



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108783355 A

(43)申请公布日 2018.11.13

(21)申请号 201810623372.8

A23L 13/20(2016.01)

(22)申请日 2018.06.15

A23L 19/00(2016.01)

(71)申请人 喻建康

地址 614000 四川省乐山市市中区海棠路
380号2栋1单元2楼1号

(72)发明人 喻建康

(74)专利代理机构 成都天嘉专利事务所(普通
合伙) 51211

代理人 王朋飞

(51)Int.Cl.

A23L 23/00(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

A23L 29/00(2016.01)

A23L 7/10(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种牛肉汤及其制备工艺及用牛肉汤制作
肉夹馍的方法

(57)摘要

本发明公开了一种牛肉汤及其制备工艺及用牛肉汤制作肉夹馍的方法,涉及食品技术领域,牛肉汤包括牛骨、牛肉、牛杂、牛油、水、盐和香料包;所述香料包包括小茴香、八角、草果、白芷、肉蔻、紫蔻、草豆蔻、桂皮、三奈、干姜、丁香、甘菘和香砂;将牛骨、牛肉和牛杂放入锅内,放入水,大火煮开,捞去浮沫,加入香料包,转为小火熬制,再加入牛油和盐得到牛肉汤,该牛肉汤在传统汤味的基础上,新添了肉蔻、三奈、牛油等,使得熬制出来的牛肉汤腥膻味小,香味绵长,具有很好的保健养身功能,且利用该牛肉汤制作风味独特、营养均衡的肉夹馍,可以随身带走,便于品尝乐山跷脚牛肉的味道。

1. 一种牛肉汤,其特征在于:是由下述重量的原料制成:1000—5000克的牛骨、500—3000克的牛肉、500—3000克的牛杂、50—150L的水、150—250克的牛油、150—500克的盐和香料包;所述香料包由下述重量的原料制成:90—150克的小茴香、25—40克的八角,25—40克的草果、20—40克的白芷、25—50克的肉蔻、5—20克的紫蔻、15—35的草豆蔻、10—30克的桂皮、25—40克的三奈、300—1200克的干姜、1—8克的丁香、15—35克的甘菘和15—30克的香砂。

2. 根据权利要求1所述的牛肉汤,其特征在于:所述牛骨为2500克,牛肉1000克,牛杂1000克,水100L,牛油200克。

3. 一种如权利要求2所述的牛肉汤的制作工艺,其特征在于:将1000—5000克的牛骨、500—3000克的牛肉和500—3000克的牛杂放入锅内,放入50—150L的水,大火煮开,捞去浮沫,加入香料包,转为小火熬制1.5—2.5小时,再加入150—250克的牛油和150—500克的盐。

4. 一种利用权利要求1或3所述的牛肉汤来制作肉夹馍的方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 主料制作:将牛肉切块、切片或者切丝;牛杂切块、切片或者切丝,蔬菜切块、切片或者切丝;

(2) 配料制作:香菜、小葱和芹菜切细,各5—15克;

(3) 调料制作:2—4克干辣椒粉、0.4—0.6克花椒粉、0.8—1.2克盐和0.5—1克味精;

(4) 将切割处理后的牛肉或/和牛杂以及蔬菜放入牛肉汤中烫30—60秒,熟后捞出,沥去部分水分,将上述配料和调料放入捞出的牛肉和/或牛杂以及蔬菜中,拌匀,塞入从边上剖开的白馍之内即成。

5. 根据权利要求4所述的一种用牛肉汤制作肉夹馍的方法,其特征在于:所述牛肉切片,长25—35mm,宽20—30mm;牛杂切丝,长35—40mm,宽2—4mm;蔬菜切丝,长45—55mm,宽3—5mm。

6. 根据权利要求5所述的一种用牛肉汤制作肉夹馍的方法,其特征在于:所述蔬菜为白菜、胡萝卜、萝卜、莴笋中的一种或多种。

7. 根据权利要求6所述的一种用牛肉汤制作肉夹馍的方法,其特征在于:所述牛杂为牛肚、牛心、牛肝、牛舌中的一种或多种。

一种牛肉汤及其制备工艺及用牛肉汤制作肉夹馍的方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,确切地说涉及一种牛肉汤及其制备工艺及用牛肉汤制作肉夹馍的方法。

