



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108669464 A

(43)申请公布日 2018.10.19

(21)申请号 201810346558.3

(22)申请日 2018.04.18

(71)申请人 达州市宏隆肉类制品有限公司

地址 635000 四川省达州市农产品加工集中区(魏兴镇)

(72)发明人 唐祠荣 赵永刚 王流国 张长春

(74)专利代理机构 成都市集智汇华知识产权代理事务所(普通合伙) 51237

代理人 李华 温黎娟

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23B 4/005(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种五香牛肉干及其制备方法

(57)摘要

本发明公开一种五香牛肉干及其制备方法,所述牛肉干由以下重量份的原料组成,牛肉500~800份,食盐10~20份,白砂糖5~9份,葱段5~10份,姜粉4~8份,耗油10~20份,酱油10~20份,香叶4~8份,茴香粉20~40份,辣椒面3~8份,花椒5~10份,甘草3~5份,五香粉5~10份,米酒汁20~40份,鸡精2~6份,味精2~5份,食用油为5~10份。该方法制得的牛肉干色泽鲜艳,口感细腻,咸甜适宜,软硬适度,该制作方法步骤简单,在烘烤后通过水蒸气灭菌,不但可以杀灭产品中的微生物,还能使产品中心的水分增加,在冷却后,即使产品表面水分含量降低,但中心水分得到保持,使产品口感提升。

1. 一种五香牛肉干,其特征在於,由以下重量份的原料组成,牛肉500~800份,食盐10~20份,白砂糖5~9份,葱段5~10份,姜粉4~8份,耗油10~20份,酱油10~20份,香叶4~8份,茴香粉20~40份,辣椒面3~8份,花椒5~10份,甘草3~5份,五香粉5~10份,米酒汁20~40份,鸡精2~6份,味精2~5份,食用油为5~10份。

2. 根据权利要求1所述的五香牛肉干,其特征在於,由以下重量份的原料组成,牛肉550~700份,食盐12~18份,白砂糖6~8份,葱段8~10份,姜粉5~8份,耗油10~15份,酱油10~15份,香叶5~8份,茴香粉30~40份,辣椒面3~6份,花椒5~8份,甘草3~5份,五香粉5~8份,米酒汁25~35份,鸡精3~6份,味精3~5份,食用油为5~10份。

3. 一种五香牛肉干的制备方法,其特征在於,包括以下步骤:

(A) 将牛肉切成条状后加入食盐和耗油腌制得腌制牛肉,将腌制牛肉冷水入锅烧开,将牛肉焯去血水,焯好后用凉水冲洗干净,然后晾干,得到煮牛肉;

(B) 将煮牛肉再次入锅,加入适量水和葱段,烧开后小火慢炖1~2小时,炖至八成熟时加入食盐,再炖10~15分钟;

(C) 将炖好的牛肉捞出晾干;

(D) 在锅中放入食用油,然后加入晾干的牛肉进行翻炒,再依次放入米酒汁、酱油、姜粉、香叶、茴香粉、辣椒面、五香粉、鸡精、味精、白砂糖小火不停翻炒10~15分钟,然后加入适量热水至没过牛肉,大火卤制10~15分钟,然后小火慢炒至无糖水滴出,最后放入白芝麻翻炒均匀;

(E) 将卤制后的牛肉在烘房内烘烤4~6小时至牛肉中含水量为15~18%;

