛肉100份。

[0012] 优选的,所述牛肉种类来源于鲁西黄牛、夏洛莱牛、利木赞牛、西门塔尔牛与三河牛中的一种。

[0013] 优选的,所述牛肉所选部位为肩胛、肋脊、前胸、牛小排、前腰脊、后腰脊、后腿、腱

子与腹肋等部位中的一种或多种。

[0014] 一种如上所述的蒜香味风干牛肉及的制备方法,该制备方法包括以下步骤:

[0015] 步骤一:定量称取,将黄酒、盐、味精、大蒜、大蒜粉、洋葱、生姜片与牛肉按上述的组份进行称取,称取完成后将牛肉与各种原料进行微波杀菌消毒处理;

[0016] 步骤二:一次排酸,将步骤一中称得的牛肉放于0-5℃的冷藏库进行冷藏排酸30-60min;

[0017] 步骤三:改刀,取出上步中冷藏排酸后的牛肉改刀成8-10mm见方的牛肉条,牛肉条长度控制在8-12cm;

[0018] 步骤四:二次排酸,将步骤三中改刀好的牛肉条浸泡于冰水中,浸泡时长控制在1-2h,冰水中需要加大量冰块,并且在每100kg冰水中需加45-60g小苏打用于彻底排酸;

[0019] 步骤五:排干,将步骤四中排酸完毕的牛肉条捞起,然后用纱布包裹起来,通过挤压排干水分;

[0020] 步骤六:拌料,将步骤一种称得的洋葱、生姜片与大蒜分别进行打碎,将其中打碎后的蒜蓉用清水冲洗5-6遍后用纱布包上并沥干水分,然后将干蒜蓉下油炸至金黄捞出沥干油晾凉备用,然后将粉碎后的洋葱、生姜片与黄酒、盐、味精、大蒜粉混合搅拌成糊状的拌料备用;

[0021] 步骤七:一次腌制,将沥干水分的牛肉条与搅拌好的拌料进行混合,然后将混合均匀的牛肉条与拌料投入到密封袋中抽真空,并放于冷藏库腌制,腌制时长控制在1-1.5h;

[0022] 步骤八:风干,将腌制完毕后的牛肉条取出并挂在架上晾晒,用风吹干,注意吹风的温度逐渐提高,第一阶段温度控制在50-60℃,风干时长为10-20min,第二阶段温度控制在65-75℃,风干时长为20-30min,第三阶段温度控制在85-90摄氏度,风干时长控制在20-30min。

[0023] 步骤九:油炸,将风干后的牛肉干表面清理干净,然后下油锅炸熟然后沥干油并晾凉备用,注意油炸时间控制在5-7分钟,油温控制在150-180℃。

[0024] 步骤十:二次腌制,将炸好后晾凉的牛肉干与炸好后晾凉的蒜蓉均匀混合,并将蒜蓉与牛肉干封装在真空袋中,然后在4-8℃低温下冷藏10-12小时后制得蒜香味风干牛肉。

[0025] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0026] 1. 本发明制得的风干牛肉带有浓郁的蒜香味,为客户提供了新鲜口味的牛肉干制品;

[0027] 2. 本发明中,腌制牛肉干的过程中,采用低温腌制,并且所用的蒜蓉经过多次清洗再经过油炸,与牛肉混合腌制时,不会影响牛肉本身的口感,同时不会加速风干牛肉的氧化,使风干牛肉的保质时间更长。

具体实施方式

[0028] 下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0029] 实施例一

[0030] 本发明提供一种技术方案:一种蒜香味风干牛肉,其具体制备方法如下:

[0031] 步骤一:定量称取,称取黄酒0.5kg、盐0.2kg、味精0.2kg、大蒜1kg、大蒜粉0.1kg、洋葱0.5kg、生姜片0.5kg与鲁西黄牛的肩胛肉8kg,称取完成后将牛肉与各种原料进行微波杀菌消毒处理;

[0032] 步骤二:一次排酸,将步骤一中称得的牛肉放于3℃的冷藏库进行冷藏排酸30min;

[0033] 步骤三:改刀,取出上步中冷藏排酸后的牛肉改刀成8mm见方的牛肉条,牛肉条长度控制在8cm;

[0034] 步骤四:二次排酸,将步骤三中改刀好的牛肉条浸泡于冰水中,浸泡时长控制在1h,冰水中需要加大量冰块,并且在每100kg冰水中需加45g小苏打用于彻底排酸;

[0035] 步骤五:排干,将步骤四中排酸完毕的牛肉条捞起,然后用纱布包裹起来,通过挤压排干水分;

[0036] 步骤六:拌料,将步骤一种称得的洋葱、生姜片与大蒜分别进行打碎,将其中打碎后的蒜蓉用清水冲洗5遍后用纱布包上并沥干水分,然后将干蒜蓉下油炸至金黄捞出沥干油晾凉备用,然后将粉碎后的洋葱、生姜片与黄酒、盐、味精、大蒜粉混合搅拌成糊状的拌料备用;

