



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104187748 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410316463. 9

(22) 申请日 2014. 07. 05

(71) 申请人 安徽光正食品有限公司

地址 236055 安徽省阜阳市颍东区致富路  
168 号

(72) 发明人 望正光 张文泉 方源 望月

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种花生高营养牛肉粒

(57) 摘要

一种花生高营养牛肉粒, 由以下重量份原料制成: 牛肉 280-300、羊肉 100-120、全脂甜奶粉 70-80、花生米 70-80、核桃仁 60-70、柠檬汁 150-160、鸡蛋粉 60-70、山药 6-8、山楂 8-10 等; 本发明提供了一种花生高营养牛肉粒的制备方法, 花生能够健脾和胃并且含氨基酸、维生素 K, 能够补充氨基酸、止血, 山药、山楂、陈皮、枸杞、芡实等提取物, 有开胃消食的作用, 特别适合处于成长期的儿童食用, 能够开胃、增加食欲、补充蛋白质等营养物质。

1. 一种花生高营养牛肉粒,其特征在于,由以下重量份原料制成:牛肉 280-300、羊肉 100-120、全脂甜奶粉 70-80、花生米 70-80、核桃仁 60-70、柠檬汁 150-160、鸡蛋粉 60-70、山药 6-8、山楂 8-10、陈皮 5-7、枸杞 5-7、芡实 4-6、灯笼果 2-3、苜蓿芽 2-3、植物乳杆菌 4-5、发酵乳杆菌 2-3、鸡精适量、食盐适量、白糖适量、营养助剂 10-13、水适量;

所述营养助剂由以下重量份原料制成:柑橙花苞 6-8、鸭跖草 4-6、冬瓜皮 4-6、菠萝叶 3-5、茶花花粉 10-12、红曲米粉 20-25、雪梨 50-60、草莓 60-70、水适量;

所述营养助剂的制备方法:(1)将柑橙花苞、鸭跖草、冬瓜皮、菠萝叶用 5-8 倍量的水提取,得到提取物备用;

(2)将雪梨、草莓洗净,取其果肉,用荷叶包好放入锅中焖蒸 20-30 分钟,去掉荷叶,将剩余物与提取物混合放入榨汁机中,榨汁,再喷雾干燥,得到粉;将粉与茶花花粉、红曲米粉混匀即可。

2. 如权利要求 1 所述的一种花生高营养牛肉粒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将牛肉、羊肉洗净,搅碎后混合全脂甜牛奶放入发酵瓶中,添加植物乳杆菌、发酵乳杆菌,在 40-43℃条件下发酵 3-4 天,得到发酵肉并蒸熟备用;

(2)将花生米、核桃仁洗净,放入锅中,加柠檬汁,加热煮至柠檬汁被吸干,得到花生米、核桃仁,碾碎,得到柠檬味坚果;

(3)将山药、山楂、陈皮、枸杞、芡实、灯笼果、苜蓿芽用 5-9 倍量的水提取,得到提取物备用;

(4)将发酵肉、柠檬味坚果、提取物及原料中除水外的剩余物质混合,搅拌均匀送入模具中,烘干压实,切粒即可。

## 一种花生高营养牛肉粒

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及肉类及其制备技术领域,尤其涉及一种花生高营养牛肉粒。

### 背景技术

[0002] 肉食品是人们日常获取蛋白质的主要来源,关系着人们的身体健康,人们最常食用的是自己烹煮的肉食,很不方便,特别是对工作学习忙碌的人群来说,特别不便利,经过生加工的肉食,有很好的口感、丰富的营养,且携带方便,开袋即食。

### 发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种花生高营养牛肉粒及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种花生高营养牛肉粒,由以下重量份原料制成:牛肉 280-300、羊肉 100-120、全脂甜奶粉 70-80、花生米 70-80、核桃仁 60-70、柠檬汁 150-160、鸡蛋粉 60-70、山药 6-8、山楂 8-10、陈皮 5-7、枸杞 5-7、芡实 4-6、灯笼果 2-3、苜蓿芽 2-3、植物乳杆菌 4-5、发酵乳杆菌 2-3、鸡精适量、食盐适量、白糖适量、营养助剂 10-13、水适量:

营养助剂由以下重量份原料制成:柑橙花苞 6-8、鸭跖草 4-6、冬瓜皮 4-6、菠萝叶 3-5、茶花花粉 10-12、红曲米粉 20-25、雪梨 50-60、草莓 60-70、水适量:

营养助剂的制备方法:(1)将柑橙花苞、鸭跖草、冬瓜皮、菠萝叶用 5-8 倍量的水提取,得到提取物备用;

(2)将雪梨、草莓洗净,取其果肉,用荷叶包好放入锅中焖蒸 20-30 分钟,去掉荷叶,将剩余物与提取物混合放入榨汁机中,榨汁,再喷雾干燥,得到粉;将粉与茶花花粉、红曲米粉混匀即可。

[0005] 一种花生高营养牛肉粒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将牛肉、羊肉洗净,搅碎后混合全脂甜牛奶放入发酵瓶中,添加植物乳杆菌、发酵乳杆菌,在 40-43℃ 条件下发酵 3-4 天,得到发酵肉并蒸熟备用;

(2)将花生米、核桃仁洗净,放入锅中,加柠檬汁,加热煮至柠檬汁被吸干,得到花生米、核桃仁,碾碎,得到柠檬味坚果;

(3)将山药、山楂、陈皮、枸杞、芡实、灯笼果、苜蓿芽用 5-9 倍量的水提取,得到提取物备用;

(4)将发酵肉、柠檬味坚果、提取物及原料中除水外的剩余物质混合,搅拌均匀送入模具中,烘干压实,切粒即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明提供了一种花生高营养牛肉粒的制备方法,花生能够健脾和胃并且含氨基酸、维生素 K,能够补充氨基酸、止血,山药、山楂、陈皮、枸杞、芡实等提取物,有开胃消食的作用,特别适合处于成长期的儿童食用,能够开胃、增加食欲、补充蛋白质等营养物质。

### 具体实施方式

[0007] 一种花生高营养牛肉粒,由以下重量份(Kg)原料制成:牛肉 280、羊肉 100、全脂甜奶粉 70、花生米 70、核桃仁 60、柠檬汁 150、鸡蛋粉 60、山药 6、山楂 8、陈皮 5、枸杞 5、芡实 4、灯笼果 2、苜蓿芽 2、植物乳杆菌 4、发酵乳杆菌 2、鸡精适量、食盐适量、白糖适量、营养助剂 10、水适量:

营养助剂由以下重量份(Kg)原料制成:柑橙花苞 6、鸭跖草 4、冬瓜皮 4、菠萝叶 3、茶花花粉 10、红曲米粉 20、雪梨 50、草莓 60、水适量:

营养助剂的制备方法:(1)将柑橙花苞、鸭跖草、冬瓜皮、菠萝叶用 5 倍量的水提取,得到提取物备用;

(2)将雪梨、草莓洗净,取其果肉,用荷叶包好放入锅中焖蒸 20 分钟,去掉荷叶,将剩余物与提取物混合放入榨汁机中,榨汁,再喷雾干燥,得到粉;将粉与茶花花粉、红曲米粉混匀即可。

[0008] 一种花生高营养牛肉粒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将牛肉、羊肉洗净,搅碎后混合全脂甜牛奶放入发酵瓶中,添加植物乳杆菌、发酵乳杆菌,在 40℃条件下发酵 3 天,得到发酵肉并蒸熟备用;

(2)将花生米、核桃仁洗净,放入锅中,加柠檬汁,加热煮至柠檬汁被吸干,得到花生米、核桃仁,碾碎,得到柠檬味坚果;

(3)将山药、山楂、陈皮、枸杞、芡实、灯笼果、苜蓿芽用 5 倍量的水提取,得到提取物备用;

(4)将发酵肉、柠檬味坚果、提取物及原料中除水外的剩余物质混合,搅拌均匀送入模具中,烘干压实,切粒即可。