(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 103622053 A
(43)申请公布日 2014.03.12

(21)申请号 201310633206.3

(22)申请日 2013.12.03

(71)申请人 安徽中亚食品有限公司
地址 236600 安徽省阜阳市太和县工业园区

(72)发明人 李亚军 张海燕 郭奎奎 张丽
王婷婷

(51)Int.Cl.
A23L 1/311(2006.01)
A23L 1/314(2006.01)
A23L 1/318(2006.01)
A23L 1/226(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种XO酱牛肉粒及其制作方法

(57)摘要

本发明涉及食品技术领域，具体涉及一种XO酱牛肉粒及其制作方法。其制作步骤为：先将冷冻黄牛腿肉在0-4℃下解冻，切成块状，继而将块状牛肉放入滚揉机内，加入XO酱滚揉半小时后放入沸水中煮1小时后捞出，切成0.5 cm -2 cm的粒状，再加入调味料、海鲜料和XO酱进行炒制，炒制完成后放入烤箱内烘烤，冷却后包装，经检验后即的XO酱牛肉粒成品，本发明工艺简单、易于操作，使用海鲜为原料熬制的XO酱来腌渍牛肉，使海鲜风味充分融入到牛肉中，制作出来的牛肉粒营养丰富、令人回味无穷。

CN 103622053 A

1. 一种 XO 酱牛肉粒，其特征在于：其由以下原料制成：

原料：冷冻黄牛腿肉 100 份；

辅料：XO 酱 12-23 份；

调味料：白糖 2-4 份、食盐 1.5-3.5 份、酱油 2-4 份、味精 1-3 份、姜粉 0.2-0.4 份、大蒜粉份 0.2-0.4 份、洋葱粉 0.2-0.4 份、辣椒粉 0.2-0.4 份；

海鲜料：干贝粉 1-2 份、虾干粉 1-2 份；

所述 XO 酱由泡发的干贝 10 份，泡发的虾干 10 份，鱼露 5 份，食盐 15 份、白糖 7 份、味精 3 份、在食用油中熬制 1.5 小时制成，所述食用油为 18 份。

2. 一种 XO 酱牛肉粒的制作步骤：其特征为：

（1）将 100 份冷冻黄牛腿肉在 0-4℃下解冻 12-14 小时，切成块状；

（2）将块状牛肉放入滚揉机内，加入 8-10 份 XO 酱滚揉半小时；

（3）将滚揉后的牛肉放入牛骨汤中用中火煮 2 小时后捞出，切成 0.5 ㎝ -2 ㎝的粒状；

（4）将粒状牛肉用 2-6 份食用油炒制 1.5 小时，在炒制过程中加入调味料、海鲜料和 4-13 份 XO 酱；

（5）将炒制后的粒状牛肉放置在烤箱内摊匀，在 120 摄氏度的温度下烘烤 2-4 小时，冷却后包装，经检验后即的 XO 酱牛肉粒成品。

3. 根据权利要求 2 所述的一种 XO 酱牛肉粒的制作步骤：其特征为：

所述牛骨汤由 10-20 份牛骨、食盐 7 份、味精 3 份、白胡椒粉 2 份、白糖 2 份加入水中熬制而成。

一种 XO 酱牛肉粒及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域，具体涉及一种 XO 酱牛肉粒及其制作方法。

背景技术

[0002] 随着经济的发展，人民生活水平的不断提高，休闲食品已成为人们茶余饭后的钟爱。牛肉粒是其中一种重要的老百姓喜闻见乐的肉类休闲食品，目前中国休闲食品市场，牛肉干占很大比重，据中国食品工业协会统计的数据，2011 年我国休闲食品达到 900 亿以上的销售量，牛肉干制品的销售额达到 20 亿元，其中牛肉粒销售额约有 5 亿元，但现有牛肉粒口味比较单一，绝大多数是五香、香辣味的，成分单一，缺乏新意，难以适应现代快节奏人们追求营养、新奇口味和食用方便的需要。经过我们公司长期调查发现，有超过 60% 的消费者开始厌倦五香、香辣牛肉干粒。

