



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103704674 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 09

(21) 申请号 201310695437. 7

(22) 申请日 2013. 12. 18

(71) 申请人 芜湖中路实业有限责任公司

地址 241000 安徽省芜湖市鸠江经济开发区  
阳明路 15 号

(72) 发明人 陈金莲

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种牛肉蚕豆酱及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种牛肉蚕豆酱及其加工方法,是由下述重量份的原料制成:牛肉 30-40、蚕豆酱 30-40、红辣椒 6-8、灵芝 2-3、丹参 1-2、莲子芯 2-4、枳实 2-4、黄精 1-3、仙鹤草 2-3、百草霜 1-2、伏龙肝 2-3、白糖 3-5、食盐 3-4、营养添加剂 6-8;本发明提供了一种牛肉蚕豆酱及其加工方法,将牛肉用中药处理后与传统蚕豆酱相结合加工得到,本发明产品具有辣中带甜、甜中有鲜、味美可口,同时又能生津开胃,提神醒脑是人们饭桌上不可多得的美食。

1. 一种牛肉蚕豆酱,其特征在于是由以下重量份的原料组成:

牛肉 30-40、蚕豆酱 30-40、红辣椒 6-8、灵芝 2-3、丹参 1-2、莲子芯 2-4、枳实 2-4、黄精 1-3、仙鹤草 2-3、百草霜 1-2、伏龙肝 2-3、白糖 3-5、食盐 3-4、营养添加剂 6-8;

所述的营养添加剂是由薏仁油、苹果核粉、玫瑰花粉、菱角粉按 2-3:3-5:3-5:3-5 的重量比混合组成的。

2. 一种如权利要求 1 所述的牛肉蚕豆酱的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将灵芝、丹参、莲子心、枳实、黄精、仙鹤草、百草霜、伏龙肝加入适量水中,加热提取,得提取液;

(2) 将牛肉洗净切块后,放入提取液中,然后加入食盐中,加热焖煮至提取液被蒸发干,取出牛肉,切成丁;

(3) 将上述制备的牛肉丁加入至蚕豆酱中,然后将红辣椒切成碎末,与白糖、营养添加剂等剩余原料一起加入至其中,搅拌混合后蒸熟,然后分罐包装,灭菌封口,即得。

## 一种牛肉蚕豆酱及其加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种牛肉蚕豆酱及其加工方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 牛肉是我国餐桌上的常见食品,因其温热的性质而深受人们的喜爱,尤其在较为寒冷的北方地区。在现有的市场上,缺乏一些具有保健性能的牛肉产品,因此开发出更多的牛肉制品,能够充分满足市场需求,给广大消费者更多的选择。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种牛肉蚕豆酱及其加工方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种牛肉蚕豆酱,其特征在于是由以下重量份的原料组成:

牛肉 30-40、蚕豆酱 30-40、红辣椒 6-8、灵芝 2-3、丹参 1-2、莲子芯 2-4、枳实 2-4、黄精 1-3、仙鹤草 2-3、百草霜 1-2、伏龙肝 2-3、白糖 3-5、食盐 3-4、营养添加剂 6-8;

所述的营养添加剂是由薏仁油、苹果核粉、玫瑰花粉、菱角粉按 2-3:3-5:3-5:3-5 的重量比混合组成的。

[0005] 所述的牛肉蚕豆酱的制作方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将灵芝、丹参、莲子心、枳实、黄精、仙鹤草、百草霜、伏龙肝加入适量水中,加热提取,得提取液;

(2) 将牛肉洗净切块后,放入提取液中,然后加入食盐中,加热焖煮至提取液被蒸发干,取出牛肉,切成丁;

(3) 将上述制备的牛肉丁加入至蚕豆酱中,然后将红辣椒切成碎末,与白糖、营养添加剂等剩余原料一起加入至其中,搅拌混合后蒸熟,然后分罐包装,灭菌封口,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明提供了一种牛肉蚕豆酱及其加工方法,将牛肉用中药处理后与传统蚕豆酱相结合加工得到,本发明产品具有辣中带甜、甜中有鲜、味美可口,同时又能生津开胃,提神醒脑是人们饭桌上不可多得的美食。

### 具体实施方式

[0007] 实施例 1:

一种牛肉蚕豆酱,其特征在于是由以下重量份的原料组成:

牛肉 40、蚕豆酱 30、红辣椒 8、灵芝 3、丹参 2、莲子芯 4、枳实 2、黄精 3、仙鹤草 3、百草霜 2、伏龙肝 3、白糖 5、食盐 3-、营养添加剂 8;

所述的营养添加剂是由薏仁油、苹果核粉、玫瑰花粉、菱角粉按 3:5:4:3 的重量比混合组成的。

[0008] 所述的牛肉蚕豆酱的制作方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将灵芝、丹参、莲子心、枳实、黄精、仙鹤草、百草霜、伏龙肝加入适量水中,加热提取,得提取液;

(2) 将牛肉洗净切块后,放入提取液中,然后加入食盐中,加热焖煮至提取液被蒸发干,取出牛肉,切成丁;

(3) 将上述制备的牛肉丁加入至蚕豆酱中,然后将红辣椒切成碎末,与白糖、营养添加剂等剩余原料一起加入至其中,搅拌混合后蒸熟,然后分罐包装,灭菌封口,即得。

[0009] 本发明提供了一种牛肉蚕豆酱及其加工方法,将牛肉用中药处理后与传统蚕豆酱相结合加工得到,本发明产品具有辣中带甜、甜中有鲜、味美可口,同时又能生津开胃,提神醒脑是人们饭桌上不可多得的美食。