背景技术

[0002] 跷脚牛肉是四川省乐山市的传统名吃。百年历史,三代演变,跷脚牛肉已成为乐山源远流长的地方美食,2008年被评为国家级非物质文化遗产。几经发展,跷脚牛肉的汤汁愈加讲究。于是乎,添加各种各样主料香料制备的跷脚牛肉汤比比皆是,然而这些牛肉汤往往存在添加大量人工香精、主料香料搭配不合理等问题。

[0003] 为此现有技术中,提出了公开号为CN105768012A,公开日为2016年7月20日的中国发明专利文献,来解决上述存在的技术问题,该专利文献所公开的技术方案如下:一种浓缩牛肉汤料,该浓缩牛肉汤料以跷脚牛肉汤为主要原料,在传统汤味的基础上,新添了甘草、芽菜作为香料来提味,同时还添加了几十种中药材和通过精细搭配的牛肉、牛杂、牛骨来共同熬制,得到明亮、香味绵长,且更趋科学、营养的牛肉汤。

[0004] 上述技术方案在实际过程中,得到的牛肉汤腥膻味大且牛肉汤的味道有所欠缺,牛肉汤保健养身的功能欠缺。

[0005] 由于跷脚牛肉汤不便于打包,不能让大众随时品尝乐山牛肉汤的味道。

[0006] 肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称,中国陕西省汉族特色食物之一。肉夹馍由多种调料精心配制而成,随着近代,具有多种肉质主料的腌制及烘烤焖煮多种工艺的结合,加上色彩鲜亮的蔬菜和口感独特的酱汁的配比,使得各类肉夹馍色泽红润,气味芬芳,肉质软糯,糜而不烂,浓郁醇香。

[0007] 通过改进烹饪方法,使牛肉汤和肉夹馍结合,制作出风味独特、营养均衡且可以随身带走的肉夹馍,便于品尝乐山跷脚牛肉的味道,是本发明需要解决的问题。

发明内容

[0008] 为解决上述技术问题,本发明在传统汤味的基础上,新添了肉蔻、三奈、牛油等,使得熬制出来的牛肉汤腥膻味小,香味绵长,具有很好的保健养身功能,且利用该牛肉汤制作风味独特、营养均衡的肉夹馍,有效解决不能随时品尝的问题。

[0009] 本发明是通过采用下述技术方案实现的:

一种牛肉汤,其特征在于:是由下述重量的原料制成:1000—5000克的牛骨、500—3000克的牛肉、500—3000克的牛杂、50—150L的水、150—250克的牛油、150—500克的盐和香料包;所述香料包由下述重量的原料制成:90—150克的小茴香、25—40克的八角,25—40克的草果、20—40克的白芷、25—50克的肉蔻、5—20克的紫蔻、15—35的草豆蔻、10—30克的桂皮、25—40克的三奈、300—1200克的干姜、1—8克的丁香、15—35克的甘菘和15—30克的香砂。

[0010] 所述牛骨为2500克,牛肉1000克,牛杂1000克,水100L,牛油200克。

[0011] 一种牛肉汤的制作工艺,其特征在于:将1000—5000克的牛骨、500—3000克的牛肉

和500-3000克的牛杂放入锅内,放入50-150L的水,大火煮开,捞去浮沫,加入香料包,转为小火熬制1.5-2.5小时,再加入150-250克的牛油和150-500克的盐。

[0012] 一种利用上述牛肉汤来制作肉夹馍的方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)主料制作:将牛肉切块、切片或者切丝;牛杂切块、切片或者切丝,蔬菜切块、切片或者切丝;

(2)配料制作:香菜、小葱和芹菜切细,各5-15克;

(3)调料制作:2-4克干辣椒粉、0.4-0.6克花椒粉、0.8-1.2克盐和0.5-1克味精;

(4)将切割处理后的牛肉或/和牛杂以及蔬菜放入牛肉汤中烫30--60秒,熟后捞出,沥去部分水分,将上述配料和调料放入捞出的牛肉或/和牛杂以及蔬菜中,拌匀,塞入从边上剖开的白馍之内即成。

