



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104687068 B

(45)授权公告日 2017.12.29

(21)申请号 201510062925.3

(22)申请日 2015.02.06

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104687068 A

(43)申请公布日 2015.06.10

(73)专利权人 新晃小肥牛食品有限公司

地址 419200 湖南省怀化市新晃侗族自治县新晃柏树林食品工业园

(72)发明人 田先江

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23B 4/20(2006.01)

审查员 赖燕娜

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种速食五香手撕牛肉食品

(57)摘要

本发明公布了一种速食五香手撕牛肉食品，其制作原料包括按重量配比的牛肉100000份、食盐2300份，白糖1800份，味精1500份，维他命C 50份；同时包含有五香配料：红油3000份，五香油500份，乙基麦芽酚40份，牛膏1500份，鸡膏1500份，姜油60份，葱油60份，五香粉500份；香料水20000份；其制作方法包括鲜肉制备、滚揉腌制、加料卤制、热油炸制、拌料调味、真空包装、灭菌处理、清洗处理、晾干冷却、检验入库。本发明的目的是提供一种速食五香手撕牛肉食品，牛肉调味均匀入味，风味口感好，口感软硬适中，易于咀嚼食用，保留了大部分牛肉的鲜味口感；而且牛肉的颜色趋于正常颜色，无需额外添加调色剂，食品更健康。

1. 一种速食五香手撕牛肉食品,其特征在于,采用以下制作方法制得:

(1) 鲜肉制备:选取健康肉牛安乐宰杀后得到牛肉进行修整,剔除皮毛、脂肪、筋腱、血污,分割成牛肉块或牛肉条;牛肉切割时沿着牛筋粗纤维方向切割成条,并将牛肉切割成长-宽-高分别为20cm-4cm-4cm大小,然后投入到滚揉机内加料腌制;

(2) 滚揉腌制:取分割成肉块或肉条的牛肉100000份和食盐2300份、白糖1800份、味精1500份、维生素C 50份、香料水20000份,将所述食盐、白糖、味精、维生素C、香料水与牛肉拌匀后进行滚揉腌制,得腌制肉块;

所述腌制环境温度在0—10℃之间;

所述腌制时间在7-10天;

每100000份重量分数香料水含:白寇 70份,八角 85份,白芷 50份,草果 75份,桂皮 87.5份,香叶 55份,花椒 550份,丁香 62.5份,茴香 65份,良姜 45份,砂仁 50份;余量为纯净水;

(3) 加料卤制:将上述腌制肉块取出,然后投入到汽锅内加热卤制;所述卤制配料按每100000份重量分数牛肉中配料为:食盐2300份,白糖1800份,味精1500份,香料水100000份;卤制时间为30-50分钟,以牛肉块或牛肉条中心无血色再出锅;

(4) 热油炸制:将卤制后的牛肉在140-150℃的油温下进行5-8分钟油炸;

(5) 拌料调味:将所述炸制后的牛肉切成小块,按重量比例称取该切成小块的100000份和五香配料拌匀后即得到调味肉块;

五香配料含:红油3000份,五香油500份,乙基麦芽酚 40份,牛膏 1500份,鸡膏 1500份,姜油60份,葱油60份,五香粉500份;

(6) 真空包装:将所述调味肉块装入蒸煮塑料袋,真空包装机抽真空进行热封包装;

(7) 灭菌处理:将包装后的调味肉块放入杀菌锅内;升温时间5-10分钟,温度为110-125℃,压力为1.5-2.0个大气压,保持10-15分钟;

(8) 清洗处理:将灭菌后的袋装牛肉通过自来水喷洒清洗,所述自来水加装有纯化过滤装置;

(9) 晾干冷却:待上述肉块晾干冷却后即得到速食五香手撕牛肉食品;

(10) 检验入库:按照食品标准进行检验,合格后打包入库。

2. 根据权利要求1所述的一种速食五香手撕牛肉食品,其特征在于,所述肉牛选用2龄黄牛。

3. 根据权利要求1所述的一种速食五香手撕牛肉食品,其特征在于,所述步骤(2)滚揉腌制中添加有食用亚硝酸盐0.3份;所述腌制温度较佳情况下为0-4℃,所述腌制时间较佳情况下为7-8天。

