



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104336577 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 11

(21) 申请号 201310332238. X

(22) 申请日 2013. 07. 30

(71) 申请人 普罗旺斯番茄制品(天津)有限公司

地址 300452 天津市滨海新区临港经济区 1
号 1 号楼 361 室

(72) 发明人 刘一 冯海峰

(74) 专利代理机构 天津市三利专利商标代理有
限公司 12107

代理人 闫俊芬

(51) Int. Cl.

A23L 1/226(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

番茄黑椒牛排汁及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种番茄黑椒牛排汁,由以下组份制成,番茄酱、番茄丁、水、白砂糖、味精、食盐、生抽酱油、植物油、香辛料、变性淀粉、黄原胶、酵母提取物、牛肉粉、牛肉精膏、柠檬酸、白醋、葡萄糖酸- δ -内酯、米酒。同时公开了其制备方法。本发明的番茄黑椒牛排汁是番茄、黑胡椒、酱油为主体风味配以其他香料风味,风味独特,味道鲜美浓郁,在烹饪牛排时能去除肉的腥味,提升肉排的鲜美,口味香中带有酸甜,直接烹饪肉排俱佳的调味汁。采用温控更好的电磁搅拌锅来炒制酱料,通过二阶段的加热温度加热,避免了植物油脂的高温氧化,避免了酱料炒制过程中局部受热过度造成的颜色发黑和产生杂味。

1. 一种番茄黑椒牛排汁,其特征在于,由以下质量份数的组份制成,
番茄酱 10-15 质量份数 ;
番茄丁 5-8 质量份数 ;
水 35-45 质量份数 ;
白砂糖 3-5 质量份数 ;
味精 0.3-0.7 质量份数 ;
食盐 0.9-1.5 质量份数 ;
生抽酱油 9-15 质量份数 ;
植物油 3-5 质量份数 ;
香辛料 1-3 质量份数 ;
变性淀粉 0.8-1.5 质量份数 ;
黄原胶 0.03-0.05 质量份数 ;
酵母提取物 0.2-0.5 质量份数 ;
牛肉粉 0.1-0.3 质量份数 ;
牛肉精膏 0.3-0.6 质量份数 ;
柠檬酸 0.2-0.5 质量份数 ;
白醋 0.8-1.5 质量份数 ;
葡萄糖酸- δ -内酯 0.1-0.3 质量份数 ;
米酒 1.0-2.0 质量份数。
2. 如权利要求 1 所述的番茄黑椒牛排汁,其特征在于,所述的香辛料为洋粉、蒜粉、黑胡椒粒、迷迭香粉、肉豆蔻粉、五香粉的一种或几种。
3. 一种如权利要求 1 所述的番茄黑椒牛排汁的制备方法,其特征在于,包括以下步骤,
 - 1) 炒制酱料:加热植物油到 100-110 $^{\circ}$ C,然后加入番茄酱炒匀,再加入番茄丁炒匀;加入水、变性淀粉、白砂糖、味精、食盐、酱油、香辛料、黄原胶、酵母提取物、牛肉粉、牛肉精膏、柠檬酸、白醋、葡萄糖酸- δ -内酯、米酒;全部原辅料加入完毕后,加热到 120-130 $^{\circ}$ C,边加热边搅拌直至搅拌锅内物料煮沸,继续保持搅拌加热 10-20min;
 - 2) 灌装:将炒制好的酱汁输送入暂存罐后输送至灌装机,在输送过程和灌装中保持加热温度 88-92 $^{\circ}$ C;
 - 3) 杀菌:灌装好的产品进入杀菌隧道 94 $^{\circ}$ C 以上蒸汽杀菌 5-10min;
 - 4) 冷却:杀菌好的产品自然冷却到 50 $^{\circ}$ C 以下。
4. 如权利要求 3 所述的制备方法,其特征在于,所述的暂存罐中的酱汁通过转子泵经由刮板式换热器进入灌装机。

番茄黑椒牛排汁及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,特别是涉及一种番茄黑椒牛排汁及其制备方法。

