



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 111759189 A

(43) 申请公布日 2020.10.13

(21) 申请号 202010538088.8

(22) 申请日 2020.06.12

(71) 申请人 北京瀚林源科技有限公司

地址 101300 北京市顺义区南法信镇信中心
街12号院8号楼102门2层2123室

(72) 发明人 于浩洋 高显全 宋海建

(74) 专利代理机构 北京润捷智诚知识产权代理
事务所(普通合伙) 11831

代理人 孙巍

(51) Int. Cl.

A47J 37/10 (2006.01)

A47J 27/00 (2006.01)

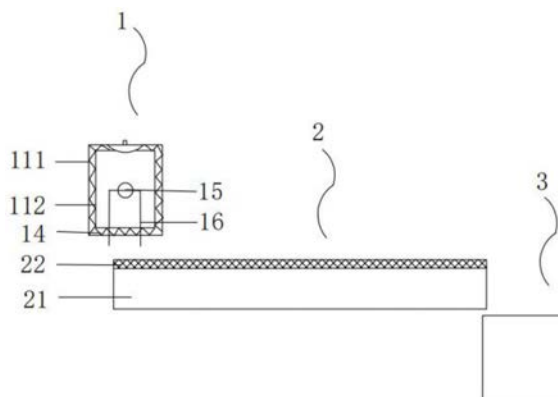
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 发明名称

一种红焖牛肉的制作装置及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种红焖牛肉的制作装置及其制作方法,制作装置包括油煎装置、运送装置、蒸煮装置,所述油煎装置和蒸煮装置分别设置在运送装置的两端;所述油煎装置包括具有开口的罐体、电机,所述开口上安装盖体;所述罐体包括外壳、内壳,所述外壳与内壳之间间隔有距离,间隔的距离内安装电加热装置,所述外壳的中部设置有支撑轴,所述支撑轴与电机连接,所述电机通过支撑轴带动油煎装置旋转;本发明结构简单,油煎过程中肉块不容易糊锅,而且生产效率高,肉块弹性佳。



1. 一种红焖牛肉的制作装置,其特征在于:包括油煎装置、运送装置、蒸煮装置,所述油煎装置和蒸煮装置分别设置在运送装置的两端;所述油煎装置包括具有开口的罐体、电机,所述开口上安装盖体;所述罐体包括外壳、内壳,所述外壳与内壳之间间隔有距离,间隔的距离内安装电加热装置,所述外壳的中部设置有支撑轴,所述支撑轴与电机连接,所述电机通过支撑轴带动油煎装置旋转。

2. 根据权利要求1所述的红焖牛肉的制作装置,其特征在于:所述运送装置包括盛液盘、旋转过滤网;所述旋转过滤网安装在盛液盘的开口上。

3. 根据权利要求2所述的红焖牛肉的制作装置,其特征在于:所述旋转过滤网倾斜设置,所述旋转过滤网的高点位于油煎装置的下部,所述旋转过滤网的低点高于蒸煮装置。

4. 根据权利要求1所述的红焖牛肉的制作装置,其特征在于:所述蒸煮装置包括锅体,锅体的下部、在锅壁上设置有凸起,所述凸起上放置过滤板,所述过滤板与锅体的底部之间间隔有空间,所述间隔的空间内形成调料放置空间。

5. 红焖牛肉的制作方法,其特征在于:包括权利要求1-4任一项所述的红焖牛肉的制作装置;

首先将肉块洗净放入罐体内,罐体内加入食用油,之后将盖体盖在罐体的开口上,加热罐体,同时开启电机,电机带动罐体旋转,使罐体内的肉块进行翻转;油煎10-20分钟后停止加热,打开盖体,将罐体内的肉块倒入运送装置上,之后将肉块平铺在运送装置上静置5-60分钟,使肉块上的食用油滴落进入盛液盘内,接着开启运送装置,将肉块放入蒸煮装置内进行加工。

一种红焖牛肉的制作装置及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种红焖牛肉的制作装置及其制作方法。

背景技术

[0002] 制作红烧牛肉过程中，翻炒肉块是一个技术活，而且油煎肉块的时候温度不好控制，极易糊锅；

发明内容

[0003] 本发明提供一种方便控制温度，减少人工成本的红焖牛肉的制作装置及其制作方法，实现上述目的的技术方案如下：

[0004] 一种红焖牛肉的制作装置，包括油煎装置、运送装置、蒸煮装置，所述油煎装置和蒸煮装置分别设置在运送装置的两端；所述油煎装置包括具有开口的罐体、电机，所述开口上安装盖体；所述罐体包括外壳、内壳，所述外壳与内壳之间间隔有距离，间隔的距离内安装电加热装置，所述外壳的中部设置有支撑轴，所述支撑轴与电机连接，所述电机通过支撑轴带动油煎装置旋转。

