



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106579322 A

(43)申请公布日 2017.04.26

(21)申请号 201611180919.9

(22)申请日 2016.12.20

(71)申请人 庆阳敦博科技发展有限公司

地址 745000 甘肃省庆阳市西峰区北大街
225号

(72)发明人 房世平 秦国鹏

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种香辣消暑解困牛肉酱及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种香辣消暑解困牛肉酱及其制作方法,该牛肉酱由如下原料制成:牛肉、胡椒、花椒、草果、姜粉、白糖、蒜粉、鸡精、酱油、陈醋、料酒、菜籽油、1+G、甜面酱、辣椒粉、味精、麦芽、食盐、甘草、洋葱粉、牛油、增香、竹叶心、金银花、扁豆花。本发明牛肉酱中加入竹叶心、金银花和扁豆花,竹叶心气味甘、苦,有清头热、治头昏的功效;金银花气味清香,有清热解毒、透邪外出、和胃止呕的作用;扁豆花气味甘淡,有解暑化湿、和中健脾的功效;三者配伍加入牛肉酱中,起到消暑、解困、保健脾胃等功效。且三者气味寡淡无苦涩感,不会影响产品的口感。

1. 一种香辣消暑解困牛肉酱,其特征在于:由如下重量份的原料制成:牛肉80~120份、胡椒2~3份、花椒5~10份、草果2~3份、姜粉2~8份、白糖8~15份、蒜粉2~8份、鸡精10~20份、酱油15~25份、陈醋7~15份、料酒8~15份、菜籽油180~220份、1+G 0.1份、甜面酱6~15份、辣椒粉20~30份、味精12~19份、麦芽0.05份、食盐18.2~31.2份、甘草0.8~1.3份、洋葱粉7~15份、牛油20~30份、增香0.1~0.3份、竹叶心8~15份、金银花10~18份、扁豆花12~20份。

2. 如权利要求1所述的一种香辣消暑解困牛肉酱,其特征在于:由如下重量份的原料制成:牛肉90~110份、胡椒2.2~2.7份、花椒6~8份、草果2.1~2.6份、姜粉3~6份、白糖9~12份、蒜粉3~6份、鸡精13~17份、酱油18~22份、陈醋9~12份、料酒9~12份、菜籽油190~205份、1+G 0.1份、甜面酱8~12份、辣椒粉23~26份、味精13~17份、麦芽0.05份、食盐19.6~25.1份、甘草0.9~1.1份、洋葱粉9~12份、牛油22~28份、增香0.1~0.2份、竹叶心9~12份、金银花12~15份、扁豆花15~19份。

3. 如权利要求1或2所述的一种香辣消暑解困牛肉酱,其特征在于:由如下重量份的原料制成:牛肉100份、胡椒2.5份、花椒7.5份、草果2.5份、姜粉5份、白糖10份、蒜粉5份、鸡精15份、酱油20份、陈醋10份、料酒10份、菜籽油200份、1+G 0.1份、甜面酱10份、辣椒粉25份、味精15份、麦芽0.05份、食盐24.8份、甘草1份、洋葱粉10份、牛油25份、增香0.2份、竹叶心10份、金银花14份、扁豆花18份。

4. 如权利要求1、2或3所述的一种香辣消暑解困牛肉酱,其特征在于:所述的金银花和扁豆花在温度为-5~0℃条件下,冷冻5~10分钟,然后在40~50℃条件,低温干燥至含水量低于10%。

5. 一种根据权利要求1、2或3所述的香辣消暑解困牛肉酱的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

1) 将牛肉清洗干净后切成肉丁,撒少量食盐或食盐水,翻搅混匀,放于木质容器中,在阴凉干燥处静置1~2小时,食盐用量为肉丁总重量的0.03~0.05%;

2) 菜籽油加热至沸,自然冷却至42~45℃,放入蒜粉、姜粉、食盐、洋葱粉、辣椒粉、甜面酱、草果、竹叶心、金银花及扁豆花,低温爆香4~5分钟;

3) 将牛肉丁加入步骤2)的爆香料中,再加入花椒、胡椒、白糖、料酒、陈醋、甘草、牛油、1+G、麦芽、增香,然后加热爆炒至肉丁炒熟;