背景技术

[0002] 肉排浇汁类调味产品很多,如中国专利申请号 200910071132.2 公开了“一种麻辣调料”,其组份和重量份数为:食盐 40-50 份、味精 8-12 份、淀粉 8-12 份、米粉 14-20 份、姜粉 0.5-1.5 份、胡椒粉 0.5-1.5 份、花椒 4-6 份、麻椒 0.3-0.7 份、辣椒 12-18 份、辣红素 0.2-0.6 份、牛油香精 1-3 份。中国专利申请号 201110009057.4 公开了“一种麻辣料包及其制备方法”,即将辣椒粉、花椒粉、八角粉、生姜粉和大蒜粉按照重量比,即辣椒粉:花椒粉:八角粉:生姜粉:大蒜粉为 4.5-5.5:4.5-5.5:1.5-2.5:0.5-1.5:0.5-1.5 混合均匀后,每 5-50g 装入纱布或高纤维滤纸袋中。中国专利申请号 200910059467.2 公开了“一种调料及其制备方法”,所述的调料,包含如下的物质,鸡精、味精、盐、糖、食品增鲜剂、油料、藤椒、整花椒、花椒面、芝麻、花生、核桃仁、桂皮、胡椒、香叶、茴香、玉扣、草果、丁香、千里香、密波。

[0003] 但是,现有的肉排烧汁多以调味料组份为主,缺少营养和植物成分,番茄具有营养丰富口感好等优点,如何将番茄加入其中并将风味整合,提供一种新型的内排烧汁是需要解决的一个技术问题。

发明内容

[0004] 本发明的目的是针对现有技术中存在的技术缺陷,而提供一种能结合番茄与牛肉风味的黑椒牛排汁及其制备方法。

[0005] 为实现本发明的目的所采用的技术方案是:

[0006] 一种番茄黑椒牛排汁,由以下质量份数的组份制成,

[0007] 番茄酱 10-15 质量份数;

[0008] 番茄丁 5-8 质量份数;

[0009] 水 35-45 质量份数;

[0010] 白砂糖 3-5 质量份数;

[0011] 味精 0.3-0.7 质量份数;

[0012] 食盐 0.9-1.5 质量份数;

[0013] 生抽酱油 9-15 质量份数;

[0014] 植物油 3-5 质量份数;

[0015] 香辛料 1-3 质量份数;

[0016] 变性淀粉 0.8-1.5 质量份数;

[0017] 黄原胶 0.03-0.05 质量份数;

[0018] 酵母提取物 0.2-0.5 质量份数;

[0019] 牛肉粉 0.1-0.3 质量份数;

[0020] 牛肉精膏 0.3-0.6 质量份数;

- [0021] 柠檬酸 0.2-0.5 质量份数；
- [0022] 白醋 0.8-1.5 质量份数；
- [0023] 葡萄糖酸- δ -内酯 0.1-0.3 质量份数；
- [0024] 米酒 1.0-2.0 质量份数。
- [0025] 所述的香辛料为洋粉、蒜粉、黑胡椒粒、迷迭香粉、肉豆蔻粉、五香粉的一种或几种。
- [0026] 一种如权利要求 1 所述的番茄黑椒牛排汁的制备方法，其特征在于，包括以下步骤，
- [0027] 1) 炒制酱料：加热植物油到 100-110℃，然后加入番茄酱炒匀，再加入番茄丁炒匀；加入水、变性淀粉、白砂糖、味精、食盐、酱油、香辛料、黄原胶、酵母提取物、牛肉粉、牛肉精膏、柠檬酸、白醋、葡萄糖酸- δ -内酯、米酒；全部原辅料加入完毕后，加热到 120-130℃，边加热边搅拌直至搅拌锅内物料煮沸，继续保持搅拌加热 10-20min；
- [0028] 2) 灌装：将炒制好的酱汁输送入暂存罐后输送至灌装机，在输送过程和灌装中保持加热温度 88-92℃；
- [0029] 3) 杀菌：灌装好的产品进入杀菌隧道 94℃ 以上蒸汽杀菌 5-10min；
- [0030] 4) 冷却：杀菌好的产品自然冷却到 50℃ 以下。
- [0031] 所述的暂存罐中的酱汁通过转子泵经由刮板式换热器进入灌装机。
- [0032] 与现有技术相比，本发明的有益效果是：
- [0033] 本发明的番茄黑椒牛排汁是番茄、黑胡椒、酱油为主体风味配以其他香料风味，风味独特，味道鲜美浓郁，在烹饪牛排时能去除肉的腥味，提升肉排的鲜美，口味香中带有酸甜，直接烹饪肉排俱佳的调味汁。
- [0034] 在加工方面，把番茄酱和番茄丁的果肉融合于酱汁中，使酱汁有果肉感，丰富了酱汁味道的层次感，采用温控更好的电磁搅拌锅来炒制酱料，通过二阶段的加热温度加热，避免了植物油脂的高温氧化，避免了酱料炒制过程中局部受热过度造成的颜色发黑和产生杂味，保证了酱汁的口味鲜美和良好的色泽，更能体现番茄与牛肉风味的完美结合。

