



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106819882 A

(43)申请公布日 2017.06.13

(21)申请号 201611219793.1

(22)申请日 2016.12.26

(71)申请人 阜阳市春天食品有限公司

地址 236000 安徽省阜阳市颍州区颍州经济开发区颖一路106号安徽冠宇模具配件有限公司3#生产车间0室

(72)发明人 杨春天

(74)专利代理机构 合肥广源知识产权代理事务所(普通合伙) 34129

代理人 李显锋

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法

(57)摘要

本发明属于食品加工技术领域,尤其是一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法,具体包括以下步骤:(1)取牛精肉切粒,用温水恒温浸泡,沥水取出,浸没于腌制液中用手搓揉,静置腌制;(2)置入温度为烘烤箱恒温烘烤,取出,室温自然冷却,置入裹粉浆中用手搓揉,取出,置入温度为发酵箱中发酵;(3)投入植物油锅中文火炸制,取出,立即置入冷却箱冷却。本发明简单易操作,制作出的牛肉粒外观完整、色泽均匀有光泽,组织紧密干爽、无粉粒脱落,桂花香牛肉香浓郁清新和谐,外酥里嫩、酸甜适口,对皮肤干燥、长期胃痛和风湿疼痛的患者有显著的治疗效果。

1. 一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法,其特征在于,具体包括以下步骤:

(1) 取牛精肉切成粒径为1.3~1.5cm的粒状,用温度为41~43℃的温水恒温浸泡54~58min,沥水取出,浸没于腌制液中用手搓揉10~11min,静置腌制75~80min,得腌牛肉粒;

所述的腌制液,按以下步骤进行制备:将13~15重量份的鲜山楂去核洗净,与18~20重量份的洗净的紫甘蓝投入粉碎机中混合粉碎,加入140~150重量份的水大火煮沸,文火熬煮11~12min并不断搅拌,加入2.4~2.6重量份的食盐、2.9~3.1重量份的白砂糖、3.3~3.5重量份的老抽和0.7~0.8重量份的肉桂粉混合搅拌均匀,继续文火熬煮5~6min,室温自然冷却,得腌制液;

(2) 将腌牛肉粒置入温度为85~87℃的烘烤箱恒温烘烤11~12min,取出,室温自然冷却,置入裹粉浆中用手搓揉5~6min,取出,置入温度为34~36℃的发酵箱中发酵15~16h,得裹粉牛肉粒;

所述的裹粉浆,按以下步骤进行制备:将9~10重量份的鲜桂花和12~13重量份的草莓洗净打浆,加入44~46重量份、温度为67~69℃的水文火熬煮34~36min,置入温度为28~30℃的发酵箱发酵56~60h,取出,加入4.4~4.6重量份的紫薯粉、1.7~1.9重量份的枸杞粉和0.3~0.4重量份的菊芋提取物混合搅拌均匀,得裹粉浆;

(3) 将裹粉牛肉粒投入温度为144~146℃的植物油锅中文火炸制190~200s,取出,立即置入温度为-23~-21℃的冷却箱冷却140~150s,取出,得桂花香黄金牛肉粒;

(4) 真空袋装,灭菌,贴标签,得成品。

2. 根据权利要求1所述的桂花香黄金牛肉粒的制作方法,其特征在于,步骤(3)中所述的植物油为椰子油、油菜籽油、大豆油、葵花籽油中的一种。

3. 根据权利要求1所述的桂花香黄金牛肉粒的制作方法,其特征在于,步骤(4)所述的灭菌为183~187W/cm²紫外照射34~36min。

一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其是一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法。

背景技术

[0002] 休闲类牛肉食品,目前主要以牛肉干、牛肉粒以及牛肉条等产品形式存在,但是传统的制作方法制作出的牛肉制品,不但质地较硬、口感差、品质不稳定、外观欠佳,而且降低牛肉的营养价值;因此,发明一种能有效解决以上问题的牛肉食品的制作方法是目前亟待解决的问题。

发明内容

[0003] 针对上述问题,本发明旨在提供一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法。

[0004] 本发明通过以下技术方案实现:

一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法,具体包括以下步骤:

(1) 取牛精肉切成粒径为1.3~1.5cm的粒状,用温度为41~43℃的温水恒温浸泡54~58min,沥水取出,浸没于腌制液中用手搓揉10~11min,静置腌制75~80min,得腌牛肉粒;

所述的腌制液,按以下步骤进行制备:将13~15重量份的鲜山楂去核洗净,与18~20重量份的洗净的紫甘蓝投入粉碎机中混合粉碎,加入140~150重量份的水大火煮沸,文火熬煮11~12min并不断搅拌,加入2.4~2.6重量份的食盐、2.9~3.1重量份的白砂糖、3.3~3.5重量份的老抽和0.7~0.8重量份的肉桂粉混合搅拌均匀,继续文火熬煮5~6min,室温自然冷却,得腌制液;

