



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110403142 A

(43)申请公布日 2019.11.05

(21)申请号 201910492364.9

(22)申请日 2019.06.06

(71)申请人 包永祥

地址 027206 内蒙古自治区锡林郭勒盟正
蓝旗哈比日嘎镇庆丰村382号

(72)发明人 包永祥

(74)专利代理机构 北京一枝笔知识产权代理事
务所(普通合伙) 11791

代理人 王东伟

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23C 9/00(2006.01)

A23F 3/14(2006.01)

A23B 4/16(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种便于携带的奶茶手把肉

(57)摘要

本发明公开了一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法,包括以下步骤:步骤一,鲜肉包装,将新鲜的牛羊肉用传统的烹饪方法制作好并灭菌真空包装;步骤二,配料包装,将切片后的奶豆腐、炒米、速溶奶茶粉或茶精与鲜奶、进行定量灭菌包装;步骤三,将炸果子或果条进行包装;步骤四,整装,将包装好的手把肉、奶茶粉或茶精粉与鲜奶、奶豆腐条、炒米、果条等装入方便纸碗或袋中进行包装。本发明将奶茶手把肉包装形成便于携带的风味早餐,使得各种原料之间不会出现混料的情况,并且可根据个人的食量需求进行调整,奶茶手把肉为一个人的量,满足使用的需求,使得蒙古族同胞出差仍可以轻易的品尝家乡的传统美食。

1. 一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一:鲜肉包装

将新鲜的牛羊肉用传统的烹饪方法制作好,再将鲜香的手把肉定量装入真空充氮或真空袋中进行灭菌包装;

步骤二:配料包装

将奶豆腐切成条、片状,将奶豆腐条、片进行定量真空充氮或真空包装灭菌,将炒米定量包装,将速溶奶茶粉或茶精与鲜奶定量包装;

步骤三:辅料包装

将炸果子或果条进行真空充氮气或真空包装;

步骤四:整装

将包装好的手把肉、奶茶粉或茶精粉与鲜奶、奶豆腐条、炒米、果条等装入方便纸碗或袋中进行包装。

2. 根据权利要求1所述的一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法,其特征在于,所述速溶奶茶粉为传统红砖茶制粉,所述速溶茶粉装入过滤茶袋进行分装,使得主要食材均为具有蒙古传统早餐中的必备原料。

3. 根据权利要求1所述的一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法,其特征在于,所述奶豆腐经切条、切片后,需经过脱水、烘干、奶油浸泡处理,再分量进行真空包装或真空充气包装。

4. 根据权利要求1所述的一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法,其特征在于,一份所述奶茶手把肉由以下质量份的原料制备而成:1-2份的手把肉,1-3份的奶茶粉,2-5份的鲜奶,1-5份的奶豆腐条,1-5份的炒米,1-3份果条。

5. 根据权利要求1所述的一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法,其特征在于,所述真空、充气包装在真空后再充入氮气、二氧化碳、氧气单一气体或二到三种气体的混合气体,其氮气是惰性气体,起充填作用,使袋内保持正压,以防止袋外空气进入袋内,对食品起到一个保护作用;其二氧化碳能够溶于各类脂肪或水,引成酸性较弱的碳酸,有抑制霉菌、腐败细菌等微生物的活性;其氧气具有抑制厌氧菌的生长繁殖,保持水果、蔬菜的新鲜及色彩,高浓度氧气可使新鲜肉类保持其鲜红色。

一种便于携带的奶茶手把肉

技术领域

[0001] 本发明涉及奶茶手把肉技术领域,尤其涉及一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法。

背景技术

[0002] 手把肉是蒙古民族千百年来最喜欢也是最常用的传统美食,同时也是蒙古的牧民常用的待客佳品。这里的草原牧区牧民们的传统吃法可以追溯到古代。根据明《夷俗记·食用》中记载:“其肉类皆半熟,以半熟者耐饥且养人也。”从营养的角度来说,将肉煮到基本半熟,尽可能的保存动物从青草中吸收的维生素及其他营养成分,这样的话人在食用后就可能会吸收到最初级的营养成分。通常做手把肉的羊肉都是在草场上放牧的、经常吃野韭、野葱的羊,它们的肉味最为鲜美。做好后,席间,大家各自执蒙古刀一大块一大块地割着吃或用手撕着吃,所以称为“手把肉”。