4) 降低温度至60~70℃,加入鸡精和酱油,恒温翻炒2~3分钟后,降低温度至50~60℃,再加入味精,恒温翻炒2~3分钟,冷却后灭菌封装。

一种香辣消暑解困牛肉酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种香辣消暑解困牛肉酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 牛肉酱是以牛肉为主要原料制成的复合调味品。牛肉富含蛋白质、铁、钙、维生素A、维生素B₁、维生素B₁₂、肉碱等,适合身体衰弱、久病体虚、营养不良、气短、贫血、面色萎黄、中气下陷、头昏目眩者食用,也适合年轻的产后女性或是失血引起的贫血患者食用。近年来,随着复合调味品工业的迅猛发展,牛肉酱以其营养丰富、口感鲜美、风味独特等优点,在市场占有率逐年上升。传统牛肉酱产品配方及加工方法各异,导致产品品质参差不齐,但均以突出牛肉味为主导,口味单调,久食味腻。因此,多味牛肉酱产品成为人们关注焦点,其是运用牛肉、盐、糖、醋、花椒、咖喱、豆豉、花生酱、辣椒酱以及少量的葱、姜、蒜等制作而成,突破了传统酱料和调味料混合制酱的局限,将调味料制成调味液后与酱体混合,制得具有麻、辣、鲜、酸、香等基本口味,豆香、花生香平衡,又不乏牛肉特有滋味的独特产品,深受消费者喜爱。

[0003] 目前,市售多味牛肉酱品种多样,口感丰富,且部分牛肉酱还具有特定的保健功能。专利CN 105124536 A公开了一种香菇牛肉酱及其制备方法,披露的牛肉酱由以下重量份的原料制成:牛肉200~220份、干红辣椒200~220份、甜面酱200~220份、香菇50~55份、白醋3~4份、红曲米10~12份、金银花0.8~0.9份、蛇床子0.5~0.6份、荷蒂0.9~1.2份、食盐18~20份、白砂糖10~12份、味精3~4份、木瓜蛋白酶适量、黄原胶适量。该牛肉酱具有香菇和牛肉特有的滋味,美味可口,营养丰富,其中所加入的红曲米具有健脾消食,活血化痰的作用;使用木瓜蛋白酶与黄原胶搭配处理牛肉使得牛肉嫩化、色泽佳、口感好,通过超临界CO₂流体萃取技术去掉辣椒碱让辣椒的辣味变得极低,再与处理过后的牛肉搭配制酱,使得牛肉酱色香味俱佳,口味妙不可言;此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药,具有清热解毒、疏散风热、消暑除烦、补中益气的功效。但该报道中加入的草药(如蛇床子、荷蒂)均为苦味草药,难免会影响产品的口感,且蛇床子有小毒,在制作过程中难以控制毒性大小,存在食品安全的风险,也不宜多食。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于:提供一种香辣消暑解困牛肉酱及其制作方法,在传统牛肉酱中通过加入竹叶心、金银花和扁豆花,使制成的牛肉酱具备消暑、解困等功效,同时这三种药材性味寡淡,不会影响产品口感,更无毒性,可保证产品的安全。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0006] 一种香辣消暑解困牛肉酱,其特征在于:由如下重量份的原料制成:牛肉80~120份、胡椒2~3份、花椒5~10份、草果2~3份、姜粉2~8份、白糖8~15份、蒜粉2~8份、鸡精10~20份、酱油15~25份、陈醋7~15份、料酒8~15份、菜籽油180~220份、1+G 0.1份、甜面酱

6~15份、辣椒粉20~30份、味精12~19份、麦芽0.05份、食盐18.2~31.2份、甘草0.8~1.3份、洋葱粉7~15、牛油20~30份、增香0.1~0.3份、竹叶心8~15份、金银花10~18份、扁豆花12~20份。

[0007] 进一步,所述的一种香辣消暑解困牛肉酱,其特征在于:由如下重量份的原料制成:牛肉90~110份、胡椒2.2~2.7份、花椒6~8份、草果2.1~2.6、姜粉3~6份、白糖9~12份、蒜粉3~6份、鸡精13~17份、酱油18~22份、陈醋9~12份、料酒9~12份、菜籽油190~205份、1+G 0.1份、甜面酱8~12份、辣椒粉23~26份、味精13~17份、麦芽0.05份、食盐19.6~25.1份、甘草0.9~1.1份、洋葱粉9~12份、牛油22~28份、增香0.1~0.2份、竹叶心9~12份、金银花12~15份、扁豆花15~19份。

