



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103621959 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 12

---

(21) 申请号 201310557147. 6

(22) 申请日 2013. 11. 11

(71) 申请人 界首市宏亮食品有限公司

地址 236500 安徽省阜阳市界首市西城汪庄  
行政村尹楼自然村

(72) 发明人 李孝文

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 鞠翔

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种带汤汁的降脂卤牛肉用卤料

(57) 摘要

一种带汤汁的降脂卤牛肉用卤料，涉及食品技术领域，在每100重量份的传统调味卤料添加含有降脂功能的中药材姜黄、虎杖、柴胡及泽泻各5重量份。本发明在调味卤料中添加含有降脂功能的中药材：姜黄、虎杖、柴胡、泽泻，使卤制的牛肉和卤汤汁在满足食欲营养的同时具有降脂功能，促进人体健康。

1. 一种带汤汁的降脂卤牛肉用卤料,其特征在于:在每 100 重量份的传统调味卤料添加含有降脂功能的中药材姜黄、虎杖、柴胡及泽泻各 5 重量份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种带汤汁的降脂卤牛肉用卤料,其特征在于:所述传统调味卤料由卤水 100 重量份、食盐 1.5 重量份、白糖 8 重量份、味精 0.15 重量份、大枣 3.5 重量份、甘草 0.15 重量份、陈皮 0.3 重量份、山楂 0.3 重量份、白芷 0.3 重量份、姜 1.5 重量份、干辣椒 5 重量份、桂皮 0.25 重量份、草果 0.35 重量份、花椒 0.3 重量份、肉桂 0.3 重量份、小茴香 0.3 重量份、八角 0.3 重量份、大茴香 0.3 重量份组成。

## 一种带汤汁的降脂卤牛肉用卤料

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域，具体涉及一种带汤汁的降脂卤牛肉用卤料。

### 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，仅次于猪肉，牛肉蛋白质含量高，而脂肪含量低，所以味道鲜美，受人喜爱，享有“肉中骄子”的美称。

[0003] 牛肉含有丰富的蛋白质，且氨基酸组成比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血、修复组织等方面特别适宜。寒冬食牛肉，有暖胃作用，为寒冬补益佳品。中医认为，牛肉有补中益气、滋阴补肾、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功效。适用于中气下陷、气短体虚，筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食。

[0004] 目前市场上的中式牛肉类产品很多，但纯牛肉出品率都很低，造成产品价格偏高，而且保质期不长；而包装牛肉产品出品率高，但又采用高温杀菌，产品的口感和口味都不尽如人意，不能体现传统酱卤牛肉的特点。

### 发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种味道好，营养成分高的带汤汁的降脂卤牛肉用卤料。

[0006] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现：

[0007] 一种带汤汁的降脂卤牛肉用卤料，在每 100 重量份的传统调味卤料添加含有降脂功能的中药材姜黄、虎杖、柴胡及泽泻各 5 重量份。

[0008] 所述传统调味卤料由卤水 100 重量份、食盐 1.5 重量份、白糖 8 重量份、味精 0.15 重量份、大枣 3.5 重量份、甘草 0.15 重量份、陈皮 0.3 重量份、山楂 0.3 重量份、白芷 0.3 重量份、姜 1.5 重量份、干辣椒 5 重量份、桂皮 0.25 重量份、草果 0.35 重量份、花椒 0.3 重量份、肉桂 0.3 重量份、小茴香 0.3 重量份、八角 0.3 重量份、大茴香 0.3 重量份组成。

[0009] 本发明的有益效果是：本发明在调味卤料中添加含有降脂功能的中药材：姜黄、虎杖、柴胡、泽泻，使卤制的牛肉和卤汤汁在满足食欲营养的同时具有降脂功能，促进人体健康。

### 具体实施方式

[0010] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面结合具体实施例，进一步阐述本发明。

[0011] 实施例 1

[0012] 一种带汤汁的降脂卤牛肉用卤料，在每 100 重量份的传统调味卤料添加含有降脂功能的中药材姜黄、虎杖、柴胡及泽泻各 5 重量份。

[0013] 所述传统调味卤料由卤水 100 重量份、食盐 1.5 重量份、白糖 8 重量份、味精 0.15

重量份、大枣 3.5 重量份、甘草 0.15 重量份、陈皮 0.3 重量份、山楂 0.3 重量份、白芷 0.3 重量份、姜 1.5 重量份、干辣椒 5 重量份、桂皮 0.25 重量份、草果 0.35 重量份、花椒 0.3 重量份、肉桂 0.3 重量份、小茴香 0.3 重量份、八角 0.3 重量份、大茴香 0.3 重量份组成。

[0014] 实施例 2

[0015] 一种带汤汁的降脂卤牛肉用卤料,在每 100kg 的传统调味卤料添加含有降脂功能的中药材姜黄 5kg、虎杖 5kg、柴胡 5kg 及泽泻 5kg。

[0016] 所述传统调味卤料由卤水 100kg、食盐 1.5kg、白糖 8kg、味精 0.15kg、大枣 3.5kg、甘草 0.15kg、陈皮 0.3kg、山楂 0.3kg、白芷 0.3kg、姜 1.5kg、干辣椒 5kg、桂皮 0.25kg、草果 0.35kg、花椒 0.3kg、肉桂 0.3kg、小茴香 0.3kg、八角 0.3kg、大茴香 0.3kg 组成。

[0017] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。