[0003] 众所周知，XO 酱是流行于高端餐饮且味美营养的海鲜调味品，如果将 XO 酱和牛肉完美的结合开发一种新口味的牛肉粒产品，将会解决牛肉粒口味单一的问题。

发明内容

[0004] 为解决现有技术中牛肉粒味道单一的问题，本发明提供一种 XO 酱牛肉粒及其制作方法。

[0005] 本发明采用技术方案为：

一种 XO 酱牛肉粒，其由以下原料制成：

原料：冷冻黄牛腿肉 100 份；

辅料：XO 酱 12-23 份；

调味料：白糖 2-4 份、食盐 1.5-3.5 份、酱油 2-4 份、味精 1-3 份、姜粉 0.2-0.4 份、大蒜粉份 0.2-0.4 份、洋葱粉 0.2-0.4 份、辣椒粉 0.2-0.4 份；

海鲜料：干贝粉 1-2 份、虾干粉 1-2 份；

所述 XO 酱由泡发的干贝 10 份，泡发的虾干 10 份，鱼露 5 份，食盐 15 份、白糖 7 份、味精 3 份、在食用油中熬制 1.5 小时制成，所述食用油为 18 份。

[0006] 一种 XO 酱牛肉粒的制作步骤：

（1）将 100 份冷冻黄牛腿肉在 0-4℃下解冻 12-14 小时，切成块状；

（2）将块状牛肉放入滚揉机内，加入 8-10 份 XO 酱滚揉半小时；

（3）将滚揉后的牛肉放入牛骨汤中用中火煮 2 小时后捞出，切成 0.5 ㎝ -2 ㎝的粒状；

（4）将粒状牛肉用 2-6 份食用油炒制 1.5 小时，在炒制过程中加入调味料、海鲜料和 4-13 份 XO 酱；

（5）将炒制后的粒状牛肉放置在烤箱内摊匀，在 120 摄氏度的温度下烘烤 2-4 小时，冷却后包装，经检验后即的 XO 酱牛肉粒成品。

[0007] 所述每份牛骨汤由 10-20 份牛骨、食盐 7 份、味精 3 份、白胡椒粉 2 份、白糖 2 份加入水中熬制而成。

[0008] 本发明的有益效果在于：工艺简单、易于操作，使用海鲜为原料熬制的 XO 酱来腌渍牛肉，使海鲜风味充分融入到牛肉中，制作出来的牛肉粒营养丰富、令人回味无穷。

具体实施方式

[0009] 实施例 1：

取冷冻黄牛腿肉 100 份；XO 酱 12 份；白糖 4 份、食盐 3.5 份、酱油 4 份、味精 3 份、姜粉 0.4 份、大蒜粉份 0.4 份、洋葱粉 0.4 份、辣椒粉 0.4 份，干贝粉 2 份、虾干粉 2 份；

所述 XO 酱由泡发的干贝 10 份，泡发的虾干 10 份，鱼露 5 份，食盐 15 份、白糖 7 份、味精 3 份、在食用油中熬制 1.5 小时制成，所述食用油为 18 份。

[0010] 所述 XO 酱牛肉粒的制作步骤为：

（1）将 100 份冷冻黄牛腿肉在 0-4℃下解冻 12 小时，切成块状；

（2）将块状牛肉放入滚揉机内，加入 8 份 XO 酱滚揉半小时；

（3）将滚揉后的牛肉放入牛骨汤中用中火煮 2 小时后捞出，切成 0.5 cm -2 cm的粒状，所述每份牛骨汤由 10 份牛骨、食盐 7 份、味精 3 份、白胡椒粉 2 份、白糖 2 份加入水中熬制而成；

（4）将粒状牛肉用 5 份食用油炒制 1.5 小时，在炒制过程中加入白糖 2 份、食盐 1.5 份、酱油 2 份、味精 1 份、姜粉 0.2 份、大蒜粉份 0.2 份、洋葱粉 0.2 份、辣椒粉 0.2 份；干贝粉 1 份、虾干粉 1 份和 4 份 XO 酱；