[0008] 更进一步,所述的一种香辣消暑解困牛肉酱,其特征在于:由如下重量份的原料制成:牛肉100份、胡椒2.5份、花椒7.5份、草果2.5份、姜粉5份、白糖10份、蒜粉5份、鸡精15份、酱油20份、陈醋10份、料酒10份、菜籽油200份、1+G 0.1份、甜面酱10份、辣椒粉25份、味精15份、麦芽0.05份、食盐24.8份、甘草1份、洋葱粉10份、牛油25份、增香0.2份、竹叶心10份、金银花14份、扁豆花18份。

[0009] 进一步,所述的金银花和扁豆花在温度为-5~0℃条件下,冷冻5~10分钟,然后在40~50℃条件,低温干燥至含水量低于10%。

[0010] 上述的香辣消暑解困牛肉酱的制作方法,包括以下步骤:

[0011] 1) 将牛肉清洗干净后切成肉丁,撒少量食盐或食盐水,翻搅混匀,放于木质容器中,在阴凉干燥处静置1~2小时,食盐用量为肉丁总重量的0.03~0.05%;

[0012] 2) 菜籽油加热至沸,自然冷却至42~45℃,放入蒜粉、姜粉、食盐、洋葱粉、辣椒粉、甜面酱、草果、竹叶心、金银花及扁豆花,低温爆香4~5分钟;

[0013] 3) 将牛肉丁加入步骤2)的爆香料中,再加入花椒、胡椒、白糖、料酒、陈醋、甘草、牛油、1+G、麦芽、增香,然后加热爆炒至肉丁炒熟;

[0014] 4) 降低温度至60~70℃,加入鸡精和酱油,恒温翻炒2~3分钟后,降低温度至50~60℃,再加入味精,恒温翻炒2~3分钟,冷却后灭菌封装。

[0015] 与现有技术相比,本发明的有益效果在于:

[0016] 1) 本发明牛肉酱口味香辣鲜美,质感细腻,入口柔而不化,营养丰富,外观品质好,无结块,无色素沉积,深受消费者喜爱。

[0017] 2) 本发明牛肉酱中加入竹叶心、金银花和扁豆花,竹叶心气味甘、苦,有清头热、治头昏的功效;金银花气味清香,有清热解毒、透邪外出、和胃止呕的作用;扁豆花气味甘淡,有解暑化湿、和中健脾的功效;三者配伍加入牛肉酱中,起到消暑、解困、保健脾胃等功效。且三者气味寡淡无苦涩感,不会影响产品的口感。

[0018] 3) 本发明牛肉酱制作方法简单,且在金银花、扁豆花及竹叶心处理过程中,采用低温干燥或冷冻干燥工艺,保证了原料的生物活性、营养及有效成分,提高原料利用率。

具体实施方式

[0019] 下面结合具体实施例对本发明的技术方案作进一步说明,以便于同领域技术人员的理解。

[0020] 实施例1

[0021] 一种香辣消暑解困牛肉酱,通过以下步骤制作而成:

[0022] 1)按照如下重量份配比原料:牛肉100份、胡椒2.5份、花椒7.5份、草果2.5份、姜粉5份、白糖10份、蒜粉5份、鸡精15份、酱油20份、陈醋10份、料酒10份、菜籽油200份、1+G 0.1份、甜面酱10份、辣椒粉25份、味精15份、麦芽0.05份、食盐24.8份、甘草1份、洋葱粉10份、牛油25份、增香0.2份、竹叶心10份、金银花14份、扁豆花18份;

[0023] 1)将牛肉清洗干净后切成肉丁,撒少量食盐或食盐水,翻搅混匀,放于木质容器中,在阴凉干燥处静置1~2小时,食盐用量为肉丁总重量的0.03~0.05%;

[0024] 2)将金银花和扁豆花在温度为-5~0℃条件下,冷冻5~10分钟,然后在40~50℃条件,低温干燥至含水量低于10%。

[0025] 3)菜籽油加热至沸,自然冷却至42~45℃,放入蒜粉、姜粉、食盐、洋葱粉、辣椒粉、甜面酱、草果、竹叶心、金银花及扁豆花,低温爆香4~5分钟;

