



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105249269 A

(43) 申请公布日 2016.01.20

(21) 申请号 201510792316.3

(22) 申请日 2015.11.18

(71) 申请人 合肥杠岗香食品有限公司

地址 230000 安徽省合肥市瑶海区红旗产业
园纵阳路东

(72) 发明人 詹开俊

(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 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种麻辣牛肉料理包

(57) 摘要

本发明公开了一种麻辣牛肉料理包,由下列重量份的原料制成:牛肉60-70、红辣椒5-6、虾仁6-7、黄瓜15-20、香肠8-10、油炸花生米13-18、鼠曲草20-24、黑猪肉25-30、糯米8-10、红茶粉4-5、黄豆酱9-11、食用油5-6、白砂糖2-3、食盐4-5、山奈、草果、水适量。本发明克服了现有料理制品营养不均衡、加工不科学、保存和食用不方便、不卫生的问题,其荤素搭配比例合理,加工方法合理,具有营养丰富、色泽美观、保存或食用都方便的特点。

1. 一种麻辣牛肉料理包,其特征在于,由下列重量份的原料制成:牛肉 60-70、红辣椒 5-6、虾仁 6-7、黄瓜 15-20、香肠 8-10、油炸花生米 13-18、鼠曲草 20-24、黑猪肉 25-30、糯米 8-10、红茶粉 4-5、黄豆酱 9-11、食用油 5-6、白砂糖 2-3、食盐 4-5、山奈、草果、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述麻辣牛肉料理包,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将食用油烧热后加入山奈、草果翻炒至有香味溢出后加入鸡骨、食盐以及适量水混合后大火煮沸后小火焖煮 20-30 分钟,滤出后得鸡汤;

(2) 将红茶与 45-50℃的水混合处理 30-40 分钟,加入白砂糖搅拌均匀,冷却后滤掉沉渣,再将黑猪肉切成小块与上述红茶汁混合浸渍 20-22 小时,捞出黑猪肉块;

(3) 将步骤 2 的黑猪肉块放入步骤 1 的鸡汤混合后进行超声波处理 30-40 分钟,密封腌渍 4-5 天,得腌渍猪肉料;

(4) 将鼠曲草放入沸水中漂烫 1-2 分钟,捞出后放置温室中待其发霉,再将糯米泡发后与其混合后研磨成浆液,得混合浆液;

(5) 将步骤 2 浸渍过的红茶汁与步骤 4 的混合浆液、黄豆酱混合均匀,大火煮沸后小火熬煮 10-15 分钟,得调味酱料;

(6) 将牛肉、红辣椒分别切块后与虾仁、步骤 5 的调味酱料混合后腌渍 4-5 小时,加热焖煮 20-30 分钟,再将黄瓜、香肠蒸熟后与其混合,得麻辣牛肉;

(7) 将步骤 3 的腌渍猪肉料蒸熟后再与步骤 6 的麻辣牛肉以及其他剩余成分混合均匀,包装后速冻,即可。

一种麻辣牛肉料理包

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种麻辣牛肉料理包。

背景技术

[0002] 鼠曲草是菊科植物鼠曲草的全草,其以野生为主,分布区域广泛,全国大部分地区如华东、中南、西南及河北、陕西、台湾等地均可生长,资源丰富。鼠曲草性味甘、平,具有消喉火,解热,去毒,调中益气,止泄,除痰,压时气,去热嗽等功效,可用于感冒咳嗽,支气管炎,哮喘,高血压,蚕豆病,风湿,腰腿痛等治疗;外用治跌打损伤,毒蛇咬。相关研究发现,鼠曲草富含黄酮类化合物、挥发油、生物碱、甾醇等生物活性成分,民间对其药理利用及食用历史悠久。

[0003] 黑猪肉肉质细腻且营养价值丰富。肌肉中的不饱和脂肪酸的含量为8.87%,特别是亚麻酸能保护肝脏,能提高人体免疫能力,同时还可以改善人体内SOD的活性,抑制MDA的生成,延缓机体衰老,细胞老化,含量显著高于其他猪种,对人体有极高的营养价值及保健作用,如长期食用可延年益寿,并有着汤汁浓郁,绕齿留香。姜家黑猪肌肉内的肉品鲜味主要特征氨基酸天门冬氨酸、谷氨酸、甘氨酸、丙氨酸和肌苷酸的总含量明显高于洋猪,烹饪调出的汤汁浓郁,口留余香,对人体有着较大的辅助功能。

