

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104544183 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 29

(21) 申请号 201510034458. 3

(22) 申请日 2015. 01. 23

(71) 申请人 陆玉龙

地址 014299 内蒙古自治区包头市固阳县金
山镇南岔沁村

(72) 发明人 陆玉龙

(74) 专利代理机构 北京纽乐康知识产权代理事
务所（普通合伙） 11210

代理人 王珂

(51) Int. Cl.

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种滋补带皮牛肉制品及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种滋补带皮牛肉制品，所述滋补带皮牛肉制品由以下质量份数的原料组成：带皮牛肉 1、党参 0.005、姜粉 0.002、红枣 0.005、枸杞 0.005、胡椒粉 0.01、食盐 0.01、牛骨汤 2.5 及味精 0.002。本发明的有益效果为：本发明公开的制作方法采用的原料更新颖，营养价值更高，同时通过本滋补带皮牛肉的制作方法制作出来的牛肉也能更大程度的保持牛肉的营养价值，并且口味统一、外形美观，适于规模化、工厂化的生产模式，因此更加具有营养价值和经济价值。

1. 一种滋补带皮牛肉制品，其特征在于，所述滋补带皮牛肉制品由以下质量份数的原料组成：带皮牛肉 1、党参 0.005、姜粉 0.002、红枣 0.005、枸杞 0.005、胡椒粉 0.01、食盐 0.01、牛骨汤 2.5 及味精 0.002。

2. 根据权利要求 1 所述的滋补带皮牛肉制品，其特征在于，所述带皮牛肉为西方塔牛与鲁西黄牛杂交的成年牛牛肉。

3. 根据权利要求 1 所述的滋补带皮牛肉的制作方法，其特征在于，包括如下步骤：

1) 选用优质成年牛宰杀褪毛，然后用高温火焰喷烧，以去除牛皮表面的茸毛；

2) 将喷烧后的带皮牛肉用清水洗净；

3) 将洗净后的带皮牛肉分割成 4.5cm×4.5cm 大小的均匀带皮牛肉块，并将分割后的带皮牛肉块放在流动的清水中浸泡预定时间；

4) 将浸泡后的牛肉块用热水汆透后过凉洗净，然后按上述质量份数加入牛骨汤、党参、姜粉、红枣、枸杞、胡椒粉及食盐，用 108℃的温度高压蒸煮 25 分钟；

5) 将高压蒸煮后的带皮牛肉中加入味精调味即可。

4. 根据权利要求 3 所述的滋补带皮牛肉的制作方法，其特征在于，所述步骤 1) 中的高温火焰喷烧次数为一次。

5. 根据权利要求 3 所述的滋补带皮牛肉的制作方法，其特征在于，所述步骤 1) 中的高温火焰的温度为 800℃。

6. 根据权利要求 3 所述的滋补带皮牛肉的制作方法，其特征在于，所述步骤 3) 中采用机械切割的方式对带皮牛肉进行切割。

7. 根据权利要求 3 所述的滋补带皮牛肉的制作方法，其特征在于，所述步骤 3) 中的预定时间为 5 小时。

一种滋补带皮牛肉制品及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域，具体的，涉及一种滋补带皮牛肉制品及其制作方法。

背景技术

[0002] 牛肉是人们普遍喜欢食用的食物之一，其富含蛋白质、多种维生素和矿物质，具有补中益气、生津润肠、强身壮体的功效。

[0003] 但是，目前市场上现有的牛肉来源较杂，无法确保肉源都是科学养殖的牛，这就导致肉质的老嫩不一，并且，除了牛头部分一般都是去皮烹饪，这使得牛皮中富含的胶原蛋白没有得到很好的利用，此外，现有牛肉在处理时切片不规范，缺乏美观感，同时，由于没有标准的成熟时间，提高了牛肉加工的成本，并且，由于没有调料包，无法做到口味统一，也给消费者带来了一定的不便，

针对现有技术中存在的相关技术问题，目前尚未提出有效的解决方案。

发明内容

[0004] 针对上述所述的问题，本发明提供了一种滋补带皮牛肉制品及其制作方法，能够有效使得更大程度上保持牛肉的营养价值，且使得牛肉更符合更多人的口味，被更多的人所接收食用。