[0026] 4)将牛肉丁加入步骤2)的爆香料中,再加入花椒、胡椒、白糖、料酒、陈醋、甘草、牛油、1+G、麦芽、增香,然后加热爆炒至肉丁炒熟;

[0027] 5)降低温度至60~70℃,加入鸡精和酱油,恒温翻炒2~3分钟后,降低温度至50~60℃,再加入味精,恒温翻炒2~3分钟,冷却后灭菌封装。

[0028] 以下实施例中的制作方法与实施例1相同,不同之处在于原料配比有所差异,但无论如何调整原料组分配比,都不限制权利范围。

[0029] 实施例2

[0030] 一种香辣消暑解困牛肉酱,由如下重量份的原料制成:牛肉90份、胡椒2.2份、花椒6份、草果2.1份、姜粉3份、白糖9份、蒜粉3份、鸡精13份、酱油18份、陈醋9份、料酒9份、菜籽油190份、1+G 0.1份、甜面酱8份、辣椒粉23份、味精13份、麦芽0.05份、食盐19.6份、甘草0.9份、洋葱粉9份、牛油22份、增香0.1份、竹叶心9份、金银花12份、扁豆花15份。

[0031] 实施例3

[0032] 一种香辣消暑解困牛肉酱,由如下重量份的原料制成:牛肉110份、胡椒2.7份、花椒8份、草果2.6份、姜粉6份、白糖12份、蒜粉6份、鸡精17份、酱油22份、陈醋12份、料酒12份、菜籽油205份、1+G 0.1份、甜面酱12份、辣椒粉26份、味精17份、麦芽0.05份、食盐25.1份、甘草1.1份、洋葱粉12份、牛油28份、增香0.2份、竹叶心12份、金银花15份、扁豆花19份。

[0033] 实施例4

[0034] 一种香辣消暑解困牛肉酱,由如下重量份的原料制成:牛肉80份、胡椒2份、花椒5份、草果2份、姜粉2份、白糖8份、蒜粉2份、鸡精10份、酱油15份、陈醋7份、料酒8份、菜籽油180份、1+G 0.1份、甜面酱6份、辣椒粉20份、味精12份、麦芽0.05份、食盐18.2份、甘草0.8份、洋葱粉7份、牛油20份、增香0.1份、竹叶心8份、金银花10份、扁豆花12份。

[0035] 实施例5

[0036] 一种香辣消暑解困牛肉酱,由如下重量份的原料制成:牛肉120份、胡椒3份、花椒10份、草果3份、姜粉8份、白糖15份、蒜粉8份、鸡精20份、酱油25份、陈醋15份、料酒15份、菜籽油220份、1+G 0.1份、甜面酱15份、辣椒粉30份、味精19份、麦芽0.05份、食盐31.2份、甘草1.3份、洋葱粉15份、牛油30份、增香0.3份、竹叶心15份、金银花18份、扁豆花20份。

[0037] 本发明香辣消暑解困牛肉酱符合相应的食品安全标准和有关规定:

[0038] 牛肉:符合GB 2707的相关规定。

[0039] 1、感官特征:检测结果如下表1。

[0040] 表1-感官特征

[0041]

项目	特征
色泽	酱红色,油润有光泽
气味	酱香浓郁,无异味
口感	味鲜醇厚,咸淡适口
外观形态	粘稠适度的半流体,无霉花,无杂质

[0042] 2、理化指标:检测结果见下表2。

[0043] 表2-理化指标

[0044]

项目	指标	检测结果
食盐(以NaCl计),% \geq	4.0	4.2~4.8
水分,% \leq	50.0	32.8~41.5
过氧化值(以脂肪计),g/100g \leq	0.25	0.19~0.23
总砷(以As计),mg/kg \leq	0.5	0.4~0.5
铅(以Pb计),mg/kg \leq	1.0	0.8~1.0

[0045] 3、微生物指标:检测结果见下表3。

[0046] 表3-微生物指标

[0047]

项目	指标要求	检测结果
大肠菌群,MPN/100g, \leq	30	12.5
致病菌(金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌)	不得检出	无检出

[0048] 通过上述检测可知,本发明牛肉酱符合国家食品安全标准。

[0049] 此外,本发明牛肉酱还有消暑、解困、保健脾胃等功效,适合夏季食用,且对过度饮食引起的胃胀、胃酸有一定功效。