[0003] 蒙古族传统美食奶茶手把肉,是蒙古族同胞每天必备的美食,然而不能携带却给人带来极大的困扰。飘香的奶茶手把肉美誉天下,然而只能在餐厅或家里才能吃得到,蒙古族同胞每当出差就没有办法品尝家乡的美食了,为了让举国上下,乃至全天下的人们吃到蒙古族的美食—奶茶手把肉,今天我们发明了一种便携的奶茶手把肉。

发明内容

[0004] 本发明的目的是为了解决现有技术中不便携带的问题,而提出的一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用了如下技术方案:一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法,包括以下步骤:

[0006] 步骤一:鲜肉包装

[0007] 将新鲜的牛羊肉用传统的烹饪方法制作好,再将鲜香的手把肉定量装入真空充氮或真空袋中进行灭菌包装;

[0008] 步骤二:配料包装

[0009] 将奶豆腐切成条、片状,将奶豆腐条、片进行定量真空充氮或真空包装灭菌,将炒米定量包装,将速溶奶茶粉或茶精与鲜奶定量包装;

[0010] 步骤三:辅料包装

[0011] 将炸果子或果条进行真空充氮气或真空包装;

[0012] 步骤四:整装

[0013] 将包装好的手把肉、奶茶粉或茶精粉与鲜奶、奶豆腐条、炒米、果条等装入方便纸碗或袋中进行包装。

[0014] 在上述的便于携带的奶茶手把肉的制作方法中,所述速溶奶茶粉为传统红砖茶制粉,所述速溶茶粉装入过滤茶袋进行分装,使得主要食材均为具有蒙古传统早餐中的必备原料。

[0015] 在上述的便于携带的奶茶手把肉的制作方法中,所述奶豆腐经切条、切片后,需经过脱水、烘干、奶油浸泡处理,再分量进行真空包装或真空充气包装。

[0016] 在上述的便于携带的奶茶手把肉的制作方法中,一份所述奶茶手把肉由以下质量份的原料制备而成:1-2份的手把肉,1-3份的奶茶粉,2-5份的鲜奶,1-5份的奶豆腐条,1-5份的炒米,1-3份果条。

[0017] 在上述的便于携带的奶茶手把肉的制作方法中,所述真空、充气包装在真空后再充入氮气、二氧化碳、氧气单一气体或二到三种气体的混合气体,其氮气是惰性气体,起充填作用,使袋内保持正压,以防止袋外空气进入袋内,对食品起到一个保护作用;其二氧化碳能够溶于各类脂肪或水,引成酸性较弱的碳酸,有抑制霉菌、腐败细菌等微生物的活性;其氧气具有抑制厌氧菌的生长繁殖,保持水果、蔬菜的新鲜及色彩,高浓度氧气可使新鲜肉类保持其鲜红色。

[0018] 与现有的技术相比,本发明的优点在于:

[0019] 1、本发明中,通过将奶茶手把肉多种具有蒙古民族风味的必备原料,经过单独的分装后,再集中包装形成便于携带的风味早餐,由于原材料的单独分装,使得各种原料之间不会出现混料的情况,并且可根据个人的食量需求对分装量进行调整,进而实现一份奶茶手把肉基本为一个人的量,满足使用的需求,由于整个奶茶手把肉通过分装使得整体易于携带,进而可满足远距离的输送,使得蒙古族同胞出差仍可以轻易的品尝家乡的传统美食,让举国上下乃至全天下的人们都能吃到蒙古族的美食—奶茶手把肉,使得更多的人了解蒙古民族风味;

[0020] 2、本发明中,所有原材料的分装均为真空包装或充气包装,真空除氧除了抑制微生物的生长和繁殖外,另一个重要功能是防止食品氧化,因油脂类食品中含有大量不饱和脂肪酸,受氧的作用而氧化,使食品变味、变质,此外,氧化还使维生素A和C损失,食品色素中的不稳定物质受氧的作用,使颜色变暗,除氧能有效地防止食品变质,保持其色、香、味及营养价值。

