



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102125266 A

(43) 申请公布日 2011. 07. 20

(21) 申请号 201010013741. 5

(22) 申请日 2010. 01. 14

(71) 申请人 穆欣

地址 723500 陕西省西乡县城区莲花南路 2
号

(72) 发明人 穆欣

(51) Int. Cl.

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种牛肉干的生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种牛肉干的生产方法,其特征是先将鲜牛肉去掉膘油和筋皮,分割成厚度为 2-3cm 的长条,用梔子、山楂、丁香、防风、黄连、甘草、乌梅七种中药材和花椒、黑胡椒、小茴香三种调味品以及食盐混合熬制成汤料,将牛肉腌制约 10 天,再将其在烘室内无烟烘烤至 6 成熟,清洗后,在老汤锅中加花椒、丁香、小茴香、桂皮、山楂、山柰、白芷、草果、白叩、良姜、辣椒、香叶、大香、梔子、白糖、食盐将牛肉酱煮至熟,最后包装灭菌。用本发明方法生产的牛肉干不含亚硝酸盐,是一种绿色、健康食品,既保留了传统牛肉干的口感风味,又具有众人称道的色、香、味。

1. 一种牛肉干的生产方法,其特征在于按下述步骤完成:

(1) 牛肉整形:将鲜牛肉去掉膘油和筋皮,分割成厚度为 2-3cm 的长条;

(2) 腌肉汤料准备:取栀子 0.5-0.8kg、小茴香 0.8-1.2kg、山楂 0.6-1.0kg、花椒 0.6-1.0kg、丁香 0.5-0.8kg、防风 30-50g、黄连 10-15g、甘草 30-50g、乌梅 10-20g、黑胡椒 20-30g,分别将其粉碎、混匀,然后置于罐中加食盐 2-4kg,用清水淹没物料,文火煎煮熬制成汤料;

(3) 腌制:取 100kg 分割好的条子肉蘸满上述汤料,先放入腌制池中,控制池温在 10℃~18℃,腌制 48 小时,然后将肉倒转到另一个腌制池中,控制池温在 5℃~14℃,腌制 8 天;

(4) 烘烤:将腌制好的牛肉分条挂在烘室内无烟烘烤至 6 成熟;

(5) 清洗:将烤熟的牛肉条用 0.25% 的食用碱水漂洗一次,然后用清水冲洗干净;

(6) 酱煮:取 100kg 酱卤老汤,加水 50kg,放入由花椒 80-100g、丁香 50-100g、小茴香 600-800g、桂皮 70-100g、山楂 60-100g、山萘 50-100g、白芷 100-150g、草果 120-200g、白叩 80-100g、良姜 100-200g、辣椒 200-300g、香叶 50-100g、大香 50-100g、栀子 200-300g、白糖 300-500g、食盐 500-750g 组成的调料包,熬煮 40 分钟,然后将上述洗净的牛肉置于老汤锅中酱煮至熟;

(7) 包装灭菌:酱煮好的牛肉干先进行红外线烘烤除水、灭菌,然后称量包装,再进行一次常规灭菌。

2. 按照权利要求 1 所述的牛肉干的生产方法,其特征在于:所述步骤 (2) 中腌肉汤料的调料配比为:栀子 0.6-0.8kg,小茴香 0.8-1.0kg,山楂 0.8-1.0kg,花椒 0.8-1.0kg、丁香 0.7-0.8kg,防风 40-50g,黄连 10-12g,甘草 40-50g,乌梅 15-20g,黑胡椒 20-25g,食盐 2-3kg。

3. 按照权利要求 1 所述的牛肉干的生产方法,其特征在于:所述步骤 (6) 中调料包中调料配比为:花椒 80-100g,丁香 60-80g,小茴香 700-800g,桂皮 90-100g,山楂 80-90g,山萘 70-90g,白芷 120-150g,草果 150-180g,白叩 80-100g,良姜 150-200g,辣椒 250-300g,香叶 60-80g,大香 60-80g,栀子 240-280g,白糖 350-450g,食盐 500-750g。

