



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103948004 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 30

(21) 申请号 201410111538. X

(22) 申请日 2014. 03. 25

(71) 申请人 合肥市龙乐食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工
业聚集区云霄路-2

(72) 发明人 吴和建

(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 1/212 (2006. 01)

A23L 1/10 (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

一种果蔬牛肉酱及其制备方法

(57) 摘要

一种果蔬牛肉酱及其制备方法,其特征在
于由下列重量份的原料制成:牛肉 80-85、陈
皮 1.2-1.5、菠菜子 1-2、褚实子 0.8-1、枇杷花
1-1.4、苹果花 2-2.3、白刺花 0.8-1、车桑子根
1-1.2、青菜 4-5、菠菜 3-4、杨桃 5-6、排骨 4-5、炼
乳 2-3、鸡皮 35-37、小麦胚芽 45-50、红辣椒 9-10、
花生油 7-8、黄豆酱 400-450、营养添加剂 7-8。本
发明的牛肉酱口感细腻,香辣可口,配方合理科
学,其中添加的青菜、杨桃等果蔬提高了本发明的
维生素的含量,而小麦胚芽中则含有丰富的蛋白
质、矿物质及膳食纤维等,可润肠通便,加速致癌
物的排出,预防肠癌,此外,本发明还含有多种中
草药成分,可理气健脾、清肝明目。

1. 一种果蔬牛肉酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

牛肉 80-85、陈皮 1.2-1.5、菠菜子 1-2、褚实子 0.8-1、枇杷花 1-1.4、苹果花 2-2.3、白刺花 0.8-1、车桑子根 1-1.2、青菜 4-5、菠菜 3-4、杨桃 5-6、排骨 4-5、炼乳 2-3、鸡皮 35-37、小麦胚芽 45-50、红辣椒 9-10、花生油 7-8、黄豆酱 400-450、营养添加剂 7-8;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:大枣 1-1.5、莲子芯 0.8-1、白术 1.1-1.3、冬虫夏草 0.8-0.9、牛奶 11-12、番茄 4-5、土豆 50-55;

制备方法为:(1)将大枣、莲子芯、白术、冬虫夏草加牛奶大火煮沸,过滤除渣,收集滤液;

(2)取番茄果肉,加步骤(1)所得物料打浆,过滤除渣,得番茄奶;

(3)将土豆去皮、切块,送入蒸锅大火蒸熟后取出捣成泥,加入番茄奶,在 60-70℃下焖制 15-18 分钟后出料,烘干后研成粉末,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的果蔬牛肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将陈皮、菠菜子、褚实子、枇杷花、苹果花、白刺花、车桑子根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)取杨桃果肉,与青菜、菠菜混合打浆,过滤除渣,得果蔬汁;将牛肉切丁,加药液、果蔬汁腌渍 70-80 分钟后送入蒸锅大火蒸 25-30 分钟;

(3)将排骨加 4-5 倍的水大火煮沸,然后加入炼乳,小火熬煮 15-20 分钟后起锅,过滤除渣,得排骨汤;

(4)将鸡皮与排骨汤混合拌匀,送入蒸锅大火蒸 10-15 分钟后将鸡皮取出,晾干,切成丁,送入油锅炸至金黄酥脆后捞出、沥干;

(5)将小麦胚芽加 4-5 倍的水进行磨浆,得小麦胚芽浆;将红辣椒剁碎,与花生油混合入锅,大火炒香后倒入小麦胚芽浆与黄豆酱,改小火加热搅拌,熬煮至浓稠时出锅,然后与步骤(2)、(4)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

一种果蔬牛肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种果蔬牛肉酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类等物为主要原料加工而成的糊状调味品,多用于烹调菜肴。目前,市场上销售的酱的种类繁多,但其只具有单一的调味功能,而不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种果蔬牛肉酱及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种果蔬牛肉酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

牛肉 80-85、陈皮 1.2-1.5、菠菜子 1-2、褚实子 0.8-1、枇杷花 1-1.4、苹果花 2-2.3、白刺花 0.8-1、车桑子根 1-1.2、青菜 4-5、菠菜 3-4、杨桃 5-6、排骨 4-5、炼乳 2-3、鸡皮 35-37、小麦胚芽 45-50、红辣椒 9-10、花生油 7-8、黄豆酱 400-450、营养添加剂 7-8;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:大枣 1-1.5、莲子芯 0.8-1、白术 1.1-1.3、冬虫夏草 0.8-0.9、牛奶 11-12、番茄 4-5、土豆 50-55;