(F) 将烘干后的牛肉用高温水蒸气进行灭菌,灭菌完成后真空装袋即得到五香牛肉干。

4. 根据权利要求3所述的五香牛肉干的制备方法,其特征在於,所述步骤(A) 中将牛肉切成5cm×2cm的条状,厚度为0.2~0.5cm,顺着牛肉纹路切制。

5. 根据权利要求3所述的五香牛肉干的制备方法,其特征在於,所述步骤(A) 中按50份牛肉与1份食盐和1份耗油的比例进行腌制,腌制温度控制在0℃至5℃。

6. 根据权利要求3所述的五香牛肉干的制备方法,其特征在於,所述步骤(A) 中腌制时间为12~18小时。

7. 根据权利要求3所述的五香牛肉干的制备方法,其特征在於,所述步骤(E) 中烘烤温度为75~85℃,烘烤至牛肉中含水量为15~18%。

8. 根据权利要求3所述的五香牛肉干的制备方法,其特征在於,所述步骤(F) 中高温水蒸气的温度为100~120℃。

## 一种五香牛肉干及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种五香牛肉干及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 牛肉富含肌氨酸牛肉中的肌氨酸含量比任何其它食品都高,这使它对增长肌肉、增强力量特别有效,且牛肉含有足够的维生素B6和维生素B12,可增强免疫力,供给身体进行所需的能量。牛肉干含有人体所需的多种矿物质和氨基酸,既保持了牛肉耐咀嚼的风味,又久存不变质。

[0003] 牛肉干的制作方法也是多种多样,随着人们生活水平的提高,人们对牛肉食品的要求也越来越高,如色、香、味等等。五香牛肉干以其甜咸适中,口味醇厚,入口温和等特点深受全国广大消费者喜爱。目前,其生产过程中采用煮制-切制-卤制-烘烤-包装等工艺进行生产。

[0004] 牛肉干中常见的微生物多为霉菌,且因霉菌能产生孢子,不易杀灭,常见的杀菌方式为采用烘烤进行杀菌或后杀菌,并通过在产品中添加防腐剂抑制微生物的生长,但烘烤杀菌时间过短或稳固过低不易达到灭菌效果,时间太长或温度过高容易使产品水分含量过低,影响产品口感和营养价值。

### 发明内容

[0005] 有鉴于此,本申请提供一种五香牛肉干及其制备方法,该方法制得的牛肉干色泽鲜艳,口感细腻,咸甜适宜,软硬适度,该制作方法步骤简单,在烘烤后通过水蒸气灭菌,不但可以杀灭产品中的微生物,还能使产品中心的水分增加,在冷却后,即使产品表面水分含量降低,但中心水分得到保持,使产品口感提升。本产品已达到不添加防腐剂即可保证产品原有的保质期限。

[0006] 为解决以上技术问题,本发明提供的技术方案是一种五香牛肉干,由以下重量份的原料组成,牛肉500~800份,食盐10~20份,白砂糖5~9份,葱段5~10份,姜粉4~8份,耗油10~20份,酱油10~20份,香叶4~8份,茴香粉20~40份,辣椒面3~8份,花椒5~10份,甘草3~5份,五香粉5~10份,米酒汁20~40份,鸡精2~6份,味精2~5份,食用油为5~10份。

[0007] 优选的,所述五香牛肉干由以下重量份的原料组成,牛肉550~700份,食盐12~18份,白砂糖6~8份,葱段8~10份,姜粉5~8份,耗油10~15份,酱油10~15份,香叶5~8份,茴香粉30~40份,辣椒面3~6份,花椒5~8份,甘草3~5份,五香粉5~8份,米酒汁25~35份,鸡精3~6份,味精3~5份,食用油为5~10份;

[0008] 本申请还提供了一种五香牛肉干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

[0009] (A) 将牛肉切成条状后加入食盐和耗油腌制得腌制牛肉,将腌制牛肉冷水入锅烧开后,将牛肉焯去血水,焯好后用凉水冲洗干净,然后晾干,得到煮牛肉;

[0010] (B) 将煮牛肉再次入锅,加入适量水和葱段,烧开后小火慢炖1~2小时,炖至八成熟时加入食盐,再炖10~15分钟;

[0011] (C) 将炖好的牛肉捞出晾干；

[0012] (D) 在锅中放入食用油，然后加入晾干的牛肉进行翻炒，再依次放入米酒汁、酱油、姜粉、香叶、茴香粉、辣椒面、五香粉、鸡精、味精、白砂糖小火不停翻炒10~15分钟，然后加入适量热水至没过牛肉，大火卤制10~15分钟，然后小火慢炒至无糖水滴出，最后放入白芝麻翻炒均匀；