发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种麻辣牛肉料理包。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种麻辣牛肉料理包,由下列重量份的原料制成:牛肉60-70、红辣椒5-6、虾仁6-7、黄瓜15-20、香肠8-10、油炸花生米13-18、鼠曲草20-24、黑猪肉25-30、糯米8-10、红茶粉4-5、黄豆酱9-11、食用油5-6、白砂糖2-3、食盐4-5、山奈、草果、水适量。

[0006] 根据权利要求1所述麻辣牛肉料理包,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将食用油烧热后加入山奈、草果翻炒至有香味溢出后加入鸡骨、食盐以及适量水混合后大火煮沸后小火焖煮20-30分钟,滤出后得鸡汤;

(2) 将红茶与45-50℃的水混合处理30-40分钟,加入白砂糖搅拌均匀,冷却后滤掉沉渣,再将黑猪肉切成小块与上述红茶汁混合浸渍20-22小时,捞出黑猪肉块;

(3) 将步骤2的黑猪肉块放入步骤1的鸡汤混合后进行超声波处理30-40分钟,密封腌渍4-5天,得腌渍猪肉料;

(4) 将鼠曲草放入沸水中漂烫1-2分钟,捞出后放置温室中待其发霉,再将糯米泡发后与其混合后研磨成浆液,得混合浆液;

(5) 将步骤2浸渍过的红茶汁与步骤4的混合浆液、黄豆酱混合均匀,大火煮沸后小火熬煮10-15分钟,得调味酱料;

(6) 将牛肉、红辣椒分别切块后与虾仁、步骤5的调味酱料混合后腌渍4-5小时,加热焖煮20-30分钟,再将黄瓜、香肠蒸熟后与其混合,得麻辣牛肉;

(7) 将步骤3的腌渍猪肉料蒸熟后再与步骤6的麻辣牛肉以及其他剩余成分混合均匀,包装后速冻,即可。

[0007] 本发明的优点是:采用低温提取红茶汁可减少香气物质经受高温,最大限度的保留茶汤中的风味物质。用超声波处理过的肉,肉的肌原纤维被破坏并释放出粘稠的渗出液,肉纤维得以相互粘贴,从而改良产品的强度。超声波处理不仅可以起到杀菌的作用,也可以保持肉质的鲜美,防止老化。把鼠曲草洗干净用水焯一下能去掉苦涩味,待其发霉会发出一种特有的香味,提升料理的香味。本发明克服了现有料理制品营养不均衡、加工不科学、保存和食用不方便、不卫生的问题,其荤素搭配比例合理,加工方法合理,具有营养丰富、色泽美观、保存或食用都方便的特点。

具体实施方式

[0008] 一种麻辣牛肉料理包,由下列重量份的原料制成:牛肉 60、红辣椒 5、虾仁 6、黄瓜 15、香肠 8、油炸花生米 13、鼠曲草 20、黑猪肉 25、糯米 8、红茶粉 4、黄豆酱 9、食用油 5、白砂糖 2、食盐 4、山奈、草果、水适量。

[0009] 根据权利要求1所述麻辣牛肉料理包,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将食用油烧热后加入山奈、草果翻炒至有香味溢出后加入鸡骨、食盐以及适量水混合后大火煮沸后小火焖煮 20 分钟,滤出后得鸡汤;

(2) 将红茶与 45℃ 的水混合处理 30 分钟,加入白砂糖搅拌均匀,冷却后滤掉沉渣,再将黑猪肉切成小块与上述红茶汁混合浸渍 20 小时,捞出黑猪肉块;

(3) 将步骤2的黑猪肉块放入步骤1的鸡汤混合后进行超声波处理 30 分钟,密封腌渍 4 天,得腌渍猪肉料;

(4) 将鼠曲草放入沸水中漂烫 1 分钟,捞出后放置温室中待其发霉,再将糯米泡发后与其混合后研磨成浆液,得混合浆液;

(5) 将步骤2浸渍过的红茶汁与步骤4的混合浆液、黄豆酱混合均匀,大火煮沸后小火熬煮 10 分钟,得调味酱料;

(6) 将牛肉、红辣椒分别切块后与虾仁、步骤5的调味酱料混合后腌渍 4 小时,加热焖煮 20 分钟,再将黄瓜、香肠蒸熟后与其混合,得麻辣牛肉;

(7) 将步骤3的腌渍猪肉料蒸熟后再与步骤6的麻辣牛肉以及其他剩余成分混合均匀,包装后速冻,即可。