



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103948005 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 30

(21) 申请号 201410111540. 7

(22) 申请日 2014. 03. 25

(71) 申请人 合肥市龙乐食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工
业聚集区云霄路-2

(72) 发明人 吴和建

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种美容养生牛肉酱及其制备方法

(57) 摘要

一种美容养生牛肉酱及其制备方法, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 牛肉 50-55、冬款花 2-3、枸杞叶 1-1. 5、益智仁 1. 1-1. 3、鸡骨草 0. 8-1、南瓜花 2-2. 3、苦草 1. 3-1. 5、风气草 1. 5-1. 8、鱼籽 3-4、酱油 8-10、西瓜皮 40-45、猪皮 10-12、银耳 8-9、玉米淀粉 10-12、甜面酱 300-320、营养添加剂 7-8。本发明的牛肉酱适口性好, 味道鲜美, 由于添加了西瓜皮, 为本发明增添了一丝水果的清香, 而本发明添加的由猪皮、银耳煮制而成的汤料营养丰富, 可美容养颜, 此外, 本发明还含有多种中草药成分, 经常食用可达到补肝益肾、清热解毒、养筋和血的功效。

1. 一种美容养生牛肉酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

牛肉 50-55、冬款花 2-3、枸杞叶 1-1.5、益智仁 1.1-1.3、鸡骨草 0.8-1、南瓜花 2-2.3、苦草 1.3-1.5、风气草 1.5-1.8、鱼籽 3-4、酱油 8-10、西瓜皮 40-45、猪皮 10-12、银耳 8-9、玉米淀粉 10-12、甜面酱 300-320、营养添加剂 7-8;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:大枣 1-1.5、莲子芯 0.8-1、白术 1.1-1.3、冬虫夏草 0.8-0.9、牛奶 11-12、番茄 4-5、土豆 50-55;

制备方法为:(1)将大枣、莲子芯、白术、冬虫夏草加牛奶大火煮沸,过滤除渣,收集滤液;

(2)取番茄果肉,加步骤(1)所得物料打浆,过滤除渣,得番茄奶;

(3)将土豆去皮、切块,送入蒸锅大火蒸熟后取出捣成泥,加入番茄奶,在 60-70℃下焖制 15-18 分钟后出料,烘干后研成粉末,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的美容养生牛肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将冬款花、枸杞叶、益智仁、鸡骨草、南瓜花、苦草、风气草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将鱼籽入锅,小火炒香后出锅,加酱油研磨匀质,得鱼籽酱汁;将牛肉切成丁,与鱼籽酱汁混合拌匀,送入蒸锅大火蒸熟后取出;

(3)将猪皮、银耳加 3-4 倍的水大火煮沸,过滤除渣,得银耳猪皮汤;将西瓜皮切块,加银耳猪皮汤打浆,然后加入玉米淀粉,小火熬稠;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)所得物料与剩余物料混合拌匀,即得。

一种美容养生牛肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种美容养生牛肉酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类等物为主要原料加工而成的糊状调味品,多用于烹调菜肴。目前,市场上销售的酱的种类繁多,但其只具有单一的调味功能,而不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种美容养生牛肉酱及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种美容养生牛肉酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

牛肉 50-55、冬款花 2-3、枸杞叶 1-1.5、益智仁 1.1-1.3、鸡骨草 0.8-1、南瓜花 2-2.3、苦草 1.3-1.5、风气草 1.5-1.8、鱼籽 3-4、酱油 8-10、西瓜皮 40-45、猪皮 10-12、银耳 8-9、玉米淀粉 10-12、甜面酱 300-320、营养添加剂 7-8;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:大枣 1-1.5、莲子芯 0.8-1、白术 1.1-1.3、冬虫夏草 0.8-0.9、牛奶 11-12、番茄 4-5、土豆 50-55;

制备方法为:(1)将大枣、莲子芯、白术、冬虫夏草加牛奶大火煮沸,过滤除渣,收集滤液;

(2)取番茄果肉,加步骤(1)所得物料打浆,过滤除渣,得番茄奶;

(3)将土豆去皮、切块,送入蒸锅大火蒸熟后取出捣成泥,加入番茄奶,在 60-70℃下焖制 15-18 分钟后出料,烘干后研成粉末,即得。

[0005] 所述的美容养生牛肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将冬款花、枸杞叶、益智仁、鸡骨草、南瓜花、苦草、风气草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将鱼籽入锅,小火炒香后出锅,加酱油研磨匀质,得鱼籽酱汁;将牛肉切成丁,与鱼籽酱汁混合拌匀,送入蒸锅大火蒸熟后取出;

(3)将猪皮、银耳加 3-4 倍的水大火煮沸,过滤除渣,得银耳猪皮汤;将西瓜皮切块,加银耳猪皮汤打浆,然后加入玉米淀粉,小火熬稠;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)所得物料与剩余物料混合拌匀,即得。

[0006] 本发明中的苦草为水鳖科植物苦草的全草,风气草为菊科植物下田菊的全草。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的牛肉酱适口性好,味道鲜美,由于添加了西瓜皮,为本发明增添了一丝水果的清香,而本发明添加的由猪皮、银耳煮制而成的汤料营养丰富,可美容养颜,此外,本发明还含有多种中草药成分,经常食用可达到补肝益肾、清热解毒、养筋和血的功效。

具体实施方式

[0008] 一种美容养生牛肉酱,其特征由以下重量份(公斤)的原料制成:

牛肉 50、冬款花 2、枸杞叶 1.5、益智仁 1.3、鸡骨草 0.8、南瓜花 2.3、苦草 1.5、风气草 1.5、鱼籽 3、酱油 10、西瓜皮 45、猪皮 12、银耳 9、玉米淀粉 12、甜面酱 300、营养添加剂 8;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成:大枣 1.5、莲子芯 0.8、白术 1.3、冬虫夏草 0.9、牛奶 12、番茄 4、土豆 55;

制备方法为:(1)将大枣、莲子芯、白术、冬虫夏草加牛奶大火煮沸,过滤除渣,收集滤液;

(2)取番茄果肉,加步骤(1)所得物料打浆,过滤除渣,得番茄奶;

(3)将土豆去皮、切块,送入蒸锅大火蒸熟后取出捣成泥,加入番茄奶,在 60-70℃下焖制 15-18 分钟后出料,烘干后研成粉末,即得。

[0009] 所述的美容养生牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)将冬款花、枸杞叶、益智仁、鸡骨草、南瓜花、苦草、风气草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将鱼籽入锅,小火炒香后出锅,加酱油研磨匀质,得鱼籽酱汁;将牛肉切成丁,与鱼籽酱汁混合拌匀,送入蒸锅大火蒸熟后取出;

(3)将猪皮、银耳加 3-4 倍的水大火煮沸,过滤除渣,得银耳猪皮汤;将西瓜皮切块,加银耳猪皮汤打浆,然后加入玉米淀粉,小火熬稠;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)所得物料与剩余物料混合拌匀,即得。