(2) 将腌牛肉粒置入温度为85~87℃的烘烤箱恒温烘烤11~12min,取出,室温自然冷却,置入裹粉浆中用手搓揉5~6min,取出,置入温度为34~36℃的发酵箱中发酵15~16h,得裹粉牛肉粒;

所述的裹粉浆,按以下步骤进行制备:将9~10重量份的鲜桂花和12~13重量份的草莓洗净打浆,加入44~46重量份、温度为67~69℃的水文火熬煮34~36min,置入温度为28~30℃的发酵箱发酵56~60h,取出,加入4.4~4.6重量份的紫薯粉、1.7~1.9重量份的枸杞粉和0.3~0.4重量份的菊芋提取物混合搅拌均匀,得裹粉浆;

(3) 将裹粉牛肉粒投入温度为144~146℃的植物油锅中文火炸制190~200s,取出,立即置入温度为-23~-21℃的冷却箱冷却140~150s,取出,得桂花香黄金牛肉粒;

(4) 真空袋装,灭菌,贴标签,得成品。

[0005] 作为发明进一步的方案:步骤(3)中所述的植物油为椰子油、油菜籽油、大豆油、葵花籽油中的一种。

[0006] 作为发明进一步的方案:步骤(4)所述的灭菌为183~187W/cm²紫外照射34~36min。

[0007] 本发明的有益效果:本发明提供一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法,简单易操作,制作出的牛肉粒外观完整、色泽均匀有光泽,组织紧密干爽、无粉粒脱落,桂花香牛肉香浓郁清新和谐,外酥里嫩、酸甜适口,对皮肤干燥、长期胃痛和风湿疼痛的患者有显著的治

疗效果;先使用本发明的腌制液进行搓揉腌制,使得肉质更加鲜嫩爽滑,口感更加丰富,然后使用本发明的裹粉浆搓揉,赋予其桂花香味,使得肉质长期保持鲜嫩的口感,且使得油炸后外部酥嫩;腌制液和裹粉浆的成分配合作用有效提升人体的锁水功能,调节胃肠道功能稳定,减少胃肠道炎症的发生,促进体内免疫功能稳定,提升人体免疫力。

具体实施方式

[0008] 下面用具体实施例说明本发明,但并不是对本发明的限制。

[0009] 实施例1

本发明实施例中,一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法,具体包括以下步骤:

(1)取牛精肉切成粒径为1.3~1.5cm的粒状,用温度为41℃的温水恒温浸泡54min,沥水取出,浸没于腌制液中用手搓揉10min,静置腌制75min,得腌牛肉粒;

所述的腌制液,按以下步骤进行制备:将13重量份的鲜山楂去核洗净,与18重量份的洗净的紫甘蓝投入粉碎机中混合粉碎,加入140重量份的水大火煮沸,文火熬煮11min并不断搅拌,加入2.4重量份的食盐、2.9重量份的白砂糖、3.3重量份的老抽和0.7重量份的肉桂粉混合搅拌均匀,继续文火熬煮5min,室温自然冷却,得腌制液;

(2)将腌牛肉粒置入温度为85℃的烘烤箱恒温烘烤11min,取出,室温自然冷却,置入裹粉浆中用手搓揉5min,取出,置入温度为34℃的发酵箱中发酵15h,得裹粉牛肉粒;

所述的裹粉浆,按以下步骤进行制备:将9重量份的鲜桂花和12重量份的草莓洗净打浆,加入44重量份、温度为67℃的水文火熬煮34min,置入温度为28℃的发酵箱发酵56h,取出,加入4.4重量份的紫薯粉、1.7重量份的枸杞粉和0.3重量份的菊芋提取物混合搅拌均匀,得裹粉浆;

(3)将裹粉牛肉粒投入温度为144℃的植物油锅中文火炸制190s,取出,立即置入温度为-23℃的冷却箱冷却140s,取出,得桂花香黄金牛肉粒;

(4)真空袋装,灭菌,贴标签,得成品。

[0010] 作为发明进一步的方案:步骤(3)中所述的植物油为椰子油、油菜籽油、大豆油、葵花籽油中的一种。

[0011] 作为发明进一步的方案:步骤(4)所述的灭菌为183W/cm²紫外照射34min。

[0012] 实施例2

本发明实施例中,一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法,具体包括以下步骤:

(1)取牛精肉切成粒径为1.3~1.5cm的粒状,用温度为42℃的温水恒温浸泡56min,沥水取出,浸没于腌制液中用手搓揉10.5min,静置腌制78min,得腌牛肉粒;

所述的腌制液,按以下步骤进行制备:将14重量份的鲜山楂去核洗净,与19重量份的洗净的紫甘蓝投入粉碎机中混合粉碎,加入145重量份的水大火煮沸,文火熬煮11.5min并不断搅拌,加入2.5重量份的食盐、3重量份的白砂糖、3.4重量份的老抽和0.75重量份的肉桂粉混合搅拌均匀,继续文火熬煮5.5min,室温自然冷却,得腌制液;

