



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108094918 A

(43)申请公布日 2018.06.01

(21)申请号 201810018246.X

(22)申请日 2018.01.09

(71)申请人 安徽泷汇安全科技有限公司

地址 230088 安徽省合肥市高新区黄山路
602号国家大学科技园

(72)发明人 王财勇

(74)专利代理机构 合肥鼎途知识产权代理事务
所(普通合伙) 34122

代理人 叶丹

(51)Int.Cl.

A23L 13/70(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种卤牛肉的卤煮工艺

(57)摘要

本发明涉及一种卤牛肉的卤煮工艺,所述卤牛肉的卤煮工艺包括以下步骤:将新鲜牛肉切片后使用高温高压蒸汽进行清洗,清洗后置于低温冷水中收缩肉质后晾干并在牛肉表面打上花刀,将准备好的香料压榨得到混合液以及香料饼,使用混合液注射到牛肉内部进行滚揉腌制,再将香料饼制成卤料包与牛肉卤煮,再将卤煮后的牛肉进行烘制即得卤牛肉,本发明卤牛肉的卤煮工艺使用的卤料包内原料搭配合理,先将香料粉碎再进行蒸煮并压榨得到的提取物注入牛肉内部滚揉腌制,香料饼加快了卤料与水混合速度,入味快且入味均匀,有效避免了香料固体杂质的引入,最大程度利用了香料的香味,将各种原料自带的香味表面得淋漓尽致,口感大大提升,体现了香料的价值。

1. 一种卤牛肉的卤煮工艺,其特征在于:所述卤牛肉的卤煮工艺包括以下步骤:

1). 蒸汽清洗:先将新鲜牛肉切成厚度为1~2cm的片状结构,将牛肉片使用150~180℃的高温高压除菌液蒸汽进行清洗2~3次,再使用5~15℃的低温冷水冲洗高温高压蒸汽洗过后的牛肉,使得牛肉的肉质收缩,再将牛肉捞出晾干水分;

2). 打花刀:将收缩后的牛肉晾干水分并在牛肉片的大面上使用菜刀打花刀,花刀的长度为2~4cm,深度为5~8mm,再在打完花刀的另一面的继续打花刀,保证两面的花刀相互错开,花刀样式为十字花刀;

3). 制卤料包:将准备好的香料使用50~60℃的烘箱将香料烘制3~6h,使用粉碎机将香料粉碎到有效直径为3~8mm的细微颗粒,搅拌混匀后装入到蒸桶内部进行蒸煮,每隔15~20min翻转一次,蒸煮至香料湿润温热后趁热倒入饼箍内制作成2~4cm厚、直径为5~10cm的香料饼,再将香料饼装入到小型榨油机内部,手动加力压榨香料细微颗粒饼至1~2cm厚,挤出混合香料提取液,将香料渣装袋得到卤料包;

4). 注射腌制:将步骤3得到的香料提取液进行过滤后使用注射器将液体注入到牛肉内,避免从花刀中漏出液体,再将剩余的香料提取液与牛肉转入到滚揉机内部进行低温滚揉腌制30~60min,温度控制在10~20℃;

5). 卤煮烘制:再将滚揉腌制好的牛肉以及卤料包转入到卤煮锅内,将卤料包与牛肉使用纱网隔开,控制卤煮温度在120~150℃,卤煮至筷子能够轻易插穿牛肉为止,再将卤煮好的牛肉转入到低温烘箱内在40~60℃下烘制至牛肉按压不出卤汁,即得卤牛肉。

2. 根据权利要求1所述的一种卤牛肉的卤煮工艺,其特征在于:所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中使用的香料的原料以及重量份数包括有花椒35~55份、当归20~35份、紫苏18~24份、虫草10~15份、太子参9~18份、八角15~25份、罂粟籽5~10份、芥末籽3~8份、香葱24~36份、山艾16~26份、荷叶13~19份、百里香12~16份、香菜籽8~13份、五香26~45份、陈皮5~13份、朝天椒22~32份和香草6~14份。

3. 根据权利要求1所述的一种卤牛肉的卤煮工艺,其特征在于:所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中的卤料包还包括有调料包,其中,调味料的原料以及重量份数包括有老抽4~8份、鸡精3~7份、食盐15~25份、米酒糟6~12份、白砂糖14~22份、辣椒油7~14份、老姜16~34份、蒜瓣12~28份和茶油10~15份。

4. 根据权利要求1所述的一种卤牛肉的卤煮工艺,其特征在于:所述卤牛肉的卤煮工艺步骤1中使用的除菌液具体包括以下原料及其重量份数:去离子水100~200份、食盐30~50份、白醋10~15份、白酒30~45份和淘米水50~100份。

