



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107668644 A

(43)申请公布日 2018.02.09

(21)申请号 201711130166.5

(22)申请日 2017.11.15

(71)申请人 蒙玉洁

地址 547115 广西壮族自治区河池市环江
毛南族自治县明伦镇英豪村英豪屯19
号

(72)发明人 蒙玉洁

(74)专利代理机构 柳州市集智专利商标事务所
45102

代理人 韦永青

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 27/14(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

牛肉干腌制配料

(57)摘要

本发明公开一种牛肉干腌制配料,涉及肉制品配料领域,它由柑子叶提取粉5份~10份,西瓜皮提取粉0.1份~0.5份,荷叶提取粉5份~10份,黄豆10份~15份、芝麻2份~5份、花生10份~15份,冰糖15份~20份,砂姜1份~3份,茴香1份~2份,花椒2份~5份,八角1份~2份,生姜2份~5份,指天椒2份~5份,孜然0.5份~2份,黄酒10份~15份,食盐,味精,红油制成,与现有技术相比,本发明加入柑子叶提取粉、西瓜皮提取粉和荷叶提取粉,利用三者配伍产生的作用,克服香辣味对肠胃造成的不适及下胃火的问题;采用提取粉的方式加入腌制配料中,使腌制出来的牛肉干无多余的配料块状,色香味俱全。

1. 一种牛肉干腌制配料,其特征在於它由如下重量份的原料制成:柑子叶提取粉5份~10份,西瓜皮提取粉0.1份~0.5份,荷叶提取粉5份~10份,黄豆10份~15份、芝麻2份~5份、花生10份~15份,冰糖15份~20份,砂姜1份~3份,茴香1份~2份,花椒2份~5份,八角1份~2份,生姜2份~5份,指天椒2份~5份,孜然0.5份~2份,黄酒10份~15份,食盐7份~9份,味精1份~2.5份,红油10份~15份。

2. 根据权利要求1所述的牛肉干腌制配料,其特征在於:所述柑子叶提取粉为将新鲜柑子叶破碎成粒度,用10倍量的高度酒加热回流提取3小时,提取3次,然后将提取液减压浓缩干燥成粉状;所述西瓜皮提取粉为将西瓜皮破碎成粒度,用10倍量的高度酒加热回流提取3小时,提取3次,然后将提取液减压浓缩干燥成粉状;所述荷叶提取粉为将新鲜荷叶破碎成粒度,用10倍量的高度酒加热回流提取3小时,提取3次,然后将提取液减压浓缩干燥成粉状。

3. 根据权利要求2所述的牛肉干腌制配料,其特征在於:所述高度酒为酒精度为52度的白酒。

牛肉干腌制配料

技术领域

[0001] 本发明涉及肉制品配料技术领域,尤其是一种牛肉干腌制配料。

背景技术

[0002] 牛,是牛亚科牛族动物的统称,牛科动物的共同特点是体质强壮;有适合长跑的腿;脚上有4趾,但侧趾比鹿类更加退化,适于奔跑;门牙和犬齿都已经退化,但还保留着下门牙,而且下犬齿也门齿化了,三对门齿向前倾斜呈铲子状,由于以比较坚硬的植物为食,前臼齿和臼齿为高冠,珐琅质有褶皱,齿冠磨蚀后表面形成复杂的齿纹,适于吃草;为了贮存草料、躲避敌害,它们的胃在进化中形成了4个室:即瘤胃、蜂巢胃、瓣胃和腺胃,还具有“反刍”的习性,使食物能够得到更好地消化和吸收。更重要的是它们的角与鹿类有极其明显的区别。通常情况下,1岁以后的雄兽和雌兽的头骨上都长有一对粗大的角,角的形状在各种之间有所不同,但都是额骨的突起衍生出来形成的对称骨枝。外边包着一层角质套,角质套可以脱下,角内部是空心的,所以又叫“洞角”,牛科动物也因之被称做“洞角”动物。角不分叉,外面还有一层坚硬的角套,角套为空心,套在骨质的角心上,并且随着角心的生长而扩大,所以也把它们叫做“洞角类”。与鹿类具有的实角不同,牛科动物的角上没有神经和血管,洞角被去掉后,不能再生。除了北美洲的叉角羚羊的角是分叉的,而且每年换角套外,一般牛类的洞角长到一定程度便停止生长,而且不更换角套。鼻颈光滑湿润,如出现干燥,即为患病的征兆。