[0013] 所述牛肉片,长25-35mm,宽20-30mm;牛杂丝,长35-40mm,宽2-4mm;蔬菜丝,长45-55mm,宽3-5mm。

[0014] 所述蔬菜为白菜、胡萝卜、萝卜、莴笋中的一种或多种。

[0015] 所述牛杂为牛肚、牛心、牛肝、牛舌中的一种或多种。

[0016] 与现有技术相比,本发明的有益效果表现在:

1、牛肉汤的香料包含有大量的香料和具有保健养生效果的中草药,使牛肉汤料的味道更好,具有一定的保健养生的效果,并具有很好的养胃功能,使消费者在大量食用牛肉的时候,也不会对消费者的健康产生影响,并有一定的保健作用,做到美味饮食、健康饮食,并去除牛肉汤料的腥味,使牛肉肉质鲜美,营养丰富,获得广大消费者的喜爱。

[0017] 2、本发明在传统汤味的基础上,新添了肉蔻、三奈作为香料来提味,同时还添加了多种中药材和通过精细搭配的牛肉、牛杂、牛骨来共同熬制,汤色明亮、香味绵长,且更趋科学、营养。

[0018] 3、小火慢熬,将牛骨中的骨油熬出来,这种骨油营养价值高,能提升牛肉汤的营养成分,同时将牛肉和牛杂炖烂,使牛肉的味道更浓郁,牛肉汤的味道更好。最后加入牛油,使牛肉汤香味浓厚,富含更多的营养成分,能得到消费者的喜爱。

[0019] 4、用牛肉汤制作肉夹馍,使肉夹馍带有乐山跷脚牛肉的味道,味道独特且营养均衡,并且可以随身带走,方便品尝乐山跷脚牛肉的味道;用牛肉汤烫牛肉和牛杂,不会影响牛肉汤的味道,产生串味现象,且牛肉汤的味道会越来越好,方便多次使用。

[0020] 5、肉夹馍制作过程中,牛肉切片,牛杂切丝,蔬菜切丝,便于将食材放入白馍中,且吃起来,牛肉鲜嫩,易于咬断,味道更好。

[0021] 6、蔬菜为白菜、胡萝卜、萝卜、莴笋中的一种或多种,可以迎合不同人的口味,使肉夹馍更受欢迎。

[0022] 7、所述牛杂为牛肚、牛心、牛肝、牛舌中的一种或多种,使肉夹馍更受欢迎。

具体实施方式

[0023] 实施例1

作为本发明一较佳实施方式,本发明包括一种牛肉汤,其特征在于:是由下述重量的原料制成:1000克的牛骨、500克的牛肉、500克的牛杂、50L的水、150克的牛油、150克的盐和香料包;所述香料包由下述重量的原料制成:90克的小茴香、25克的八角,25克的草果、20克

的白芷、25克的肉蔻、5克的紫蔻、15的草豆蔻、10克的桂皮、25克的三奈、300克的干姜、1克的丁香、15克的甘菘和15克的香砂。

[0024] 牛油味甘、性温,具有丰富的维生素和矿物质,且其香味浓厚,受到消费者的喜爱。

[0025] 八角、小茴香、桂皮、丁香和草果都是很好的香料,加入以后能够除去牛肉的腥味,使牛肉汤味道鲜香,能够被广大消费者接受。

[0026] 三奈、肉蔻、白芷和甘菘气香特异,味道辛辣,可以去除牛肉的腥味,使牛肉汤的香味更加独特,并使牛肉的味道更加多样化。

[0027] 干姜中含有辛辣和芳香的成分,能够有效的去腥压臊、提香调味,使牛肉汤的味道更好。

[0028] 肉蔻所含挥发油,少量能促进胃液的分泌及胃肠蠕动,而有开胃和促进食欲,消胀止痛的功效。

[0029] 三奈、肉蔻、桂皮、丁香、甘菘、草蔻等具有一定的保健养生的效果,并具有很好的养胃功能,使消费者在大量食用牛肉的时候,也不会对消费者的健康产生影响,并有一定的保健作用,做到美味饮食、健康饮食。