一种牛肉干的生产方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及的是一种牛肉干的加工方法。

背景技术

[0002] 用传统方法生产的牛肉干都含有一定量的亚硝酸盐,这是因为在牛肉干的制作过程中都或多或少加有一定量的亚硝酸盐物质,亚硝酸盐的作用在于能使鲜牛肉脱水、脱腥,并具有防腐和发色的效果。众所周知,亚硝酸盐是一种致癌物质,国家对肉制品中亚硝酸盐含量有严格的控制标准,即 $\leq 30\text{mg/kg}$ 。尽管人们恪守着这个标准,并且在不断研究降低其含量的方法,但由于受多种条件的制约,现有牛肉干中亚硝酸盐的含量大多依然在 $20 \sim 30\text{mg/kg}$ 之间,仅有极少部分牛肉干中亚硝酸盐的含量低于 20mg/kg 。无论亚硝酸盐的含量多低,它的存都会给人体带来危害,影响人的身体健康。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于公开一种不含亚硝酸盐牛肉干的生产方法。

[0004] 所述牛肉干的生产方法按下述步骤完成:

[0005] 1. 牛肉整形

[0006] 将鲜牛肉去掉膘油和筋皮,分割成厚度为 $2\sim 3\text{cm}$ 的长条。

[0007] 2. 腌肉汤料准备

[0008] 取栀子 $0.5\sim 0.8\text{kg}$ 、小茴香 $0.8\sim 1.2\text{kg}$ 、山楂 $0.6\sim 1.0\text{kg}$ 、花椒 $0.6\sim 1.0\text{kg}$ 、丁香 $0.5\sim 0.8\text{kg}$ 、防风 $30\sim 50\text{g}$ 、黄连 $10\sim 15\text{g}$ 、甘草 $30\sim 50\text{g}$ 、乌梅 $10\sim 20\text{g}$ 、黑胡椒 $20\sim 30\text{g}$,分别将其粉碎、混匀,然后置于罐中加食盐 $2\sim 4\text{kg}$,用清水淹没物料文火煎煮熬制成汤料。

[0009] 3. 腌制

[0010] 取 100kg 分割好的条子肉蘸满上述汤料,先放入腌制池中,控制池温在 $10^{\circ}\text{C} \sim 18^{\circ}\text{C}$,腌制 48 小时;然后将肉倒转到另一个腌制池中,控制池温在 $5^{\circ}\text{C} \sim 14^{\circ}\text{C}$,腌制 8 天。

[0011] 4. 烘烤

[0012] 将腌制好的牛肉分条挂在烘室内无烟烘烤至 6 成熟。

[0013] 5. 清洗

[0014] 将烤熟的牛肉条用 0.25% 的食用碱水漂洗一次,然后用清水冲洗干净。

[0015] 6. 酱煮

[0016] 取 100kg 酱卤老汤,加水 50kg ,放入由花椒 $80\sim 100\text{g}$ 、丁香 $50\sim 100\text{g}$ 、小茴香 $600\sim 800\text{g}$ 、桂皮 $70\sim 100\text{g}$ 、山楂 $60\sim 100\text{g}$ 、山萘 $50\sim 100\text{g}$ 、白芷 $100\sim 150\text{g}$ 、草果 $120\sim 200\text{g}$ 、白叩 $80\sim 100\text{g}$ 、良姜 $100\sim 200\text{g}$ 、辣椒 $200\sim 300\text{g}$ 、香叶 $50\sim 100\text{g}$ 、大香 $50\sim 100\text{g}$ 、桅子 $200\sim 300\text{g}$ 、白糖 $300\sim 500\text{g}$ 、食盐 $500\sim 750\text{g}$ 组成的调料包,熬煮 40 分钟,然后将上述洗净的牛肉置于老汤锅中酱煮至熟。

[0017] 7. 包装灭菌

[0018] 酱煮好的牛肉干先进行红外线烘烤除水、灭菌,然后称量包装,再进行一次常规灭

菌。

[0019] 上述步骤 2 中所述腌肉汤料的调料配比的优选方案为：梔子 0.6-0.8kg,小茴香 0.8-1.0kg,山楂 0.8-1.0kg,花椒 0.8-1.0kg,丁香 0.7-0.8kg,防风 40-50g,黄连 10-12g,甘草 40-50g,乌梅 15-20g,黑胡椒 20-25g,食盐 2-3kg。