[0021] 真空充气包装的主要作用除真空包装所具备的除氧保质功能外,主要还有抗压、阻气、保鲜等作用,能更有效地使食品长期保持原有的色、香、味、形及营养价值,食品经真空充气包装后,包装袋内充气压强大于包装袋外大气压强,能有效地防止食品受压破碎变形并不影响包装袋外观及印刷装潢。

[0022] 通过真空包装的分装效果,使得奶茶手把肉所需要的肉类和奶茶等原材料,在长时间的运输和携带过程中,仍能保持其良好的口感和质量。

具体实施方式

[0023] 以下实施例仅处于说明性目的,而不是想要限制本发明的范围。

[0024] 实施例

[0025] 一种便于携带的奶茶手把肉的制作方法,包括以下包装步骤和食用方法:

[0026] 步骤一:鲜肉包装

[0027] 将新鲜的牛羊肉用传统的烹饪方法制作好,再将鲜香的手把肉定量装入真空充氮或真空袋中进行灭菌包装;

[0028] 步骤二:配料包装

[0029] 将奶豆腐切成条、片状,将奶豆腐条、片进行定量真空充氮或真空包装灭菌,将炒米定量包装,将速溶奶茶粉或茶精与鲜奶定量包装;

[0030] 步骤三:辅料包装

[0031] 将炸果子或果条进行真空充氮气或真空包装;

[0032] 步骤四:整装

[0033] 将包装好的手把肉、奶茶粉或茶精粉与鲜奶、奶豆腐条、炒米、果条等装入方便纸碗或袋中进行包装;

[0034] 食用方法:

[0035] 将手把肉、奶茶粉或茶精粉与鲜奶、奶豆腐条、炒米等倒入碗中,加750 毫升的沸水进行冲泡5分钟。

[0036] 速溶奶茶粉为传统红砖茶制粉,速溶茶粉装入过滤茶袋进行分装,使得主要食材均为具有蒙古传统早餐中的必备原料,保证做出具有蒙古民族风味的早餐。

[0037] 奶豆腐经切条、切片后,需经过脱水、烘干、奶油浸泡处理,再分量进行真空包装或真空充气包装。

[0038] 一份所述奶茶手把肉由以下质量份的原料制备而成:1份的手把肉,3份的奶茶粉,3份的鲜奶,4份的奶豆腐条,5份的炒米,3份果条。

[0039] 真空、充气包装在真空后再充入氮气、二氧化碳、氧气单一气体或二到三种气体的混合气体,其氮气是惰性气体,起充填作用,使袋内保持正压,以防止袋外空气进入袋内,对食品起到一个保护作用;其二氧化碳能够溶于各类脂肪或水,引成酸性较弱的碳酸,有抑制霉菌、腐败细菌等微生物的活性;其氧气具有抑制厌氧菌的生长繁殖,保持水果、蔬菜的新鲜及色彩,高浓度氧气可使新鲜肉类保持其鲜红色。

[0040] 真空除氧除了抑制微生物的生长和繁殖外,另一个重要功能是防止食品氧化,因油脂类食品中含有大量不饱和脂肪酸,受氧的作用而氧化,使食品变味、变质,此外,氧化还使维生素A和C损失,食品色素中的不稳定物质受氧的作用,使颜色变暗。所以,除氧能有效地防止食品变质,保持其色、香、味及营养价值。

[0041] 真空充气包装的主要作用除真空包装所具备的除氧保质功能外,主要还有抗压、阻气、保鲜等作用,能更有效地使食品长期保持原有的色、香、味、形及营养价值。另外,有许多食品不适宜采用真空包装而必须采用真空充气包装。如酥脆易碎食品,易结块食品,易变形走油食品,有尖锐棱角或硬度较高会刺破包装袋的食品等。食品经真空充气包装后,包装袋内充气压强大于包装袋外大气压强,能有效地防止食品受压破碎变形并不影响包装袋外观及印刷装潢。

[0042] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。