[0013] (E) 将卤制后的牛肉在烘房内烘烤4~6小时至牛肉中含水量为15~18%；

[0014] (F) 将烘干后的牛肉用高温水蒸气进行灭菌，灭菌完成后真空装袋即得到五香牛肉干。

[0015] 本申请中选取的鲜牛肉应经卫生检疫合格，牛肉颜色呈红褐色，组织硬而有弹性。按照肉的自然纹理进行切割，将牛毛、杂骨等剔除，分割后用水清洗，去除牛肉表面血污，沥干牛肉表面的水分后进行腌制。

[0016] 优选的，所述步骤(A)中将牛肉切成5cm×2cm的条状，厚度为0.2~0.5cm，顺着牛肉纹路切制。切制的牛肉不宜过厚过大，会影响后续的入味程度，不宜过小过薄，导致碎渣多，顺着牛肉纹路切制，有效避免碎渣的产生，且该厚度的牛肉易于入味加工。

[0017] 优选的，所述步骤(A)中按50份牛肉与1份食盐和1份耗油的比例进行腌制，腌制温度控制在0℃至15℃。

[0018] 优选的，所述步骤(A)中腌制时间为12~18小时。

[0019] 腌制好后对牛肉先进行焯水然后进行煮制，焯水目的主要是去除血水，并去除腥味，要用冷水下锅才能更好的除去牛肉中的血水，血水如果未除尽会有很大的腥味，煮制时间不宜过长，否则肉块失水过多，收缩紧密，造成以后调料不易被肉吸收，影响口感还降低了成品率，煮制完毕，将所得的煮牛肉摊凉，备用。

[0020] 将煮好晾干的牛肉放入锅中加入油和香料进行炒制，通过炒制可以快速去除大量牛肉表面及牛肉中自由流动的水分，加速调味料进入牛肉组织，在牛肉表面形成一层薄壳，增强牛肉的香味，炒制的温度最好控制在100-150℃，炒制后加入适量热水没过牛肉，大火进行卤制，这一步是让调味料更好的进入牛肉组织，如果持续炒制，会使牛肉变焦，水分大量损失，口感不好，但是由于牛肉内部无法完全入味，因此，通过加水卤制，让牛肉内部也完全吸收调味料，在保证入味的同时又不会失去过多水分导致口感变硬。

[0021] 优选的，所述步骤(E)中烘烤温度为75~85℃，烘烤至牛肉中含水量为15~18%。

[0022] 烘干可以去除牛肉内部与牛肉组织结合的水分，进一步增加牛肉香味，并延长牛肉干的保质期，烘干时，将卤制好的牛肉摆盘，要求均匀平整，每半小时翻动一次，避免水分不均匀，烤糊烤焦等。

[0023] 优选的，所述步骤(F)中高温水蒸气的温度为100~120℃。

[0024] 烘烤完后应该对其进行杀菌包装以保证其保质期，常见的杀菌方式为采用烘烤杀菌或微波杀菌，并通过在产品中添加防腐剂抑制微生物的生长，但烘烤杀菌时间过短或温度过低不易达到灭菌效果，时间太长或温度过高容易使产品水分含量过低，影响产品口感和营养价值，因此，本申请通过水蒸气灭菌，不但使产品中的微生物进行杀灭，还能使产品中心的水分增加，在冷却后，即使产品表面水分含量降低，但中心水分得到保持，使产品口感提升。本产品已达到不添加防腐剂即可保证产品原有的保质期限。

[0025] 本发明的有益效果在于，通过上述制备工艺与香料的配合，制备获得的五香牛肉

干呈黄褐色,色泽鲜艳,口感细腻,咸甜适宜,软硬适度。其中的炒制和烘干过程能可控性的生产出含有所需水分的牛肉干,所述香料具有去腥、保鲜、健脾开胃的作用,另外,本申请通过水蒸气灭菌,不但使产品中的微生物进行杀灭,还能使产品中心的水分增加,在冷却后,即使产品表面水分含量降低,但中心水分得到保持,使产品口感提升,本产品已达到不添加防腐剂即可保证产品原有的保质期限,不仅保证了产品的味道同时更加健康。