制备方法为:(1)将大枣、莲子芯、白术、冬虫夏草加牛奶大火煮沸,过滤除渣,收集滤液;

(2)取番茄果肉,加步骤(1)所得物料打浆,过滤除渣,得番茄奶;

(3)将土豆去皮、切块,送入蒸锅大火煮熟后取出捣成泥,加入番茄奶,在 60-70℃下焖制 15-18 分钟后出料,烘干后研成粉末,即得。

[0005] 所述的果蔬牛肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将陈皮、菠菜子、褚实子、枇杷花、苹果花、白刺花、车桑子根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)取杨桃果肉,与青菜、菠菜混合打浆,过滤除渣,得果蔬汁;将牛肉切丁,加药液、果蔬汁腌渍 70-80 分钟后送入蒸锅大火蒸 25-30 分钟;

(3)将排骨加 4-5 倍的水大火煮沸,然后加入炼乳,小火熬煮 15-20 分钟后起锅,过滤除渣,得排骨汤;

(4)将鸡皮与排骨汤混合拌匀,送入蒸锅大火蒸 10-15 分钟后将鸡皮取出,晾干,切成丁,送入油锅炸至金黄酥脆后捞出、沥干;

(5)将小麦胚芽加 4-5 倍的水进行磨浆,得小麦胚芽浆;将红辣椒剁碎,与花生油混合入锅,大火炒香后倒入小麦胚芽浆与黄豆酱,改小火加热搅拌,熬煮至浓稠时出锅,然后与步骤(2)、(4)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0006] 本发明中的白刺花为豆科植物白刺花的花,车桑子根为无患子科植物坡柳的根。

[0007] 本发明的有益效果为：

本发明的牛肉酱口感细腻，香辣可口，可增进食欲，同时，本发明的配方合理科学，其中添加的青菜、杨桃等果蔬提高了本发明的维生素的含量，而小麦胚芽中则含有丰富的蛋白质、矿物质及膳食纤维等，可润肠通便，加速致癌物的排出，预防肠癌，此外，本发明还含有多种中草药成分，具有理气健脾、清肝明目的功效，是一种绿色保健食品。

具体实施方式

[0008] 一种果蔬牛肉酱，其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成：

牛肉 80、陈皮 1.5、菠菜子 2、褚实子 0.8、枇杷花 1.4、苹果花 2.3、白刺花 0.8、车桑子根 1.2、青菜 5、菠菜 3、杨桃 6、排骨 5、炼乳 3、鸡皮 37、小麦胚芽 45、红辣椒 10、花生油 8、黄豆酱 450、营养添加剂 8；

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成：大枣 1.5、莲子芯 0.8、白术 1.3、冬虫夏草 0.9、牛奶 12、番茄 4、土豆 55；

制备方法为：(1) 将大枣、莲子芯、白术、冬虫夏草加牛奶大火煮沸，过滤除渣，收集滤液；

(2) 取番茄果肉，加步骤(1)所得物料打浆，过滤除渣，得番茄奶；

(3) 将土豆去皮、切块，送入蒸锅大火蒸熟后取出捣成泥，加入番茄奶，在 60-70℃ 下焖制 15-18 分钟后出料，烘干后研成粉末，即得。

[0009] 所述的果蔬牛肉酱的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将陈皮、菠菜子、褚实子、枇杷花、苹果花、白刺花、车桑子根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，得药液；

(2) 取杨桃果肉，与青菜、菠菜混合打浆，过滤除渣，得果蔬汁；将牛肉切丁，加药液、果蔬汁腌渍 70-80 分钟后送入蒸锅大火蒸 25-30 分钟；

(3) 将排骨加 4-5 倍的水大火煮沸，然后加入炼乳，小火熬煮 15-20 分钟后起锅，过滤除渣，得排骨汤；

(4) 将鸡皮与排骨汤混合拌匀，送入蒸锅大火蒸 10-15 分钟后将鸡皮取出，晾干，切成丁，送入油锅炸至金黄酥脆后捞出、沥干；

(5) 将小麦胚芽加 4-5 倍的水进行磨浆，得小麦胚芽浆；将红辣椒剁碎，与花生油混合入锅，大火炒香后倒入小麦胚芽浆与黄豆酱，改小火加热搅拌，熬煮至浓稠时出锅，然后与步骤(2)、(4)所得物料及剩余物料混合拌匀，即得。