4. 根据权利要求1所述的一种速食五香手撕牛肉食品,其特征在于,所述步骤(4)热油炸制中,控制油温及油炸时间,待牛肉块或牛肉条80%呈现老红色即可。

5. 根据权利要求1所述的一种速食五香手撕牛肉食品,其特征在于,所述步骤(5)拌料调味中还添加有芝麻油10-20份。

6. 根据权利要求1-5中任意一项权利要求所述的一种速食五香手撕牛肉食品,其特征在于:所述步骤(6)真空包装中,抽真空的真空度为-0.001Mpa;热封温度为140-180℃,持续4-6s。

7. 根据权利要求1-5 中任意一项权利要求所述的一种速食五香手撕牛肉食品,其特征  
在于:所述步骤(9)晾干冷却中,采用热风吹干后放置自然冷却的方式。

## 一种速食五香手撕牛肉食品

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品及食品制备领域,涉及速食牛肉制品,具体为一种速食五香手撕牛肉食品。

### 背景技术

[0002] 牛肉是中国人的第二大肉类食品,仅次于猪肉。牛肉内富含丰富的营养,每100克牛肉内含有蛋白质高达20.1克,比猪肉多3.3%;牛肉内的氨基酸组成相比猪肉更接近人体需要;牛肉内脂肪比猪肉少,钾、镁、铁、B族维生素含量也十分丰富。目前牛肉大部分是作为一种食材,供人们炒食,少部分加工后制成牛肉干制品、酱卤制品供人们作为休闲小吃。将牛肉加工成营养含量高,蛋白质丰富的牛肉干,可不受到鲜肉制约,也不受冻肉需采用冷链物流的制约。

[0003] 牛肉干是用牛肉腌制而成的肉干,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。牛肉干的制作首先要选择上等的原料,其次是配方以及制作工艺和制作的时间;传统工艺制速食手撕牛肉时通常采用腌制、烘干、煮制的方式制作,腌制时间长达10天以上,具有生产周期长,口味单一,以及调味不均匀等不足。

[0004] 另外,新鲜牛肉中含有人体所需的多种矿物质和氨基酸,但是市面上的牛肉干为了增加牛肉的保存期,多添加了太多的防腐制剂;同时为了保持牛肉的原色而增加了着色剂,这样的做法不太利于人体健康。

[0005] 而且现有的手撕牛肉水分太干、口感生硬,不易于咀嚼食用,营养成分流失较多。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的是针对以上问题,提供一种速食五香手撕牛肉食品,牛肉调味均匀入味,风味口感好,口感软硬适中,易于咀嚼食用,保留了大部分牛肉的鲜味口感;而且牛肉的颜色趋于正常颜色,无需额外添加调色剂,食品更健康。

[0007] 为实现以上目的,本发明采用的技术方案是:一种速食五香手撕牛肉食品,采用以下重量份数原料和制作方法制得:

[0008] 原料包括牛肉100000份、食盐2300份,白糖1800份,味精1500份,维他命C 50份;同时包含有五香配料:红油3000份,五香油500份,乙基麦芽酚 40份,牛膏 1500份,鸡膏1500份,姜油60份,葱油60份,五香粉500份;香料水20000份;

[0009] 制作方法包括以下步骤:

[0010] (1) 鲜肉制备:选取新健康肉牛安乐宰杀后得到牛肉进行修整,剔除皮毛、脂肪、筋腱、血污,分割成牛肉块或牛肉条;

[0011] (2) 滚揉腌制:按所述重量份取分割成肉块或肉条的牛肉和食盐、白糖、味精、维他命C、香料水,将所述食盐、白糖、味精、维他命C、香料水与牛肉拌匀后进行滚揉腌制,得腌制肉块;

[0012] 所述腌制环境温度在摄氏0°—10°之间;