[0005] 为实现上述技术目的，本发明的技术方案是这样实现的：

一种滋补带皮牛肉制品，所述滋补带皮牛肉制品由以下质量份数的原料组成：带皮牛肉 1、党参 0.005、姜粉 0.002、红枣 0.005、枸杞 0.005、胡椒粉 0.01、食盐 0.01、牛骨汤 2.5 及味精 0.002。

[0006] 进一步地，所述带皮牛肉为西方塔牛与鲁西黄牛杂交的成年牛牛肉。

[0007] 根据上述的滋补带皮牛肉的制作方法，包括如下步骤：

1) 选用优质成年牛宰杀褪毛，然后用高温火焰喷烧，以去除牛皮表面的茸毛；

2) 将喷烧后的带皮牛肉用清水洗净；

3) 将洗净后的带皮牛肉分割成 4.5cm×4.5cm 大小的均匀带皮牛肉块，并将分割后的带皮牛肉块放在流动的清水中浸泡预定时间；

4) 将浸泡后的牛肉块用热水汆透后过凉洗净，然后按上述质量份数加入牛骨汤、党参、姜粉、红枣、枸杞、胡椒粉及食盐，用 108℃ 的温度高压蒸煮 25 分钟；

5) 将高压蒸煮后的带皮牛肉中加入味精调味即可。进一步的，所述步骤 1) 中的高温火焰的温度为 800℃。

[0008] 进一步的，所述步骤 1) 中的高温火焰喷烧次数为一次。

[0009] 进一步的，所述步骤 1) 中的高温火焰的温度为 800℃。

[0010] 进一步的，所述步骤 3) 中采用机械切割的方式对带皮牛肉进行切割。

[0011] 进一步的，所述步骤 3) 中的预定时间为 5 小时。

[0012] 本发明的有益效果为：本发明公开的制作方法采用的原料更新颖，营养价值更高，同时通过本滋补带皮牛肉的制作方法制作出来的牛肉也能更大程度的保持牛肉的营养价值，并且口味统一、外形美观，适于规模化、工厂化的生产模式，因此更加具有营养价值和经济价值。

具体实施方式

[0013] 下面对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0014] 根据本发明的实施例，提供了一种滋补带皮牛肉制品，所述滋补带皮牛肉制品由以下质量份数的原料组成：带皮牛肉 1 千克、党参 5 克、姜粉 2 克、红枣 5 克、枸杞 5 克、胡椒粉 10 克、食盐 10 克、牛骨汤 2.5 千克及味精 2 克。

[0015] 此外，在一个实施例中，所述带皮牛肉为西方塔牛与鲁西黄牛杂交的成年牛牛肉。

[0016] 根据上述的滋补带皮牛肉的制作方法，包括如下步骤：

1) 选用优质成年牛宰杀褪毛，然后用高温火焰喷烧，以去除牛皮表面的茸毛；

2) 将喷烧后的带皮牛肉用清水洗净；

3) 将洗净后的带皮牛肉分割成 $4.5\text{cm} \times 4.5\text{cm}$ 大小的均匀带皮牛肉块，并将分割后的带皮牛肉块放在流动的清水中浸泡预定时间；

4) 将浸泡后的牛肉块用热水汆透后过凉洗净，然后按上述质量份数加入牛骨汤、党参、姜粉、红枣、枸杞、胡椒粉及食盐，用 108°C 的温度高压蒸煮 25 分钟；

5) 将高压蒸煮后的带皮牛肉中加入味精调味即可。进一步的，所述步骤 1) 中的高温火焰的温度为 800°C 。

[0017] 此外，在一个实施例中，所述步骤 1) 中的高温火焰喷烧次数为一次。

[0018] 此外，在一个实施例中，所述步骤 1) 中的高温火焰的温度为 800°C 。

[0019] 此外，在一个实施例中，所述步骤 3) 中采用机械切割的方式对带皮牛肉进行切割。

[0020] 此外，在一个实施例中，所述步骤 3) 中的预定时间为 5 小时。

综上所述，借助于本发明上述的技术方案，本发明公开的制作方法采用的原料更新颖，营养价值更高，同时通过本滋补带皮牛肉的制作方法制作出来的牛肉也能更大程度的保持牛肉的营养价值，并且口味统一、外形美观，适于规模化、工厂化的生产模式，因此更加具有营养价值和经济价值。

[0021] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已，并不用以限制本发明，凡在本发明的精神和原则之内，所作的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本发明的保护范围之内。