[0030] 实施例2

作为本发明的另一较佳实施方式,本发明包括一种牛肉汤,其特征在于:是由下述重量的原料制成:5000克的牛骨、3000克的牛肉、3000克的牛杂、150L的水、250克的牛油、500克的盐和香料包;所述香料包由下述重量的原料制成:150克的小茴香、40克的八角,40克的草果、40克的白芷、50克的肉蔻、20克的紫蔻、35的草豆蔻、30克的桂皮、40克的三奈、1200克的干姜、8克的丁香、35克的甘菘和30克的香砂。

[0031] 实施例3

作为本发明的另一较佳实施方式,本发明包括一种牛肉汤,其特征在于:是由下述重量的原料制成:2500克的牛骨、1000克的牛肉、1000克的牛杂、100L的水、200克的牛油、300克的盐和香料包;所述香料包由下述重量的原料制成:100克的小茴香、30克的八角,30克的草果、25克的白芷、35克的肉蔻、8克的紫蔻、20的草豆蔻、15克的桂皮、30克的三奈、750克的干姜、2克的丁香、20克的甘菘和20克的香砂。

[0032] 实施例4

作为本发明的另一较佳实施方式,本发明包括一种牛肉汤,其特征在于:是由下述重量的原料制成:3000克的牛骨、1500克的牛肉、1500克的牛杂、120L的水、220克的牛油、300克的盐和香料包;所述香料包由下述重量的原料制成:120克的小茴香、35克的八角,35克的草果、30克的白芷、40克的肉蔻、10克的紫蔻、25的草豆蔻、20克的桂皮、35克的三奈、1000克的干姜、3克的丁香、25克的甘菘和25克的香砂。

[0033] 一种用上述原料制作牛肉汤的工艺,其特征在于:将3000克的牛骨、1500克的牛肉和1500克的牛杂放入锅内,放入120L的水,大火煮开,捞去浮沫,加入香料包,转为小火慢熬2.2小时,将牛骨中的骨油熬出来,这种骨油营养价值很高,提升牛肉汤料的营养成分,同时将牛肉和牛杂炖烂,使牛肉的味道更浓郁,牛肉汤的味道更好,最后加入220克的牛油,使牛肉汤香味浓厚,富含更多的营养成分,最后加入300克的盐用来调味即可。

[0034] 实施例5

作为本发明的最佳实施方式,本发明包括一种牛肉汤,其特征在于:是由下述重量的原

料制成：2500克的牛骨、1000克的牛肉、1000克的牛杂、100L的水、200克的牛油、300克的盐和香料包；所述香料包由下述重量的原料制成：100克的小茴香、30克的八角，30克的草果、25克的白芷、35克的肉蔻、8克的紫蔻、20的草豆蔻、15克的桂皮、30克的三奈、750克的干姜、2克的丁香、20克的甘菘和20克的香砂。

[0035] 一种用上述原料制作牛肉汤的工艺，其特征在于：将2500克的牛骨、1000克的牛肉和1000克的牛杂放入锅内，放入100L的水，大火煮开，捞去浮沫，加入香料包，转为小火熬制2小时，再加入200克的牛油和300克的盐。

[0036] 一种利用上述牛肉汤来制作肉夹馍的方法，其特征在于：包括以下步骤：

(1) 主料制作：牛肉切块、切片或者切丝，生牛肉最好切片，长约25mm，宽约20mm，生牛肉也可以切块，长约10mm，宽约10mm；牛杂切块、切片或者切丝，最好切长约35mm，宽约2mm的丝；蔬菜切块、切片或者切丝；最好切长约50mm，宽约4mm的丝；所述蔬菜可以为白菜、胡萝卜、萝卜、莴笋中的一种或多种，所述牛杂为牛肚、牛心、牛肝、牛舌中的一种或多种。

[0037] (2) 配料制作：香菜、小葱和芹菜切细，各10克；

(3) 调料制作：3克干辣椒粉、0.5克花椒粉、1克盐和0.8克味精；

(4) 当牛肉和牛杂为熟食，放入牛肉汤中烫30秒即可；当牛肉和牛杂为生食，放入牛肉汤中烫60秒即可；将蔬菜放入牛肉汤中烫30秒，熟后将牛肉、牛杂和蔬菜捞出，沥去部分水分，将上述配料和调料放入捞出的牛肉、牛杂以及蔬菜中，拌匀，塞入从边上剖开的白馍之内即成。