- [0013] 所述腌制时间在7-10天;
- [0014] (3)加料卤制:将上述腌制肉块取出,然后投入到卤锅内加热卤制;所述卤制配料按每100000份重量分数牛肉中配料为:食盐2300份,白糖1800份,味精1500份,香料水100000份;
- [0015] (4)热油炸制:将卤制后的牛肉在摄氏140°-150°度的油温下进行5-8分钟油炸;
- [0016] (5)拌料调味:将所述炸制后的牛肉切成小块,按重量比例称取该切成小块的100000份和上述配比的五香配料,拌匀后即得到调味肉块;
- [0017] (6)真空包装:将所述调味肉块装入蒸煮塑料袋,真空包装机抽真空进行热封包装;
- [0018] (7)灭菌处理:将包装后的调味肉块放入杀菌锅内;升温时间5-10分钟,温度为110-125℃,压力为1.5-2.0个大气压,保持10-15分钟;
- [0019] (8)清洗处理:将灭菌后的袋装牛肉通过自来水喷洒清洗,所述自来水加装有纯化过滤装置;
- [0020] (9)晾干冷却:待上述肉块晾干冷却后即得到速食五香手撕牛肉食品;
- [0021] (10)检验入库:按照食品标准进行检验,合格后打包入库。
- [0022] 进一步的,所述香料水的重量配比为,每100000份重量分数香料水含:白寇 70份,八角 85份,白芷 50份,草果 75份,桂皮 87.5份,香叶 55份,花椒 550份,丁香 62.5份,茴香 65份,良姜 45份,砂仁 50份;余量为纯净水。
- [0023] 进一步的,所述肉牛选用2龄黄牛。
- [0024] 进一步的,所述步骤(1)鲜肉制备中,牛肉切割时沿着牛筋粗纤维方向切割成条,并将牛肉切割成长-宽-高分别为20cm-4cm-4cm大小,然后投入到滚揉机内加料腌制。
- [0025] 进一步的,所述步骤(2)滚揉腌制中添加有食用亚硝酸盐0.3份;所述腌制温度较佳情况下为摄氏0°-4°,所述腌制时间较佳情况下为7-8天。
- [0026] 进一步的,所述步骤(3)加料卤制中,所采用的卤锅为汽锅,卤制时间为30-50分钟,以牛肉块或牛肉条中心无血色再出锅。
- [0027] 进一步的,所述步骤(4)热油炸制中,控制油温及油渣时间,待牛肉块或牛肉条80%呈现老红色即可。
- [0028] 进一步的,所述步骤(5)拌料调味中还添加有芝麻油10-20份。
- [0029] 进一步的,所述步骤(6)真空包装中,抽真空的真空度为-0.001Mpa;热封温度为140-180℃,持续4-6s。
- [0030] 进一步的,所述步骤(9)晾干冷却中,采用热风吹干后放置自然冷却的方式。
- [0031] 本发明的有益效果:(1)本发明提供了一种速食五香手撕牛肉食品,牛肉调味均匀入味,风味口感好。
- [0032] (2)利用维生素C以及特制的配料腌制,保存了牛肉的大部分营养成分,保留了大部分牛肉的鲜味口感;而且牛肉的颜色趋于正常颜色,无需额外添加调色剂,食品更健康。
- [0033] (3)腌制后加料卤制,一定程度上延长了牛肉的保质期;而且在拌料调味步骤中,添加了乙基麦芽酚,其具有提味增鲜以及延长保质期的作用。
- [0034] (4)成品牛肉保留了部分水分,其口感软硬适中,易于咀嚼食用。
- [0035] (5)卤制后的牛肉带有卤香味。

[0036] (6)腌制的时间只有7-10天,少于行业普遍的10天以上的日期,成品的生产周期缩短,有利于提高生产效率。

### 具体实施方式

[0037] 为了使本领域技术人员更好地理解本发明的技术方案,下面对本发明进行详细描述,本部分的描述仅是示范性和解释性,不应对本发明的保护范围有任何的限制作用。

[0038] 实施例1:

[0039] 原料重量配比:

[0040] 牛肉100kg、食盐2300g,白糖1800 g,味精1500g,维他命C 50g;

[0041] 五香配料重量:红油3000g,五香油500g,乙基麦芽酚 40g,牛膏 1500g,鸡膏1500g,姜油60g,葱油60g,五香粉500g;香料水20000g;

[0042] 制作方法包括以下步骤:

[0043] (1)鲜肉制备:选取新健康肉牛安乐宰杀后得到牛肉进行修整,剔除皮毛、脂肪、筋腱、血污,分割成牛肉块或牛肉条;