具体实施方式

[0035] 以下结合具体实施例对本发明作进一步详细说明。应当理解，此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本发明，并不用于限定本发明。

[0036] 第一实施例

[0037] 一种番茄黑椒牛排汁，由以下质量 kg 数的组 kg 制成，番茄酱 10kg；番茄丁 5kg；水 35kg；白砂糖 3kg；味精 0.3kg；食盐 0.9kg；生抽酱油 9kg；植物油 3kg；香辛料 1kg；变性淀粉 0.8kg；黄原胶 0.03kg；酵母提取物 0.2kg；牛肉粉 0.1kg；牛肉精膏 0.3kg；柠檬酸 0.2kg；白醋 0.8kg；葡萄糖酸- δ -内酯 0.1kg；米酒 1.0kg。其中，所述的香辛料包括洋粉 0.5kg，迷迭香粉 0.5kg。

[0038] 具体制备方法如下

[0039] 1) 炒制酱料：用电磁搅拌锅将植物油加热到 100℃，然后加入番茄酱炒匀，再加入番茄丁炒匀；加入水、变性淀粉、白砂糖、味精、食盐、酱油、香辛料、黄原胶、酵母提取物、牛肉粉、牛肉精膏、柠檬酸、白醋、葡萄糖酸- δ -内酯、米酒；全部原辅料加入完毕后，加热到

120℃,边加热边搅拌直至搅拌锅内物料煮沸,继续保持搅拌加热 20min,其中,所述的变性淀粉和黄原胶均是用水花开后加入;

[0040] 2)灌装:将炒制好的酱汁输送入暂存罐后通过转子泵经由刮板式换热器输送至灌装机,输送过程和灌装中保持加热温度 88℃,采用刮板式换热器进行输送料,能保证传送过程中温度不变,提高灌装效率和效果;

[0041] 3)杀菌:灌装好的产品进入杀菌隧道 94℃以上蒸汽杀菌 5min;

[0042] 4)冷却:杀菌好的产品自然冷却到 50℃以下。

[0043] 第二实施例

[0044] 第一实施例

[0045] 一种番茄黑椒牛排汁,由以下质量份数的组份制成,番茄酱 15kg;番茄丁 8kg;水 45kg;白砂糖 5kg;味精 0.7kg;食盐 1.5kg;生抽酱油 15kg;植物油 5kg;香辛料 3kg;变性淀粉 1.5kg;黄原胶 0.05kg;酵母提取物 0.2-0.5kg;牛肉粉 0.3kg;牛肉精膏 0.6kg;柠檬酸 0.5kg;白醋 1.5kg;葡萄糖酸- δ -内酯 0.3kg;米酒 2.0kg。其中,所述的香辛料包括洋粉 0.5kg、蒜粉 0.5kg、黑胡椒粒 0.5kg、迷迭香粉 0.5kg、肉豆蔻粉 0.5kg 和五香粉 0.5kg。

[0046] 具体制备方法如下

[0047] 1)炒制酱料:用电磁搅拌锅将植物油加热到 110℃,然后加入番茄酱炒匀,再加入番茄丁炒匀;加入水、变性淀粉、白砂糖、味精、食盐、酱油、香辛料、黄原胶、酵母提取物、牛肉粉、牛肉精膏、柠檬酸、白醋、葡萄糖酸- δ -内酯、米酒;全部原辅料加入完毕后,加热到 130℃,边加热边搅拌直至搅拌锅内物料煮沸,继续保持搅拌加热 10min,其中,所述的变性淀粉和黄原胶均是用水花开后加入;

[0048] 2)灌装:将炒制好的酱汁输送入暂存罐后通过转子泵经由刮板式换热器输送至灌装机,输送过程和灌装中保持加热温度 92℃;

[0049] 3)杀菌:灌装好的产品进入杀菌隧道 94℃以上蒸汽杀菌 10min;