[0037] 步骤七:一次腌制,将沥干水分的牛肉条与搅拌好的拌料进行混合,然后将混合均匀的牛肉条与拌料投入到密封袋中抽真空,并放于冷藏库腌制,腌制时长控制在1h;

[0038] 步骤八:风干,将腌制完毕后的牛肉条取出并挂在架上晾晒,用风吹干,注意吹风的温度逐渐提高,第一阶段温度控制在50℃,风干时长为20min,第二阶段温度控制在65℃,风干时长为30min,第三阶段温度控制在85摄氏度,风干时长控制在30min。

[0039] 步骤九:油炸,将风干后的牛肉干表面清理干净,然后下油锅炸熟然后沥干油并晾凉备用,注意油炸时间控制在5分钟,油温控制在180℃。

[0040] 步骤十:二次腌制,将炸好后晾凉的牛肉干与炸好后晾凉的蒜蓉均匀混合,并将蒜蓉与牛肉干封装在真空袋中,然后在4℃低温下冷藏10小时后制得蒜香味风干牛肉。

[0041] 实施例二

[0042] 本发明提供一种技术方案:一种蒜香味风干牛肉,其具体制备方法如下:

[0043] 步骤一:定量称取,称取黄酒0.6kg、盐0.3kg、味精0.3kg、大蒜1.2kg、大蒜粉0.15kg、洋葱0.6kg、生姜片0.6kg与三河牛的肋脊肉9kg,称取完成后将牛肉与各种原料进行微波杀菌消毒处理;

[0044] 步骤二:一次排酸,将步骤一中称得的牛肉放于3℃的冷藏库进行冷藏排酸40min;

[0045] 步骤三:改刀,取出上步中冷藏排酸后的牛肉改刀成9mm见方的牛肉条,牛肉条长度控制在9cm;

[0046] 步骤四:二次排酸,将步骤三中改刀好的牛肉条浸泡于冰水中,浸泡时长控制在1.5h,冰水中需要加大量冰块,并且在每100kg冰水中需加50g小苏打用于彻底排酸;

[0047] 步骤五:排干,将步骤四中排酸完毕的牛肉条捞起,然后用纱布包裹起来,通过挤压排干水分;

[0048] 步骤六:拌料,将步骤一种称得的洋葱、生姜片与大蒜分别进行打碎,将其中打碎后的蒜蓉用清水冲洗6遍后用纱布包上并沥干水分,然后将干蒜蓉下油炸至金黄捞出沥干油晾凉备用,然后将粉碎后的洋葱、生姜片与黄酒、盐、味精、大蒜粉混合搅拌成糊状的拌料

备用;

[0049] 步骤七:一次腌制,将沥干水分的牛肉条与搅拌好的拌料进行混合,然后将混合均匀的牛肉条与拌料投入到密封袋中抽真空,并放于冷藏库腌制,腌制时长控制在1.2h;

[0050] 步骤八:风干,将腌制完毕后的牛肉条取出并挂在架上晾晒,用风吹干,注意吹风的温度逐渐提高,第一阶段温度控制在55℃,风干时长为15min,第二阶段温度控制在70℃,风干时长为25min,第三阶段温度控制在85摄氏度,风干时长控制在25min。

[0051] 步骤九:油炸,将风干后的牛肉干表面清理干净,然后下油锅炸熟然后沥干油并晾凉备用,注意油炸时间控制在6分钟,油温控制在170℃。

[0052] 步骤十:二次腌制,将炸好后晾凉的牛肉干与炸好后晾凉的蒜蓉均匀混合,并将蒜蓉与牛肉干封装在真空袋中,然后在6℃低温下冷藏11小时后制得蒜香味风干牛肉。

[0053] 实施例三

[0054] 本发明提供一种技术方案:一种蒜香味风干牛肉,其具体制备方法如下:

[0055] 步骤一:定量称取,称取黄酒0.7kg、盐0.4kg、味精0.4kg、大蒜1.4kg、大蒜粉0.18kg、洋葱0.7kg、生姜片0.7kg、西门塔尔牛的后腰脊肉4kg与西门塔尔牛的后腿肉5.5kg,称取完成后将牛肉与各种原料进行微波杀菌消毒处理;

[0056] 步骤二:一次排酸,将步骤一中称得的牛肉放于4℃的冷藏库进行冷藏排酸50min;

[0057] 步骤三:改刀,取出上步中冷藏排酸后的牛肉改刀成9mm见方的牛肉条,牛肉条长度控制在10cm;

[0058] 步骤四:二次排酸,将步骤三中改刀好的牛肉条浸泡于冰水中,浸泡时长控制在1.5h,冰水中需要加大量冰块,并且在每100kg冰水中需加55g小苏打用于彻底排酸;

