



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104187823 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410316905. X

(22) 申请日 2014. 07. 07

(71) 申请人 安徽光正食品有限公司

地址 236055 安徽省阜阳市颍东区致富路  
168 号

(72) 发明人 望正光 张文泉 方源 望月

(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 1/317(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/33(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种虾仁牛肉粒

(57) 摘要

一种虾仁牛肉粒, 由以下重量份原料制成:  
牛肉 380-400、虾仁 80-90、咖啡汁 60-70、板栗仁  
30-40、银耳 20-30、绿豆粉 70-80、草菇酱 60-65、  
杜仲 7-9、益智仁 4-6 等; 本发明提供了一种虾仁  
牛肉粒及其制备工艺, 口感独特、营养丰富, 加入  
杜仲、益智仁、苏叶、韭菜籽等提取物, 有补肝肾的  
作用。

1. 一种虾仁牛肉粒,其特征在于,由以下重量份原料制成:牛肉 380-400、虾仁 80-90、咖啡汁 60-70、板栗仁 30-40、银耳 20-30、绿豆粉 70-80、草菇酱 60-65、杜仲 7-9、益智仁 4-6、苏叶 7-8、韭菜籽 4-5、白花蛇舌草 4-5、裹荷花苞 3-4、可可油 40-50、花生油适量、玫瑰荷叶炭适量、营养助剂 12-13、食盐适量、鸡精适量、水适量;

所述玫瑰荷叶炭的制备方法:选取无毒优质木材适量、玫瑰花适量、荷叶适量;将木材制成 10-15cm 的断木;将玫瑰花、荷叶放入容器中,加适量水,煮开后,将断木放入水中,加热焖至玫瑰荷叶香融进断木;将断木晒干放入木炭机中制成木炭,即玫瑰荷叶炭;

所述营养助剂,由以下重量份原料制成:玛咖粉 5-6、大豆蛋白质粉 15-20、蜂王浆 50-60、嫩玉米 130-150、黑豆汁 60-70、龙须 3-5、合欢皮 2-3、茯神 3-4、首乌藤 3-5、雪莲花苞 2-3、水适量;

所述营养助剂的制备方法:(1)将嫩玉米洗净,混合黑豆汁放入榨汁机中榨汁,将汁混合蜂王浆至于锅中,得到玉米黑豆浆,加热煮开备用;

(2)将龙须、合欢皮、茯神、首乌藤、雪莲花苞用 5-8 倍量的水提取,得到提取物,将提取物混合玉米黑豆浆,进行喷雾干燥,得到粉,即营养助剂。

2. 如权利要求 1 所述的一种虾仁牛肉粒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将牛肉、虾仁洗净,切成薄片,放在铁网上,用所述玫瑰荷叶炭烤至含有玫瑰荷叶的香气并继续烤脆,将牛肉、虾仁薄片碾磨成肉粉备用;

(2)将板栗仁、银耳洗净,放入锅中,加咖啡汁炖煮,待板栗仁煮熟后,将锅中所有物料打成浆液,将浆液喷雾干燥,得到粉末备用;

(3)将杜仲、益智仁、苏叶、韭菜籽、白花蛇舌草、裹荷花苞用 5-9 倍量的水提取,得药液,将药液喷雾干燥,得到药粉备用;

(4)将肉粉、步骤 2 中粉末、药粉及原料中除水、油外的其他食用成分混合,边搅拌、边加水,形成团后,做成肉粒;

(5)将可可油、花生油混合倒入锅中,烧热后,将肉粒放入,炸熟即可。

## 一种虾仁牛肉粒

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及肉类及其制备技术领域,尤其涉及一种虾仁牛肉粒。

### 背景技术

[0002] 肉食品是人们日常获取蛋白质的主要来源,关系着人们的身体健康,人们最常食用的是自己烹煮的肉食,很不方便,特别是对工作学习忙碌的人群来说,特别不便利,经过生加工的肉食,有很好的口感、丰富的营养,且携带方便,开袋即食。

### 发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种虾仁牛肉粒及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种虾仁牛肉粒,由以下重量份原料制成:牛肉 380-400、虾仁 80-90、咖啡汁 60-70、板栗仁 30-40、银耳 20-30、绿豆粉 70-80、草菇酱 60-65、杜仲 7-9、益智仁 4-6、苏叶 7-8、韭菜籽 4-5、白花蛇舌草 4-5、裹荷花苞 3-4、可可油 40-50、花生油适量、玫瑰荷叶炭适量、营养助剂 12-13、食盐适量、鸡精适量、水适量:

玫瑰荷叶炭的制备方法:选取无毒优质木材适量、玫瑰花适量、荷叶适量;将木材制成 10-15cm 的断木;将玫瑰花、荷叶放入容器中,加适量水,煮开后,将断木放入水中,加热焖至玫瑰荷叶香融进断木;将断木晒干放入木炭机中制成木炭,即玫瑰荷叶炭;

营养助剂,由以下重量份原料制成:玛咖粉 5-6、大豆蛋白质粉 15-20、蜂王浆 50-60、嫩玉米 130-150、黑豆汁 60-70、龙须 3-5、合欢皮 2-3、茯神 3-4、首乌藤 3-5、雪莲花苞 2-3、水适量;

营养助剂的制备方法:(1)将嫩玉米洗净,混合黑豆汁放入榨汁机中榨汁,将汁混合蜂王浆至于锅中,得到玉米黑豆浆,加热煮开备用;

(2)将龙须、合欢皮、茯神、首乌藤、雪莲花苞用 5-8 倍量的水提取,得到提取物,将提取物混合玉米黑豆浆,进行喷雾干燥,得到粉,即营养助剂。

[0005] 一种虾仁牛肉粒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将牛肉、虾仁洗净,切成薄片,放在铁网上,用所述玫瑰荷叶炭烤至含有玫瑰荷叶的香气并继续烤脆,将牛肉、虾仁薄片碾磨成肉粉备用;

(2)将板栗仁、银耳洗净,放入锅中,加咖啡汁炖煮,待板栗仁煮熟后,将锅中所有物料打成浆液,将浆液喷雾干燥,得到粉末备用;

(3)将杜仲、益智仁、苏叶、韭菜籽、白花蛇舌草、裹荷花苞用 5-9 倍量的水提取,得药液,将药液喷雾干燥,得到药粉备用;

(4)将肉粉、步骤 2 中粉末、药粉及原料中除水、油外的其他食用成分混合,边搅拌、边加水,形成团后,做成肉粒;

(5)将可可油、花生油混合倒入锅中,烧热后,将肉粒放入,炸熟即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明提供了一种虾仁牛肉粒及其制备工艺,口感独特、营养丰富,加入杜仲、益智仁、苏叶、韭菜籽等提取物,有补肝肾的作用。

### 具体实施方式

[0007] 一种虾仁牛肉粒,由以下重量份(Kg)原料制成:牛肉 380、虾仁 80、咖啡汁 60、板栗仁 30、银耳 20、绿豆粉 70、草菇酱 60、杜仲 7、益智仁 4、苏叶 7、韭菜籽 4、白花蛇舌草 4、裹荷花苞 3、可可油 40、花生油适量、玫瑰荷叶炭适量、营养助剂 12、食盐适量、鸡精适量、水适量;

玫瑰荷叶炭的制备方法:选取无毒优质木材 100Kg、玫瑰花 20 Kg、荷叶 40 Kg;将木材制成 10cm 的断木;将玫瑰花、荷叶放入容器中,加适量水,煮开后,将断木放入水中,加热焖至玫瑰荷叶香融进断木;将断木晒干放入木炭机中制成木炭,即玫瑰荷叶炭;

营养助剂,由以下重量份(Kg)原料制成:玛咖粉 5、大豆蛋白质粉 15、蜂王浆 50、嫩玉米 130、黑豆汁 60、龙须 3、合欢皮 2、茯神 3、首乌藤 3、雪莲花苞 2、水适量;

营养助剂的制备方法:(1)将嫩玉米洗净,混合黑豆汁放入榨汁机中榨汁,将汁混合蜂王浆至于锅中,得到玉米黑豆浆,加热煮开备用;

(2)将龙须、合欢皮、茯神、首乌藤、雪莲花苞用 5 倍量的水提取,得到提取物,将提取物混合玉米黑豆浆,进行喷雾干燥,得到粉,即营养助剂。

[0008] 一种虾仁牛肉粒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将牛肉、虾仁洗净,切成薄片,放在铁网上,用所述玫瑰荷叶炭烤至含有玫瑰荷叶的香气并继续烤脆,将牛肉、虾仁薄片碾磨成肉粉备用;

(2)将板栗仁、银耳洗净,放入锅中,加咖啡汁炖煮,待板栗仁煮熟后,将锅中所有物料打成浆液,将浆液喷雾干燥,得到粉末备用;

(3)将杜仲、益智仁、苏叶、韭菜籽、白花蛇舌草、裹荷花苞用 5 倍量的水提取,得药液,将药液喷雾干燥,得到药粉备用;

(4)将肉粉、步骤 2 中粉末、药粉及原料中除水、油外的其他食用成分混合,边搅拌、边加水,形成团后,做成肉粒;

(5)将可可油、花生油混合倒入锅中,烧热后,将肉粒放入,炸熟即可。