[0050] 4)冷却:杀菌好的产品自然冷却到 50℃以下。

[0051] 第三实施例

[0052] 一种番茄黑椒牛排汁,由以下质量份数的组份制成,番茄酱 12kg;番茄丁 6kg;水 40kg;白砂糖 4kg;味精 0.5kg;食盐 1.2kg;生抽酱油 12kg;植物油 4kg;香辛料 2kg;变性淀粉 1.2kg;黄原胶 0.04kg;酵母提取物 0.4kg;牛肉粉 0.2kg;牛肉精膏 0.4kg;柠檬酸 0.3kg;白醋 1.2kg;葡萄糖酸- δ -内酯 0.2kg;米酒 1.2kg。其中,所述的香辛料为洋粉、蒜粉、黑胡椒粒、迷迭香粉、肉豆蔻粉、五香粉的一种或几种。

[0053] 具体制备方法如下

[0054] 1)炒制酱料:用电磁搅拌锅将植物油加热到 105℃,然后加入番茄酱炒匀,再加入番茄丁炒匀;加入水、变性淀粉、白砂糖、味精、食盐、酱油、香辛料、黄原胶、酵母提取物、牛肉粉、牛肉精膏、柠檬酸、白醋、葡萄糖酸- δ -内酯、米酒;全部原辅料加入完毕后,加热到 125℃,边加热边搅拌直至搅拌锅内物料煮沸,继续保持搅拌加热 15min,其中,所述的变性淀粉和黄原胶均是用水花开后加入;

[0055] 2)灌装:将炒制好的酱汁输送入暂存罐后通过转子泵经由刮板式换热器输送至灌装机,输送过程和灌装中保持加热温度 90℃;

[0056] 3)杀菌:灌装好的产品进入杀菌隧道 94℃以上蒸汽杀菌 8min;

[0057] 4) 冷却 : 杀菌好的产品自然冷却到 50℃ 以下。

[0058] 本发明满足了人们对肉排, 如牛排、猪排等美食的喜爱, 在传统肉排浇汁的酱油、黑胡椒调味的基础上增加了番茄的风味, 既有酱香又有果香, 酸甜适口, 香味浓郁。酱油营养丰富, 含有大量的蛋白质水解生成物; 其中有氨基酸, B 族维生素, 水溶性钙、磷、铁、锰、锌等矿物质, 还原糖, 多种有机酸, 以及多种具有生理活性的物质。酱油有健脾开胃、清热解毒的功效。可治食欲不振、暑热、疔疮初起、烫伤、毒虫伤、手指肿痛, 食物中毒等症。番茄含有丰富的维生素 C 和维生素 D, 可以预防毛细血管出血症; 含有铁、钙、镁等, 有益于补血; 番茄红素是食物中的一种天然色素成分, 具有抗氧化, 能抑制基因突变、降低核酸损伤、减少心血管疾病及预防癌症等多种功效。黑胡椒在中医学中, 黑胡椒可治疗寒痰、食积、脘腹冷痛、反胃、呕吐清水、泄泻、冷痢, 亦可用于食物中毒解毒。

[0059] 本发明的番茄黑椒牛排汁是番茄、黑胡椒、酱油为主体风味配以其他香料风味, 风味独特, 味道鲜美浓郁, 在烹饪牛排时能去除肉的腥味, 提升肉排的鲜美, 口味香中带有酸甜, 直接烹饪肉排俱佳的调味汁。使用时, 番茄黑椒牛排汁可浇于煎炸的牛排上调味, 也可用于培根、香肠等肉食烹饪的调味。番茄黑椒牛排汁在使用方面不仅局限于牛排, 也可用于其它肉食的烹饪调味。作为一种多用途的细化产品符合市场发展的需要有良好的经济发展前景。

[0060] 同时, 在加工方面, 把番茄酱和番茄丁的果肉融合于酱汁中, 使酱汁有果肉感, 丰富了酱汁味道的层次感, 采用温控更好的电磁搅拌锅来炒制酱料, 通过二阶段的加热温度加热, 避免了植物油脂的高温氧化, 避免了酱料炒制过程中局部受热过度造成的颜色发黑和产生杂味, 保证了酱汁的口味鲜美和良好的色泽, 营养与味道的完美结合。

[0061] 以上所述仅是本发明的优选实施方式, 应当指出的是, 对于本技术领域的普通技术人员来说, 在不脱离本发明原理的前提下, 还可以做出若干改进和润饰, 这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。