[0038] 实施例6

作为本发明的另一较佳实施方式，本发明包括一种牛肉汤，其特征在于：是由下述重量的原料制成：2000克的牛骨、500克的牛肉、500克的牛杂、80L的水、150克的牛油、200克的盐和香料包；所述香料包由下述重量的原料制成：90克的小茴香、25克的八角，25克的草果、20克的白芷、25克的肉蔻、5克的紫蔻、15的草豆蔻、10克的桂皮、25克的三奈、500克的干姜、1克的丁香、15克的甘菘和15克的香砂。

[0039] 一种用上述原料制作牛肉汤的工艺，其特征在于：将2000克的牛骨、500克的牛肉和500克的牛杂放入锅内，放入50L的水，大火煮开，捞去浮沫，加入香料包，转为小火熬制1.5小时，再加入150克的牛油和200克的盐。

[0040] 一种利用上述牛肉汤来制作肉夹馍的方法，其特征在于：包括以下步骤：

(1) 主料制作：牛肉切块、切片或者切丝，生牛肉最好切片，长约35mm，宽约30mm，生牛肉也可以切块，长约10mm，宽约10mm；蔬菜切块、切片或者切丝，最好切长约45mm，宽约3mm的丝；所述蔬菜丝可以为白菜、胡萝卜、萝卜、莴笋中的一种或多种。

[0041] (2) 配料制作：香菜、小葱和芹菜切细，各5克；

(3) 调料制作：2克干辣椒粉、0.4克花椒粉、0.8克盐和0.5克味精；

(4) 当牛肉为熟食，放入牛肉汤中穿烫30秒即可；当牛肉为生食，放入牛肉汤中穿烫60秒即可；将蔬菜放入牛肉汤中烫60秒，熟后将牛肉和蔬菜捞出，沥去部分水分，将上述配料和调料放入捞出的牛肉以及蔬菜中，拌匀，塞入从边上剖开的白馍之内即成。

[0042] 实施例7

作为本发明的又一较佳实施方式，本发明包括一种牛肉汤，其特征在于：是由下述重量的原料制成：5000克的牛骨、3000克的牛肉、3000克的牛杂、150L的水、250克的牛油、400克

的盐和香料包;所述香料包由下述重量的原料制成:150克的小茴香、40克的八角,40克的草果、40克的白芷、50克的肉蔻、20克的紫蔻、35的草豆蔻、30克的桂皮、40克的三奈、1200克的干姜、8克的丁香、35克的甘菘和30克的香砂。

[0043] 一种用上述原料制作牛肉汤的工艺,其特征在于:将5000克的牛骨、3000克的牛肉和3000克的牛杂放入锅内,放入150L的水,大火煮开,捞去浮沫,加入香料包,转为小火熬制2.5小时,再加入250克的牛油和400克的盐。

[0044] 一种利用上述牛肉汤来制作肉夹馍的方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)主料制作:牛杂切块、切片或者切丝,最好切长约40mm,宽约4mm的丝;蔬菜切块、切片或者切丝;最好切长约55mm,宽约5mm的丝;所述蔬菜丝可以为白菜、胡萝卜、萝卜、莴笋中的一种或多种,所述牛杂为牛肚、牛心、牛肝、牛舌中的一种或多种。

[0045] (2)配料制作:香菜、小葱和芹菜切细,各15克;

(3)调料制作:4克干辣椒粉、0.6克花椒粉、1.2克盐和1克味精;

(4)当牛杂为熟食,放入牛肉汤中穿烫30秒即可;当牛杂为生食,放入牛肉汤中穿烫60秒即可;将蔬菜放入牛肉汤中烫45秒,熟后将牛杂和蔬菜捞出,沥去部分水分,将上述配料和调料放入捞出的牛杂以及蔬菜中,拌匀,塞入从边上剖开的白馍之内即成。

[0046] 综上所述,本领域的普通技术人员阅读本发明文件后,根据本发明的技术方案和技术构思无需创造性脑力劳动而作出的其他各种相应的变换方案,均属于本发明所保护的