[0005] 可选地，所述运送装置包括盛液盘、旋转过滤网；所述旋转过滤网安装在盛液盘的开口上。

[0006] 可选地，所述旋转过滤网倾斜设置，所述旋转过滤网的高点位于油煎装置的下部，所述旋转过滤网的低点高于蒸煮装置。

[0007] 可选地，所述蒸煮装置包括锅体，锅体的下部、在锅壁上设置有凸起，所述凸起上放置过滤板，所述过滤板与锅体的底部之间间隔有空间，所述间隔的空间内形成调料放置空间。

[0008] 本发明还包括红焖牛肉的制作方法，包括红焖牛肉的制作装置；

[0009] 首先将肉块洗净放入罐体内，罐体内加入食用油，之后将盖体盖在罐体的开口上，加热罐体，同时开启电机，电机带动罐体旋转，使罐体内的肉块进行翻转；油煎10-20分钟后停止加热，打开盖体，将罐体内的肉块倒入运送装置上，之后将肉块平铺在运送装置上静置5-60分钟，使肉块上的食用油滴落进入盛液盘内，接着开启运送装置，将肉块放入蒸煮装置内进行加工。

[0010] 本发明结构简单，油煎过程中肉块不容易糊锅，而且生产效率高，肉块弹性佳。

附图说明

[0011] 为了更清楚地说明本发明实施例或现有技术中的技术方案，下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍，显而易见地，下面描述中的附图仅仅是本发明的一些实施例，对于本领域普通技术人员来讲，在不付出创造性劳动的前提下，还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0012] 图1为本发明示意图；

[0013] 图2为本发明另一方向示意图；

[0014] 图3为本发明蒸煮装置示意图；

[0015] 附图序号说明：油煎装置1、罐体11、外壳111、内壳112、电机12、盖体13、电加热装置14、支撑轴15、支撑架16、运送装置2、盛液盘21、旋转过滤网22、蒸煮装置3、锅体31、过滤板32；

具体实施方式

[0016] 下面将结合本发明实施例中的附图，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在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0017] 在本发明的描述中，需要理解的是，术语“中心”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系，仅是为了便于描述本发明和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作，因此不能理解为对本发明的限制。

[0018] 术语“第一”、“第二”仅用于描述目的，而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。由此，限定有“第一”、“第二”的特征可以明示或者隐含地包括一个或者更多个该特征。在本发明的描述中，除非另有说明，“多个”的含义是两个或两个以上。

[0019] 在本发明的描述中，需要说明的是，除非另有明确的规定和限定，术语“安装”、“相连”、“连接”应做广义理解，例如，可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或一体地连接；可以是直接相连，也可以通过中间媒介间接相连，可以是两个元件内部的连通。对于本领域的普通技术人员而言，可以根据具体情况理解上述术语在本发明中的具体含义。本发明的至少一个实施例提供了如下技术方案：

[0020] 图中，红焖牛肉的制作装置包括油煎装置1、运送装置2、蒸煮装置3，所述油煎装置1和蒸煮装置3分别设置在运送装置2的两端；本发明中油煎装置1可以用于油煎食品，运送装置2将油煎好的食品运送至蒸煮装置3内。

[0021] 作为一个选择，所述油煎装置1包括具有开口的罐体11、电机12，所述开口上安装盖体13，盖体13将罐体11内部密封；食品，例如牛肉可以从开口处放入罐体11内。

[0022] 所述罐体11包括外壳111、内壳112，所述外壳111与内壳112之间间隔有距离，间隔的距离内安装电加热装置14，罐体11通过电加热装置14进行加热，电加热装置14不需要使用明火，干净、环保，而且电加热装置14的温度可以调控，根据需要，可以将罐体11内的温度设置成恒温的状态，本发明中，所述油煎温度控制在50-150度之间；电加热装置14具体如何加热和调控温度使用现有技术即可；油煎的目的是使肉块的肌肉紧实，增加其香味和口感；

[0023] 所述外壳111的中部设置有支撑轴15，所述支撑轴15与电机12的输出轴连接，所述电机12通过支撑轴15带动油煎装置旋转，从而保证罐体11内的肉块可以不停翻转，避免罐体11内的肉块糊掉。为了方便旋转，所述支撑轴15架设在支撑架16上，支撑架16上设置轴承（图中未示出），所述支撑轴15套接在轴承内，以使罐体11旋转的顺畅。

[0024] 本发明中,所述罐体11的转速控制在5-20转/min之间,当然转速根据实际需要还可以进行调节,优选电机可以使用调频电机;