5. 根据权利要求4所述的一种卤牛肉的卤煮工艺,其特征在于:所述卤牛肉的卤煮工艺中步骤1使用的除菌液的制备方法包括以下步骤:

1). 先将去离子水倒入锅内,将热升温至50~60℃时加入食盐以及白醋,再将锅内溶液搅拌均匀后制成酸性盐水;

2). 将淘米水加入到盐水中继续搅拌溶液混合均匀后将温度升高至80~100℃搅拌防止溶液沸腾;

3). 将高温溶液进行过滤除杂后转入到高温高压蒸汽发生器内部,及时加入白酒后将温度升高至120~150℃后产生蒸汽。

一种卤牛肉的卤煮工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种卤牛肉的卤煮工艺。

背景技术

[0002] 牛肉是我国的第二大肉类食品,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。鲜牛肉保质期较短,因而人们通常将其制作为牛肉制品,以延长其保质期。牛肉制品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。牛肉制品的制作首先要选择上等的原料,其次是制作工艺中各种参数(如温度、时间、水分含量等)的控制,卤牛肉至牛肉制品中比较常见的制作方法,卤牛肉制作的关键就是做好卤料以及卤牛肉工艺。

发明内容

[0003] 为解决上述问题,本发明旨在提供一种入味均匀的、外焦里嫩的、美味可口的卤牛肉的卤煮工艺。

[0004] 为实现本发明目的,采用的技术方案是:一种卤牛肉的卤煮工艺,所述卤牛肉的卤煮工艺包括以下步骤:

[0005] 1).蒸汽清洗:先将新鲜牛肉切成厚度为1~2cm的片状结构,将牛肉片使用150~180℃的高温高压除菌液蒸汽进行清洗2~3次,再使用5~15℃的低温冷水冲洗高温高压蒸汽洗过后的牛肉,使得牛肉的肉质收缩,再将牛肉捞出晾干水分;

[0006] 2).打花刀:将收缩后的牛肉晾干水分并在牛肉片的大面上使用菜刀打花刀,花刀的长度为2~4cm,深度为5~8mm,再在打完花刀的另一面的继续打花刀,保证两面的花刀相互错开,花刀样式为十字花刀;

[0007] 3).制卤料包:将准备好的香料使用50~60℃的烘箱将香料烘制3~6h,使用粉碎机将香料粉碎到有效直径为3~8mm的细微颗粒,搅拌混匀后装入到蒸桶内部进行蒸煮,每隔15~20min翻转一次,蒸煮至香料湿润温热后趁热倒入饼箍内制作成2~4cm厚、直径为5~10cm的香料饼,再将香料饼装入到小型榨油机内部,手动加力压榨香料细微颗粒饼至1~2cm厚,挤出混合香料提取液,将香料渣装袋得到卤料包;

[0008] 4).注射腌制:将步骤3得到的香料提取液进行过滤后使用注射器将液体注入到牛肉内,避免从花刀中漏出液体,再将剩余的香料提取液与牛肉转入到滚揉机内部进行低温滚揉腌制30~60min,温度控制在10~20℃;

[0009] 5).卤煮烘制:再将滚揉腌制好的牛肉以及卤料包转入到卤煮锅内,将卤料包与牛肉使用纱网隔开,控制卤煮温度在120~150℃,卤煮至筷子能够轻易插穿牛肉为止,再将卤煮好的牛肉转入到低温烘箱内在40~60℃下烘制至牛肉按压不出卤汁,即得卤牛肉。

[0010] 优选的,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中使用的香料的原料以及重量份数包括有花椒35~55份、当归20~35份、紫苏18~24份、虫草10~15份、太子参9~18份、八角15~25份、罂粟籽5~10份、芥末籽3~8份、香葱24~36份、山艾16~26份、荷叶13~19份、百里香12

~16份、香菜籽8~13份、五香26~45份、陈皮5~13份、朝天椒22~32份和香草6~14份。

[0011] 优选的,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中的卤料包还包括有调料包,其中,调味料的原料以及重量份数包括有老抽4~8份、鸡精3~7份、食盐15~25份、米酒糟6~12份、白砂糖14~22份、辣椒油7~14份、老姜16~34份、蒜瓣12~28份和茶油10~15份。

[0012] 优选的,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤1中使用的除菌液具体包括以下原料及其重量份数:去离子水100~200份、食盐30~50份、白醋10~15份、白酒30~45份和淘米水50~100份。

[0013] 优选的,所述卤牛肉的卤煮工艺中步骤1使用的除菌液的制备方法包括以下步骤:

[0014] 1).先将去离子水倒入锅内,将热升温至50~60℃时加入食盐以及白醋,再将锅内溶液搅拌均匀后制成酸性盐水;