（5）将炒制后的粒状牛肉放置在烤箱内摊匀，在 120 摄氏度的温度下烘烤 2 小时，冷却后包装，经检验后即的 XO 酱牛肉粒成品 1。

[0011] 实施例 2：

一种 XO 酱牛肉粒，其由以下原料制成：

原料：冷冻黄牛腿肉 100 份；

辅料：XO 酱 23 份；

调味料：白糖 2 份、食盐 1.5 份、酱油 2 份、味精 1 份、姜粉 0.2 份、大蒜粉份 0.2 份、洋葱粉 0.2 份、辣椒粉 0.2 份；

海鲜料：干贝粉 1 份、虾干粉 1 份；

所述 XO 酱由泡发的干贝 10 份，泡发的虾干 10 份，鱼露 5 份，食盐 15 份、白糖 7 份、味精 3 份、在食用油中熬制 1.5 小时制成，所述食用油为 18 份。

[0012] 所述 XO 酱牛肉粒的制作步骤为：

（1）将 100 份冷冻黄牛腿肉在 0-4℃下解冻 12-14 小时，切成块状；

（2）将块状牛肉放入滚揉机内，加入 10 份 XO 酱滚揉半小时；

（3）将滚揉后的牛肉放入牛骨汤中用中火煮 2 小时后捞出，切成 0.5 cm -2 cm的粒状，所述每份牛骨汤由 10-20 份牛骨、食盐 7 份、味精 3 份、白胡椒粉 2 份、白糖 2 份加入水中熬制而成；

（4）将粒状牛肉用 3 份食用油炒制 1.5 小时，在炒制过程中加入调味料、海鲜料和 13 份 XO 酱；

（5）将炒制后的粒状牛肉放置在烤箱内摊匀，在 120 摄氏度的温度下烘烤 4 小时，冷却后包装，经检验后即的 XO 酱牛肉粒成品 2。

[0013] 实施例 3 ：

一种 XO 酱牛肉粒，其由以下原料制成 ：

冷冻黄牛腿肉 100 份 ；XO 酱 15 份 ；白糖 3 份、食盐 2 份、酱油 3 份、味精 2 份、姜粉 0.3 份、大蒜粉份 0.3 份、洋葱粉 0.3 份、辣椒粉 0.3 份 ；干贝粉 1.5 份、虾干粉 1.5 份 ；

所述 XO 酱由泡发的干贝 10 份，泡发的虾干 10 份，鱼露 5 份，食盐 15 份、白糖 7 份、味精 3 份、在食用油中熬制 1.5 小时制成，所述食用油为 18 份。

[0014] 一种 XO 酱牛肉粒的制作步骤 ：

（1）将 100 份冷冻黄牛腿肉在 0-4℃下解冻 12-14 小时，切成块状 ；

（2）将块状牛肉放入滚揉机内，加入 8 份 XO 酱滚揉半小时 ；

（3）将滚揉后的牛肉放入牛骨汤中用中火煮 2 小时后捞出，切成 0.5 cm -2 cm的粒状，所述每份牛骨汤由 10-20 份牛骨、食盐 7 份、味精 3 份、白胡椒粉 2 份、白糖 2 份加入水中熬制而成 ；

（4）将粒状牛肉用 4 份食用油炒制 1.5 小时，在炒制过程中加入调味料、海鲜料和 7 份 XO 酱 ；

（5）将炒制后的粒状牛肉放置在烤箱内摊匀，在 120 摄氏度的温度下烘烤 3 小时，冷却后包装，经检验后即的 XO 酱牛肉粒成品 3。

[0015] 上述三种实施例制分别制成 XO 酱牛肉粒成品 1、XO 酱牛肉粒成品 2、XO 酱牛肉粒成品 3，以上三种成品经 10 名感官评定培训专业人员组成的评定小组，对 XO 酱牛肉粒的色、香、味和综合口味进行评定，每项最终取 10 人的平均值，消费者试吃评价结果为 ：

产品序号	颜色	气味	味道	综合
XO 酱牛肉粒成品 1	5	4.5	4.8	4.77
XO 酱牛肉粒成品 2	5.8	4.7	4.6	5.03
XO 酱牛肉粒成品 3	5.3	5	5	5.1
传统五香牛肉粒	4	4.3	4.5	4.6

非常喜欢	6
喜欢	5
有点喜欢	4
既不喜欢也不讨厌	3
有点讨厌	2
讨厌	1