



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107668472 A

(43)申请公布日 2018.02.09

(21)申请号 201710943425.X

(22)申请日 2017.10.11

(71)申请人 王程

地址 043000 山西省临汾市侯马市新田路  
南十巷

(72)发明人 王程

(51)Int.Cl.

A23L 3/3472(2006.01)

A23L 5/20(2016.01)

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种五香牛肉的制作方法

(57)摘要

本发明提供一种五香牛肉的制作方法,包括以下步骤:a、选取牛筋条肉;b、切块;c、将切好的牛肉表面均匀粘满食盐,分层放入容器中,每层中间放花椒、八角、姜片,盖盖腌制24小时;d、将腌制好的牛肉与花椒、八角、姜片分别取出用清水冲洗,牛肉洗至无血色,花椒、八角、姜片洗净备用;e、将洗好的牛肉与花椒、八角、姜片放入煮锅,加清水淹没牛肉,再加入丁香、桂皮、葱段、料酒、酱油,大火烧开,转小火煮3-4小时;f、将煮好的牛肉捞出,淋干、晾凉。本发明获得的牛肉色泽鲜艳,口感细腻,软硬适度;该制作方法步骤简单,其中的香料有去腥、保鲜、健脾开胃的作用,在延长牛肉保质期的同时还有食疗的功效。

1. 一种牛肉的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:
  - a、选料,选取组织硬而有弹性、质量好的牛筋条肉;
  - b、切块,将选好的牛肉切割成块;
  - c、腌制,将切好的牛肉表面均匀粘满食盐,分层放入容器中,每层中间放花椒、八角、姜片,盖盖腌制24小时;
  - d、清洗,将腌制好的牛肉与花椒、八角、姜片分别取出用清水冲洗,牛肉洗至无血色,花椒、八角、姜片洗净备用;
  - e、煮制,将洗好的牛肉与花椒、八角、姜片放入煮锅,加清水淹没牛肉,再加入丁香、桂皮、葱段、料酒、酱油,大火烧开,转小火煮3-4小时;
  - f、将煮好的牛肉捞出,淋干、晾凉。

## 一种五香牛肉的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明针对食品领域,涉及牛肉制品的加工,具体涉及一种五香牛肉的制作方法。

### 背景技术

[0002] 牛肉是中国人的第二大肉类食品,仅次于猪肉,牛肉蛋白质含量高,而脂肪含量低,所以味道鲜美,受人喜爱,享有“肉中骄子”的美称。牛肉味甘、性平、入脾、健胃。中医认为:牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功效。牛肉含有丰富的肌氨酸、维生素B6、维生素B12、丙氨酸、肉毒碱、蛋白质、亚油酸、锌、镁、钾、铁、钙等营养成分,这些营养成分,具有增强免疫力和促进新陈代谢的功能,特别是对体力恢复和增强体质有明显疗效。牛肉含有丰富的蛋白质,氨基酸组成比猪肉更接近人体需要,能提高机体抗病能力,对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血和修复组织等方面特别适宜。我国牛肉产品的产量大,城乡市场的消费量也日益增加,但其工业化程度和商品化程度较低,增加牛肉食品的生产 and 消费,提高牛肉品质,改善人民生活质量乃是行业发展的战略重点。基于上述原因和现有技术的不足,仍然需要进一步对牛肉的加工工艺进行改进,以期获得口感更好、更益于健康的牛肉产品。

### 发明内容

[0003] 本发明提供一种五香牛肉的制作方法,该方法获得的牛肉色泽鲜艳,口感细腻,软硬适度;该制作方法步骤简单,其中的香料有去腥、保鲜、健脾开胃的作用,在延长牛肉保质期的同时还有食疗的功效。

[0004] 为实现上述目的,本发明的技术方案为:

一种牛肉的制作方法,包括以下步骤:

- a、选料,选取组织硬而有弹性、质量好的牛筋条肉;
- b、切块,将选好的牛肉切割成块;
- c、腌制,将切好的牛肉表面均匀粘满食盐,分层放入容器中,每层中间放花椒、八角、姜片,盖盖腌制24小时;
- d、清洗,将腌制好的牛肉与花椒、八角、姜片分别取出用清水冲洗,牛肉洗至无血色,花椒、八角、姜片洗净备用;
- e、煮制,将洗好的牛肉与花椒、八角、姜片放入煮锅,加清水淹没牛肉,再加入丁香、桂皮、葱段、料酒、酱油,大火烧开后,转小火煮3-4小时;
- f、将煮好的牛肉捞出,淋干、晾凉。

[0005] 有益效果:本发明提供一种牛肉的制作方法,该方法获得的牛肉色泽鲜艳,口感细腻,软硬适度;该制作方法步骤简单,其中的香料有去腥、保鲜、健脾开胃的作用,在延长牛肉保质期的同时还有食疗的功效。

## 具体实施方式

### [0006] 实施例1:

一种牛肉的制作方法,包括以下步骤:

- a、选料,选取经卫生检疫合格,组织硬而有弹性、质量好的牛筋条肉5000千克;
- b、切块,将选好的牛肉切割成10×10×10厘米的大块;
- c、腌制,将切好的牛肉表面均匀粘满食盐,分层放入容器中,每层中间放花椒、八角、姜片,盖盖腌制24小时;
- d、清洗,将腌制好的牛肉与花椒、八角、姜片分别取出用清水冲洗,牛肉洗至无血色,花椒、八角、姜片洗净备用;
- e、煮制,将洗好的牛肉与花椒、八角、姜片放入煮锅,加清水淹没牛肉,再加入丁香、桂皮、葱段、料酒、酱油,大火烧开,转小火煮3小时;
- f、将煮好的牛肉捞出,淋干、晾凉。