(2)将腌牛肉粒置入温度为86℃的烘烤箱恒温烘烤11.5min,取出,室温自然冷却,置入裹粉浆中用手搓揉5.5min,取出,置入温度为35℃的发酵箱中发酵15.5h,得裹粉牛肉粒;

所述的裹粉浆,按以下步骤进行制备:将9.5重量份的鲜桂花和12.5重量份的草莓洗净打浆,加入45重量份、温度为68℃的水文火熬煮35min,置入温度为29℃的发酵箱发酵58h,

取出,加入4.5重量份的紫薯粉、1.8重量份的枸杞粉和0.35重量份的菊芋提取物混合搅拌均匀,得裹粉浆;

(3)将裹粉牛肉粒投入温度为145℃的植物油锅中文火炸制195s,取出,立即置入温度为-22℃的冷却箱冷却145s,取出,得桂花香黄金牛肉粒;

(4)真空袋装,灭菌,贴标签,得成品。

[0013] 实施例3

本发明实施例中,一种桂花香黄金牛肉粒的制作方法,具体包括以下步骤:

(1)取牛精肉切成粒径为1.3~1.5cm的粒状,用温度为43℃的温水恒温浸泡58min,沥水取出,浸没于腌制液中用手搓揉11min,静置腌制80min,得腌牛肉粒;

所述的腌制液,按以下步骤进行制备:将15重量份的鲜山楂去核洗净,与20重量份的洗净的紫甘蓝投入粉碎机中混合粉碎,加入150重量份的水大火煮沸,文火熬煮12min并不断搅拌,加入2.6重量份的食盐、3.1重量份的白砂糖、3.5重量份的老抽和0.8重量份的肉桂粉混合搅拌均匀,继续文火熬煮6min,室温自然冷却,得腌制液;

(2)将腌牛肉粒置入温度为87℃的烘烤箱恒温烘烤12min,取出,室温自然冷却,置入裹粉浆中用手搓揉6min,取出,置入温度为36℃的发酵箱中发酵16h,得裹粉牛肉粒;

所述的裹粉浆,按以下步骤进行制备:将10重量份的鲜桂花和13重量份的草莓洗净打浆,加入46重量份、温度为69℃的水文火熬煮36min,置入温度为30℃的发酵箱发酵60h,取出,加入4.6重量份的紫薯粉、1.9重量份的枸杞粉和0.4重量份的菊芋提取物混合搅拌均匀,得裹粉浆;

(3)将裹粉牛肉粒投入温度为146℃的植物油锅中文火炸制200s,取出,立即置入温度为-21℃的冷却箱冷却150s,取出,得桂花香黄金牛肉粒;

(4)真空袋装,灭菌,贴标签,得成品。

[0014] 随机选择18~60岁的受试者80位,随机分为4组,每组20人,对实施例桂花香黄金牛肉粒和对比例市售牛肉粒进行感官评定,每项满分为100分,最后得分为平均分,实施例桂花香黄金牛肉粒和对比例市售牛肉粒的感官评定见表1:

表1 实施例桂花香黄金牛肉粒和对比例市售牛肉粒的感官评定

项目	实施例1	实施例2	实施例3	对比例
外观	97	97	97	75
组织	96	96	96	76
香味	96	96	97	73
口感	96	97	97	73

从表1的结果可以看出,实施例的桂花香黄金牛肉粒,外观完整、色泽均匀有光泽,组织紧密干爽、无粉粒脱落,桂花香牛肉香浓郁清新和谐,外酥里嫩、酸甜适口,得到广大消费者的喜爱。

[0015] 实施例桂花香黄金牛肉粒和对比例市售牛肉粒的保健效果:

有效:不适症状减轻或消失;无效:不适症状不变或更加严重。

[0016] 随机选择皮肤干燥、长期胃痛和风湿疼痛的患者100名,随机分为2组,每组50名,所有患者受试前3天停用所有药物,实施例和对比例组每人每天食用该组牛肉粒100克,受试时间为30天,实施例桂花香黄金牛肉粒和对比例市售牛肉粒的保健效果见表2:

表2 实施例桂花香黄金牛肉粒和对比例市售牛肉粒的保健效果

项目	实施例		对比例	
	有效率/(%)	无效率/(%)	有效率/(%)	无效率/(%)
皮肤干燥	96	4	10	90
长期胃痛	92	8	8	92
风湿疼痛	93	7	8	92

从表2的结果可以看出,实施例的桂花香黄金牛肉粒分别经多种疾病的患者食用后,能够有效抑制多种疾病,减轻疾病症状,其有效率明显较对比例高,说明本发明提供的桂花香黄金牛肉粒具有良好的保健效果。