[0025] 作为一个选择,所述运送装置2包括盛液盘21、旋转过滤网22;所述盛液盘21的开口上安装旋转过滤网22,旋转过滤网22相当于履带,是为了方便运送肉块,只不过履带的形式换成了过滤网,而过滤网可以将肉块上的油过滤在盛液盘21内,避免浪费和环境污染;运送装置2使用现有技术即可。

[0026] 所述盛液盘21的底部可以设置滚轮,方便运送、打扫盛液盘21。

[0027] 作为一个优选的选择,所述旋转过滤网22呈倾斜设置的状态,所述旋转过滤网22的高点位于油煎装置1的下部,所述旋转过滤网22的低点高于蒸煮装置3的上部,这样设置的目的是为了将肉块方便的送入蒸煮装置3内。

[0028] 作为一个选择,所述蒸煮装置3包括锅体31,锅体31的下部、在锅壁上设置有一凸起,所述凸起上放置过滤板32,过滤板32上设置有过滤孔,过滤孔的孔径小于1mm,所述过滤板32与锅体31的底部之间间隔有一定的空间,所述间隔的空间内形成调料放置空间,调料放置空间内可以放置调料,从而调料可以在此空间内充分与水进行接触,将调料的香味发挥到极致;

[0029] 为了进一步加强肉块的口感,可以在运送装置的一侧或者两侧设置喷淋装置,本发明中的喷淋装置可以不喷淋水,而是使用0度以下的喷雾,如此可以避免更换运送装置,喷雾持续喷洒10-30分钟,肉块在紧急冷却的情况下其肌肉进一步紧实,肉块弹性更佳。

[0030] 下面描述一下本装置的使用方法:

[0031] 首先将肉块洗净放入罐体11内,之后在罐体11内加入适量的食用油,一般一斤牛肉加100-300克食用油,之后将盖体13盖在罐体11的开口上,加热罐体11,同时开启电机12,电机12带动罐体11旋转,旋转过程中,罐体11内的肉块会跟随罐体11进行翻转,从而肉块不会产生糊锅的弊端,油煎大概10-20分钟后停止加热,此时肉块中的水分被去除部分,将罐体11内的肉块倒入运送装置的过滤网上,之后使用勺子将肉块平铺在过滤网上静置5-60分钟,使肉块上的食用油滴落进入盛液盘21内,接着开启运送装置,将肉块放入蒸煮装置内进行加工。调料放置空间内根据口感提前放入各种调味料,肉块煮熟之后可以进行包装。

[0032] 本发明结构简单,油煎肉块的时候不需要人工监控,减轻工作人员的劳动强度。

[0033] 以上仅为本发明实施例的较佳实施例而已,并不用以限制本发明实施例,凡在本发明实施例的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明实施例的保护范围内。