[0044] (2)滚揉腌制:按所述重量份取分割成肉块或肉条的牛肉和食盐、白糖、味精、维他命C、香料水,将所述食盐、白糖、味精、维他命C、香料水与牛肉拌匀后进行滚揉腌制,得腌制肉块;

[0045] 所述腌制环境温度在摄氏0°—10°之间;

[0046] 所述腌制时间在8-10天;

[0047] (3)加料卤制:将上述腌制肉块取出,然后投入到卤锅内加热卤制;所述卤制配料按每100kg牛肉中配料为:食盐2300g,白糖1800 g,味精1500g,香料水100000g;

[0048] (4)热油炸制:将卤制后的牛肉在摄氏140°-150°度的油温下进行5-6分钟油炸;

[0049] (5)拌料调味:将所述炸制后的牛肉切成小块,按重量比例称取该切成小块的100kg和上述配比的五香配料,拌匀后即得到调味肉块;

[0050] (6)真空包装:将所述调味肉块装入蒸煮塑料袋,真空包装机抽真空进行热封包装;

[0051] (7)灭菌处理:将包装后的调味肉块放入杀菌锅内;升温时间5-10 分钟,温度为110-125℃,压力为1.5-2.0 个大气压,保持10-12分钟;

[0052] (8)清洗处理:将灭菌后的袋装牛肉通过自来水喷洒清洗,所述自来水加装有纯化过滤装置;

[0053] (9)晾干冷却:待上述肉块晾干冷却后即得到速食五香手撕牛肉食品;

[0054] (10)检验入库:按照食品标准进行检验,合格后打包入库。

[0055] 所述香料水的重量配比为,每100kg重量分数香料水含:白寇 70g,八角 85g,白芷 50g,草果 75g,桂皮 87.5g,香叶 55g,花椒 550g,丁香 62.5g,茴香 65g,良姜 45g,砂仁 50g;余量为纯净水。

[0056] 所述肉牛选用2龄黄牛。

[0057] 所述步骤(1)鲜肉制备中,牛肉切割时沿着牛筋粗纤维方向切割成条,并将牛肉切割成长-宽-高分别为20cm-4cm-4cm大小,然后投入到滚揉机内加料腌制。

[0058] 所述步骤(3)加料卤制中,所采用的卤锅为汽锅,卤制时间为30-40分钟,以牛肉块

或牛肉条中心无血色再出锅。

[0059] 所述步骤(4)热油炸制中,控制油温及油渣时间,待牛肉块或牛肉条80%呈现老红色即可。

[0060] 所述步骤(5)拌料调味中还添加有芝麻油10-20 g。

[0061] 所述步骤(6)真空包装中,抽真空的真空度为-0.001Mpa ;热封温度为140-180℃,持续4-6s。

[0062] 所述步骤(9)晾干冷却中,采用热风吹干后放置自然冷却的方式。

[0063] 按照此重量配比以及制作方法制得的成品速食五香手撕牛肉食品,其口感其口感软硬适中,易于咀嚼食用;而且调料入味,风味独特,口感好;牛肉的色泽趋于正常颜色,保质期更长,食品更健康。

[0064] 维他命C在此处腌制的过程中,能有效调节牛肉的色泽,保持牛肉的新鲜色泽,而且能延长牛肉的保质期。

[0065] 另外,维他命C的有效功能包括:促进血液循环、增加耐寒力、消除疲劳、改善白血球机能、增强免疫力、预防坏血病、骨折、牙龈出血等。而额外添加的维生素C能补充干牛肉中的不足,为人体的必要的维生素C补充。

[0066] 乙基麦芽酚是一种安全无毒、用途广、效果好、用量少的理想食品添加剂,对食品的香味改善和增强具有显著效果,对甜食起着增甜作用,且能延长食品储存期。

[0067] 实施例2:

[0068] 原料重量配比:

[0069] 牛肉100kg、食盐2300g,白糖1800 g,味精1500g,维他命C 50g;

[0070] 五香配料重量:红油3000g,五香油500g,乙基麦芽酚 40g,牛膏 1500g,鸡膏1500g,姜油60g,葱油60g,五香粉500g;香料水20000g;