### 具体实施方式

[0026] 为了使本领域的技术人员更好地理解本发明的技术方案,下面结合具体实施例对本发明作进一步的详细说明。

#### [0027] 实施例1

[0028] 本申请提供了一种五香牛肉干,由以下重量份的原料组成,牛肉500份,食盐10份,白砂糖5份,葱段5份,姜粉4份,耗油10份,酱油10份,香叶4份,茴香粉20份,辣椒面3份,花椒5份,甘草3份,五香粉5份,米酒汁20份,鸡精2份,味精2份,食用油为5份。

[0029] 其制备方法包括以下步骤:

[0030] (A) 将牛肉切成 $5\text{cm} \times 2\text{cm}$ 的条状,厚度为 $0.2 \sim 0.5\text{cm}$ ,顺着牛肉纹路切制,然后加入食盐和耗油腌制12小时得腌制牛肉,按50份牛肉与1份食盐和1份耗油的比例进行腌制,腌制温度控制在 $0^{\circ}\text{C}$ 至 $5^{\circ}\text{C}$ ,将腌制牛肉冷水入锅烧开,将牛肉焯去血水,焯好后用凉水冲洗干净,然后晾干,得到煮牛肉;

[0031] (B) 将煮牛肉再次入锅,加入适量水和葱段,烧开后小火慢炖1.5小时,炖至八成熟时加入食盐,再炖10~15分钟;

[0032] (C) 将炖好的牛肉捞出晾干;

[0033] (D) 在锅中放入食用油,然后加入晾干的牛肉进行翻炒,再依次放入米酒汁、酱油、姜粉、香叶、茴香粉、辣椒面、五香粉、鸡精、味精、白砂糖小火不停翻炒10~15分钟,然后加入适量热水至没过牛肉,大火卤制10~15分钟,然后小火慢炒至无糖水滴出,最后放入白芝麻翻炒均匀;

[0034] (E) 将卤制后的牛肉在烘房内在 $75^{\circ}\text{C}$ 温度下烘烤4~6小时至牛肉中含水量为15%;

[0035] (F) 将烘干后的牛肉用 $100 \sim 120^{\circ}\text{C}$ 水蒸气进行灭菌,灭菌完成后真空装袋即得到五香牛肉干。

#### [0036] 实施例2

[0037] 本申请提供了一种五香牛肉干,由以下重量份的原料组成,牛肉650份,食盐15份,白砂糖7份,葱段8份,姜粉4份,耗油15份,酱油15份,香叶5份,茴香粉30份,辣椒面5份,花椒8份,甘草4份,五香粉8份,米酒汁30份,鸡精4份,味精3份,食用油为8份。

[0038] 其制备方法包括以下步骤:

[0039] (A) 将牛肉切成 $5\text{cm} \times 2\text{cm}$ 的条状,厚度为 $0.2 \sim 0.5\text{cm}$ ,顺着牛肉纹路切制,然后加入食盐和耗油腌制15小时得腌制牛肉,按50份牛肉与1份食盐和1份耗油的比例进行腌制,腌制温度控制在 $0^{\circ}\text{C}$ 至 $5^{\circ}\text{C}$ ,将腌制牛肉冷水入锅烧开,将牛肉焯去血水,焯好后用凉水冲洗干净,然后晾干,得到煮牛肉;

[0040] (B) 将煮牛肉再次入锅,加入适量水和葱段,烧开后小火慢炖2小时,炖至八成熟时

加入食盐,再炖10~15分钟;

[0041] (C) 将炖好的牛肉捞出晾干;

[0042] (D) 在锅中放入食用油,然后加入晾干的牛肉进行翻炒,再依次放入米酒汁、酱油、姜粒、香叶、茴香粉、辣椒面、五香粉、鸡精、味精、冰糖小火不停翻炒10~15分钟,然后加入适量热水至没过牛肉,大火卤制10~15分钟,然后小火慢炒至无糖水滴出,最后放入白芝麻翻炒均匀;