[0059] 步骤五:排干,将步骤四中排酸完毕的牛肉条捞起,然后用纱布包裹起来,通过挤压排干水分;

[0060] 步骤六:拌料,将步骤一中称得的洋葱、生姜片与大蒜分别进行打碎,将其中打碎后的蒜蓉用清水冲洗6遍后用纱布包上并沥干水分,然后将干蒜蓉下油炸至金黄捞出沥干油晾凉备用,然后将粉碎后的洋葱、生姜片与黄酒、盐、味精、大蒜粉混合搅拌成糊状的拌料备用;

[0061] 步骤七:一次腌制,将沥干水分的牛肉条与搅拌好的拌料进行混合,然后将混合均匀的牛肉条与拌料投入到密封袋中抽真空,并放于冷藏库腌制,腌制时长控制在1.2h;

[0062] 步骤八:风干,将腌制完毕后的牛肉条取出并挂在架上晾晒,用风吹干,注意吹风的温度逐渐提高,第一阶段温度控制在55℃,风干时长为15min,第二阶段温度控制在70℃,风干时长为25min,第三阶段温度控制在90摄氏度,风干时长控制在20min。

[0063] 步骤九:油炸,将风干后的牛肉干表面清理干净,然后下油锅炸熟然后沥干油并晾凉备用,注意油炸时间控制在6分钟,油温控制在170℃。

[0064] 步骤十:二次腌制,将炸好后晾凉的牛肉干与炸好后晾凉的蒜蓉均匀混合,并将蒜蓉与牛肉干封装在真空袋中,然后在6℃低温下冷藏11小时后制得蒜香味风干牛肉。

[0065] 实施例四

[0066] 本发明提供一种技术方案:一种蒜香味风干牛肉,其具体制备方法如下:

[0067] 步骤一:定量称取,称取黄酒0.8kg、盐0.5kg、味精0.5kg、大蒜1.5kg、大蒜粉2kg、洋葱0.8kg、生姜片0.8kg与利木赞牛的前胸肉10kg,称取完成后将牛肉与各种原料进行微

波杀菌消毒处理；

[0068] 步骤二：一次排酸，将步骤一中称得的牛肉放于5℃的冷藏库进行冷藏排酸60min；

[0069] 步骤三：改刀，取出上步中冷藏排酸后的牛肉改刀成10mm见方的牛肉条，牛肉条长度控制在12cm；

[0070] 步骤四：二次排酸，将步骤三中改刀好的牛肉条浸泡于冰水中，浸泡时长控制在2h，冰水中需要加大量冰块，并且在每100kg冰水中需加60g小苏打用于彻底排酸；

[0071] 步骤五：排干，将步骤四中排酸完毕的牛肉条捞起，然后用纱布包裹起来，通过挤压排干水分；

[0072] 步骤六：拌料，将步骤一种称得的洋葱、生姜片与大蒜分别进行打碎，将其中打碎后的蒜蓉用清水冲洗6遍后用纱布包上并沥干水分，然后将干蒜蓉下油炸至金黄捞出沥干油晾凉备用，然后将粉碎后的洋葱、生姜片与黄酒、盐、味精、大蒜粉混合搅拌成糊状的拌料备用；

[0073] 步骤七：一次腌制，将沥干水分的牛肉条与搅拌好的拌料进行混合，然后将混合均匀的牛肉条与拌料投入到密封袋中抽真空，并放于冷藏库腌制，腌制时长控制在1.5h；

[0074] 步骤八：风干，将腌制完毕后的牛肉条取出并挂在架上晾晒，用风吹干，注意吹风的温度逐渐提高，第一阶段温度控制在60℃，风干时长为00min，第二阶段温度控制在75℃，风干时长为00min，第三阶段温度控制在90摄氏度，风干时长控制在20min。

[0075] 步骤九：油炸，将风干后的牛肉干表面清理干净，然后下油锅炸熟然后沥干油并晾凉备用，注意油炸时间控制在7分钟，油温控制在150℃。

[0076] 步骤十：二次腌制，将炸好后晾凉的牛肉干与炸好后晾凉的蒜蓉均匀混合，并将蒜蓉与牛肉干封装在真空袋中，然后在5℃低温下冷藏12小时后制得蒜香味风干牛肉。

[0077] 将四组实施例与市场上挑选了一组风干牛肉进行对比，其食用后评价与保质期时长检测如下：

[0078]

参数	风味	口感	保质期
实验组别			
实施例一	独特蒜蓉味	较佳	15 个月
实施例二	独特蒜蓉味	较佳	16 个月
实施例三	独特蒜蓉味	较佳	16 个月
实施例四	独特蒜蓉味	较佳	17 个月
传统聚丙烯	普通五香味	一般	12 个月

[0079] 从上表的实验数据可知，本方案的第四组实施例中制得的蒜香味风干牛肉的保质期较长，因此具有较好的市场推广价值。

[0080] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。