[0071] 制作方法包括以下步骤:

[0072] (1)鲜肉制备:选取新健康肉牛安乐宰杀后得到牛肉进行修整,剔除皮毛、脂肪、筋腱、血污,分割成牛肉块或牛肉条;

[0073] (2)滚揉腌制:按所述重量份取分割成肉块或肉条的牛肉和食盐、白糖、味精、维他命C、香料水,将所述食盐、白糖、味精、维他命C、香料水与牛肉拌匀后进行滚揉腌制,得腌制肉块;

[0074] 所述腌制环境温度在摄氏0°—4°之间;

[0075] 所述腌制时间在7-8天;

[0076] (3)加料卤制:将上述腌制肉块取出,然后投入到卤锅内加热卤制;所述卤制配料按每100kg牛肉中配料为:食盐2300g,白糖1800 g,味精1500g,香料水100000g;

[0077] (4)热油炸制:将卤制后的牛肉在摄氏140°-150°度的油温下进行6-8分钟油炸;

[0078] (5)拌料调味:将所述炸制后的牛肉切成小块,按重量比例称取该切成小块的100kg和上述配比的五香配料,拌匀后即得到调味肉块;

[0079] (6)真空包装:将所述调味肉块装入蒸煮塑料袋,真空包装机抽真空进行热封包装;

[0080] (7)灭菌处理:将包装后的调味肉块放入杀菌锅内;升温时间5-10 分钟,温度为110-125℃,压力为1.5-2.0 个大气压,保持12-15分钟;

[0081] (8)清洗处理:将灭菌后的袋装牛肉通过自来水喷洒清洗,所述自来水加装有纯化过滤装置;

[0082] (9)晾干冷却:待上述肉块晾干冷却后即得到速食五香手撕牛肉食品;

[0083] (10)检验入库:按照食品标准进行检验,合格后打包入库。

[0084] 所述香料水的重量配比为,每100kg重量分数香料水含:白寇 70g,八角 85g,白芷 50g,草果 75g,桂皮 87.5g,香叶 55g,花椒 550g,丁香 62.5g,茴香 65g,良姜 45g,砂仁 50g;余量为纯净水。

[0085] 所述肉牛选用2龄黄牛。

[0086] 所述步骤(1)鲜肉制备中,牛肉切割时沿着牛筋粗纤维方向切割成条,并将牛肉切割成长-宽-高分别为20cm-4cm-4cm大小,然后投入到滚揉机内加料腌制。

[0087] 所述步骤(2)滚揉腌制中添加有食用亚硝酸盐0.3g;

[0088] 所述步骤(3)加料卤制中,所采用的卤锅为汽锅,卤制时间为40-50分钟,以牛肉块或牛肉条中心无血色再出锅。

[0089] 所述步骤(4)热油炸制中,控制油温及油渣时间,待牛肉块或牛肉条80%呈现老红色即可。

[0090] 所述步骤(5)拌料调味中还添加有芝麻油10-20 g。

[0091] 所述步骤(6)真空包装中,抽真空的真空度为-0.001Mpa ;热封温度为140-180℃,持续4-6s。

[0092] 所述步骤(9)晾干冷却中,采用热风吹干后放置自然冷却的方式。

[0093] 按照此重量配比以及制作方法制得的成品速食五香手撕牛肉食品,其口感其口感软硬适中,易于咀嚼食用;而且调料入味,风味独特,口感好;牛肉的色泽趋于正常颜色,保质期更长,食品更健康。

[0094] 此配方中加入了微量亚硝酸盐,有助于有较长保质要求的产品;亚硝酸盐的含量符合国家2009年颁布的《中华人民共和国农业行业标准》(NY/T843-2009)-绿色食品 肉及肉制品。

[0095] 需要说明的是,在本文中,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括哪些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。

[0096] 本文中应用了具体个例对本发明的原理及实施方式进行了阐述,以上实例的说明只是用于帮助理解本发明的方法及其核心思想。以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出,由于文字表达的有限性,而客观上存在无限的具体结构,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进、润饰或变化,也可以将上述技术特征以适当的方式进行组合;这些改进润饰、变化或组合,或未经改进将发明的构思和技术方案直接应用于其它场合的,均应视为本发明的保护范围。