[0043] (E) 将卤制后的牛肉在烘房内在75℃温度下烘烤4~6小时至牛肉中含水量为18%;

[0044] (F) 将烘干后的牛肉用100~120℃水蒸气进行灭菌,灭菌完成后真空装袋即得到五香牛肉干。

[0045] 实施例3

[0046] 本申请提供了一种五香牛肉干,由以下重量份的原料组成,牛肉800份,食盐20份,白砂糖9份,葱段10份,姜粉8份,耗油20份,酱油20份,香叶8份,茴香粉40份,辣椒面8份,花椒10份,甘草5份,五香粉10份,米酒汁40份,鸡精6份,味精5份,食用油为10份。

[0047] 其制备方法包括以下步骤:

[0048] (A) 将牛肉切成5cm×2cm的条状,厚度为0.2~0.5cm,顺着牛肉纹路切制,然后加入食盐和耗油腌制18小时得腌制牛肉,按50份牛肉与1份食盐和1份耗油的比例进行腌制,腌制温度控制在0℃至5℃,将腌制牛肉冷水入锅烧开,将牛肉焯去血水,焯好后用凉水冲洗干净,然后晾干,得到煮牛肉;

[0049] (B) 将煮牛肉再次入锅,加入适量水和葱段,烧开后小火慢炖2小时,炖至八成熟时加入食盐,再炖10~15分钟;

[0050] (C) 将炖好的牛肉捞出晾干;

[0051] (D) 在锅中放入食用油,然后加入晾干的牛肉进行翻炒,再依次放入米酒汁、酱油、姜粒、香叶、茴香粉、辣椒面、五香粉、鸡精、味精、冰糖小火不停翻炒10~15分钟,然后加入适量热水至没过牛肉,大火卤制10~15分钟,然后小火慢炒至无糖水滴出,最后放入白芝麻翻炒均匀;

[0052] (E) 将卤制后的牛肉在烘房内在70℃温度下烘烤4小时至牛肉中含水量为20%;

[0053] (F) 将烘干后的牛肉用100~120℃水蒸气进行灭菌,灭菌完成后真空装袋即得到五香牛肉干。

[0054] 实施例4

[0055] 产品品质评价:

[0056] (1) 感官评价

[0057] 方法:随机邀请50人进行五香牛肉干的试吃,取试吃评分的平均值进行统计。评价标准及结果分别见表1和表2。

[0058] 表1感官评价标准

[0059]

项目	五香牛肉粒标准
色泽 (20分)	色泽鲜艳, 呈黄褐色 (20); 色泽一般, 呈褐色 (15); 色泽暗淡, 呈黑褐色 (10)
风味 (20分)	牛肉香和五香味适宜 (20); 五香味过重, 盖过牛肉香 (15); 淡淡五香味, 残留牛肉腥味 (10)

[0060]

滋味 (50分)	五香味适中, 咸甜适宜, 肉质细腻 (50); 牛肉无明显缺陷, 但感觉一般 (30); 五香味过重, 甜味过重或残留牛肉腥味 (10);
组织质地 (10分)	组织软硬适中, 几乎无碎渣 (10); 组织偏软或偏硬, 有部分碎渣 (7); 组织过软或过硬, 有较多碎渣 (4)

[0061] 表2感官评价结果

[0062]

实施例	色泽	风味	滋味	组织质地	总分
实施例1	17	18	43	9	87
实施例2	18	20	48	8	94
实施例3	19	19	44	8	90

[0063] (2) 保质期考察

[0064] 将实施例2制备的牛肉干包括直接真空装袋和微波灭菌后真空装袋的产品, 室温

下放置365天,均未见产品霉变、包装袋胀气等情况。于270天时进行感官评价,与表2所示结果基本一致。

[0065] 以上仅是本发明的优选实施方式,应当指出的是,上述优选实施方式不应视为对本发明的限制,本发明的保护范围应当以权利要求所限定的范围为准。对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明的精神和范围内,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。