[0020] 上述步骤 6 中所述调料包中的调料配比的优选方案为：花椒 80-100g,丁香 60-80g,小茴香 700-800g,桂皮 90-100g,山楂 80-90g,山萘 70-90g,白芷 120-150g,草果 150-180g,白叩 80-100g,良姜 150-200g,辣椒 250-300g,香叶 60-80g,大香 60-80g,梔子 240-280g,白糖 350-450g,食盐 500-750g。

[0021] 用本发明方法生产的牛肉干不含亚硝酸盐,是一种绿色、健康食品,即保留了传统牛肉干的口感风味,又具有众人称道的色、香、味。

具体实施方式

[0022] 下面结合实施例对本发明做进一步说明。

[0023] 实施例 1

[0024] 依次按下述步骤完成牛肉干的加工生产：

[0025] (1). 选取牛腿部精肉,去掉膘油和筋皮,分割成厚度为 2 ~ 3cm 的长条。

[0026] (2). 取梔子 0.8kg、小茴香 1.2kg、山楂 1.0kg、花椒 1.0kg、丁香 0.8kg、防风 50g、黄连 12g、甘草 50g、乌梅 20g、黑胡椒 25g,分别将其粉碎、混匀,然后置于罐中加食盐 2kg,用清水淹没物料文火煎煮熬制成汤料。

[0027] (3). 取 100kg 分割好的条子肉蘸满上述汤料,先放入腌制池中,控制池温在 10℃ ~ 18℃,腌制 48 小时;然后将肉倒转到另一个腌制池中,控制池温在 5℃ ~ 14℃,腌制 8 天,至牛肉切面呈桃红色。

[0028] (4). 将腌制好的牛肉分条挂在烘室内无烟烘烤至 6 成熟。

[0029] (5). 将烤熟的牛肉条用 0.25% 的食用碱水漂洗一次,然后用清水冲洗干净。

[0030] (6). 取 100kg 酱卤老汤,加水 50kg,放入由 100g 花椒、100g 丁香、800g 小茴香、80g 桂皮、100g 山楂、80g 山萘、150g 白芷、180g 草果、100g 白叩、200g 良姜、300g 辣椒、80g 香叶、100g 大香、300g 梔子、500g 白糖、750g 食盐组成的调料包,熬煮 40 分钟,然后将上述洗净的牛肉置于老汤锅中酱煮至熟。

[0031] (7). 酱煮好的牛肉干先进行红外线烘烤除水、灭菌,然后按每袋 500g 称量包装,再进行一次常规灭菌。

[0032] 实施例 2

[0033] 依次按下述步骤完成牛肉干的加工生产：

[0034] 1. 选取牛腿部精肉,去掉膘油和筋皮,分割成长约 12cm,宽度为 5cm,厚度为 2-3cm 的长方条状肉。

[0035] 2. 取梔子 0.6kg、小茴香 0.8kg、山楂 0.8kg、花椒 0.8kg、丁香 0.7kg、防风 40g、黄连 10g、甘草 40g、乌梅 15g、黑胡椒 20g,分别将其粉碎、混匀,然后置于罐中加食盐 2kg,用清水淹没物料文火煎煮熬制成汤料。

[0036] 3. 按照实施例 1 中的步骤 (3)、(4)、(5) 对牛肉进行腌制、烘烤和清洗。

[0037] 4. 取 100kg 酱卤老汤,加水 50kg,放入由 80g 花椒、50g 丁香、600g 小茴香、70g 桂

皮、60g 山楂、60g 山萘、100g 白芷、120g 草果、80g 白叩、150g 良姜、200g 辣椒、50g 香叶、50g 大香、200g 桅子、400g 白糖、600g 食盐组成的调料包,熬煮 40 分钟,然后将上述洗净的牛肉置于老汤锅中酱煮 2.5 小时。

[0038] 5. 酱煮好的牛肉干先进行红外线烘烤除水、灭菌,然后按每小袋 100g 称量包装,再进行一次常规灭菌。