[0003] 牛肉,指从牛身上获得的肉,为常见的肉品之一。牛肉含有丰富的蛋白质,氨基酸。其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和修复组织等方面特别适宜。中医食疗认为: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、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功能。适用于中气下陷、气短体虚,筋骨酸软和贫血久病及面黄目眩之人食用。

[0004] 牛肉干一般是用牛肉和其他调料一起腌制而成的肉干;牛肉是中国人的第二大肉类食品,仅次于猪肉,牛肉蛋白质含量高,而脂肪含量低,味道鲜美,受人喜爱,享有“肉中骄子”的美称。牛肉干含有人体所需的多种矿物质和氨基酸,既保持了牛肉耐咀嚼的风味,又久存不变质。牛肉干的制作方法中包含有腌制工序,腌制工序决定着牛肉干口感的好坏,现有腌制牛肉干的腌制配料根据人们的喜好不同,所获得的结果还不能完全满足人们的需求。

发明内容

[0005] 本发明是提供一种牛肉干腌制配料,它可以解决用其腌制出的牛肉干香味不能满足人们及吃多后容易导致肠胃不适的问题。

[0006] 为了解决上述问题,本发明采用的技术方案是:它由如下重量份的原料制成:柑子叶提取粉5份~10份,西瓜皮提取粉0.1份~0.5份,荷叶提取粉5份~10份,黄豆10份~15份、芝麻2份~5份、花生10份~15份,冰糖15份~20份,砂姜1份~3份,茴香1份~2份,花椒2

份~5份,八角1份~2份,生姜2份~5份,指天椒2份~5份,孜然0.5份~2份,黄酒10份~15份,食盐7份~9份,味精1份~2.5份,红油10份~15份。

[0007] 上述技术方案中,更具体的方案还可以是:所述柑子叶提取粉为将新鲜柑子叶破碎成粒度,用10倍量的高度酒加热回流提取3小时,提取3次,然后将提取液减压浓缩干燥成粉状;所述西瓜皮提取粉为将西瓜皮破碎成粒度,用10倍量的高度酒加热回流提取3小时,提取3次,然后将提取液减压浓缩干燥成粉状;所述荷叶提取粉为将新鲜荷叶破碎成粒度,用10倍量的高度酒加热回流提取3小时,提取3次,然后将提取液减压浓缩干燥成粉状。

[0008] 进一步的:所述高度酒为酒精度为52度的白酒。

[0009] 由于采用上述技术方案,本发明与现有技术相比,具有如下有益效果:

1、由于本发明的腌制配料中加入柑子叶提取粉、西瓜皮提取粉和荷叶提取粉,利用三者配伍产生的作用,克服香辣味对肠胃造成的不适及下胃火的问题;采用提取粉的方式加入腌制配料中,使腌制出来的牛肉干无多余的配料块状,好吃又好看。

[0010] 2、由于柑子叶提取粉、西瓜皮提取粉和荷叶提取粉采用高度酒提取,其提取成分有酒的香味,增加了腌制配料特有的酒的香味。

具体实施方式

[0011] 以下结合具体实施例,对本发明作进一步详述,而本发明的保护范围并非仅仅局限于以下实施例。

[0012] 实施例1

本实施例的牛肉干腌制配料,由如下重量份的原料制成:柑子叶提取粉5份,西瓜皮提取粉0.5份,荷叶提取粉5份,黄豆15份、芝麻2份、花生15份,冰糖15份,砂姜2份,茴香1份,花椒5份,八角1份,生姜5份,指天椒2份,孜然0.5份,黄酒10份,食盐9份,味精1份,红油10份。

[0013] 实施例2

本实施例的牛肉干腌制配料,由如下重量份的原料制成:柑子叶提取粉10份,西瓜皮提取粉0.1份,荷叶提取粉8份,黄豆12份、芝麻5份、花生10份,冰糖20份,砂姜1份,茴香2份,花椒2份,八角1份,生姜2份,指天椒5份,孜然1份,黄酒12份,食盐7份,味精2份,红油12份。

[0014] 实施例3

本实施例的牛肉干腌制配料,由如下重量份的原料制成:柑子叶提取粉8份,西瓜皮提取粉0.3份,荷叶提取粉10份,黄豆10份、芝麻4份、花生12份,冰糖18份,砂姜3份,茴香1份,花椒3份,八角2份,生姜3份,指天椒4份,孜然2份,黄酒15份,食盐8份,味精2.5份,红油15份。