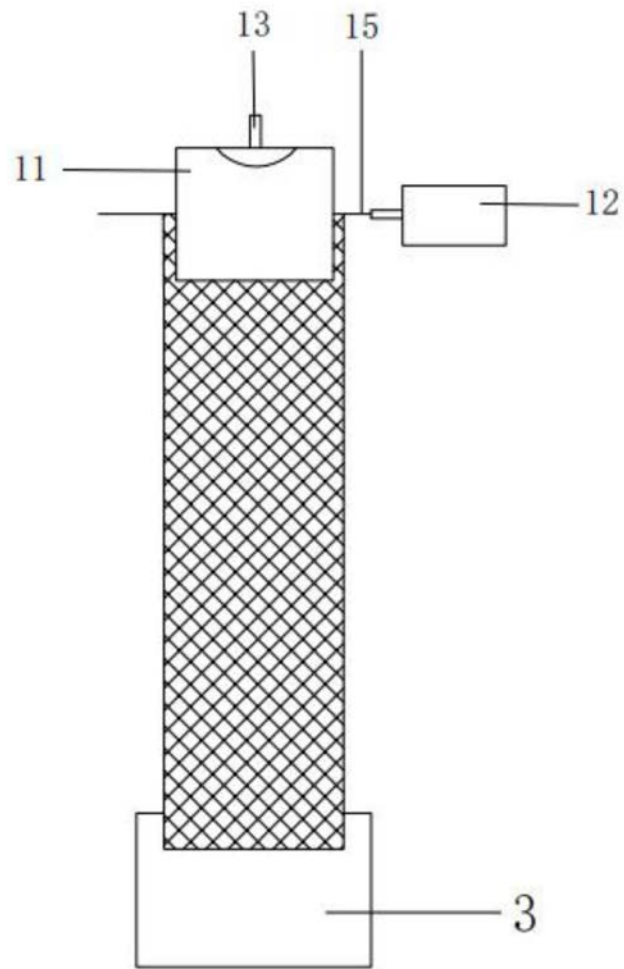


图1

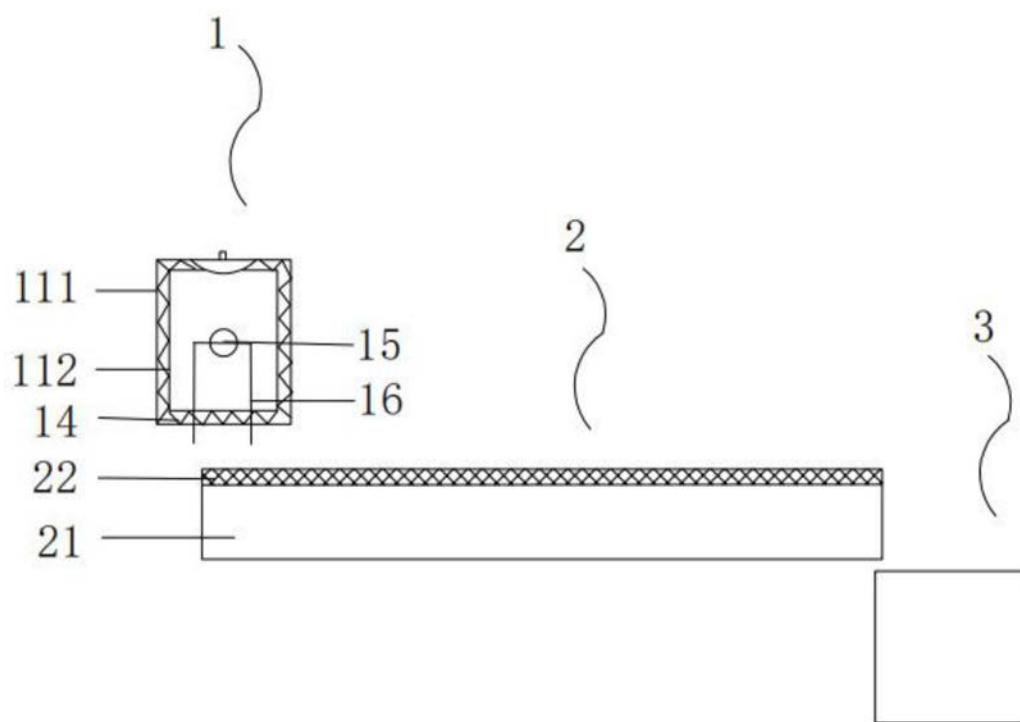


图2

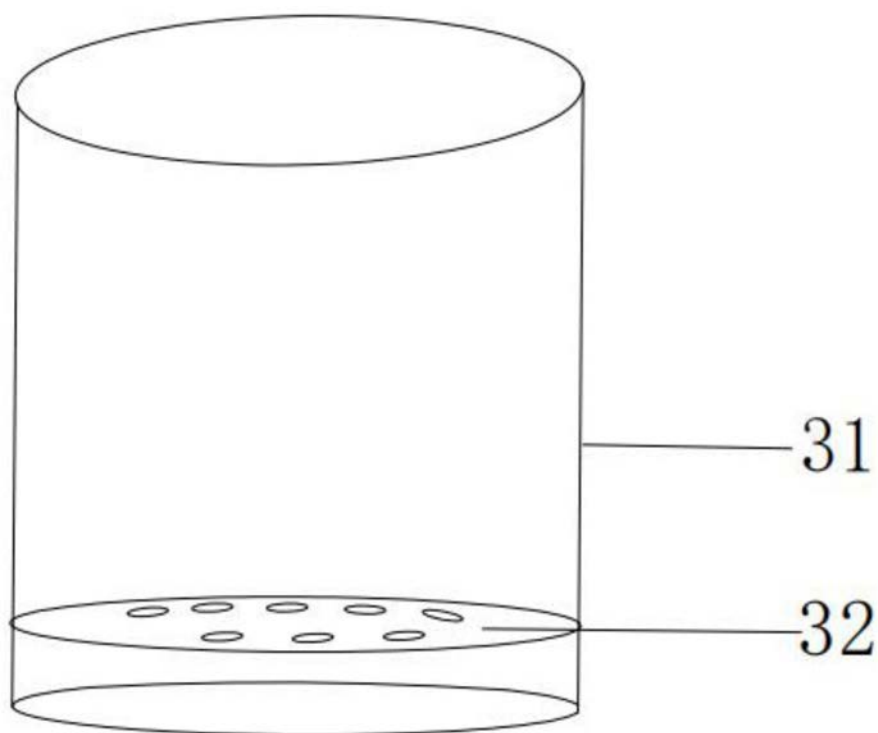


图3