[0015] 2).将淘米水加入到盐水中继续搅拌溶液混合均匀后将温度升高至80~100℃搅拌防止溶液沸腾;

[0016] 3).将高温溶液进行过滤除杂后转入到高温高压蒸汽发生器内部,及时加入白酒后将温度升高至120~150℃后产生蒸汽。

[0017] 本发明的有益效果为:本发明卤牛肉的卤煮工艺使用的卤料包内原料搭配合理,先将香料粉碎再进行蒸煮并压榨得到的提取物注入牛肉内部滚揉腌制,香料饼加快了卤料与水混合速度,入味快且入味均匀,有效避免了香料固体杂质的引入,最大程度利用了香料的香味,将各种原料自带的香味表面得淋漓尽致,口感大大提升,体现了香料的價值,制作过程不掺杂任何人工合成剂,环保安全无危害。

具体实施方式

[0018] 下面将结合本发明的实施例,对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0019] 实施例1

[0020] 本发明采用的技术方案为:一种卤牛肉的卤煮工艺,所述卤牛肉的卤煮工艺包括以下步骤:

[0021] 1).蒸汽清洗:先将新鲜牛肉切成厚度为2cm的片状结构,将牛肉片使用180℃的高温高压除菌液蒸汽进行清洗2次,再使用15℃的低温冷水冲洗高温高压蒸汽洗过后的牛肉,使得牛肉的肉质收缩,再将牛肉捞出晾干水分;

[0022] 2).打花刀:将收缩后的牛肉晾干水分并在牛肉片的大面上使用菜刀打花刀,花刀的长度为4cm,深度为8mm,再在打完花刀的另一面的继续打花刀,保证两面的花刀相互错开,花刀样式为十字花刀;

[0023] 3).制卤料包:将准备好的香料使用60℃的烘箱将香料烘制6h,使用粉碎机将香料粉碎到有效直径8mm的细微颗粒,搅拌混匀后装入到蒸桶内部进行蒸煮,每隔20min翻转一次,蒸煮至香料湿润温热后趁热倒入饼箍内制作成4cm厚、直径为10cm的香料饼,再将香料饼装入到小型榨油机内部,手动加力压榨香料细微颗粒饼至2cm厚,挤出混合香料提取液,将香料渣装袋得到卤料包;

[0024] 4).注射腌制:将步骤3得到的香料提取液进行过滤后使用注射器将液体注入到牛肉内,避免从花刀中漏出液体,再将剩余的香料提取液与牛肉转入到滚揉机内部进行低温滚揉腌制60min,温度控制在20℃;

[0025] 5).卤煮烘制:再将滚揉腌制好的牛肉以及卤料包转入到卤煮锅内,将卤料包与牛肉使用纱网隔开,控制卤煮温度在150℃,卤煮至筷子能够轻易插穿牛肉为止,再将卤煮好的牛肉转入到低温烘箱内在60℃下烘制至牛肉按压不出卤汁,即得卤牛肉。

[0026] 其中,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中使用的香料的原料以及重量份数包括有花椒55份、当归35份、紫苏24份、虫草15份、太子参18份、八角25份、罂粟籽10份、芥末籽8份、香葱36份、山艾26份、荷叶19份、百里香16份、香菜籽13份、五香45份、陈皮13份、朝天椒32份和香草14份。

[0027] 其中,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中的卤料包还包括有调料包,其中,调味料的原料以及重量份数包括有老抽8份、鸡精7份、食盐25份、米酒糟12份、白砂糖22份、辣椒油14份、老姜34份、蒜瓣28份和茶油15份。

[0028] 其中,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤1中使用的除菌液具体包括以下原料及其重量份数:去离子水200份、食盐50份、白醋15份、白酒45份和淘米水100份。

[0029] 其中,所述卤牛肉的卤煮工艺中步骤1使用的除菌液的制备方法包括以下步骤:

[0030] 1).先将去离子水倒入锅内,将热升温至60℃时加入食盐以及白醋,再将锅内溶液搅拌均匀后制成酸性盐水;

[0031] 2).将淘米水加入到盐水中继续搅拌溶液混合均匀后将温度升高至100℃搅拌防止溶液沸腾;

[0032] 3).将高温溶液进行过滤除杂后转入到高温高压蒸汽发生器内部,及时加入白酒后将温度升高至150℃后产生蒸汽。

[0033] 实施例2

[0034] 本发明采用的技术方案为:一种卤牛肉的卤煮工艺,所述卤牛肉的卤煮工艺包括以下步骤:

[0035] 1).蒸汽清洗:先将新鲜牛肉切成厚度为1cm的片状结构,将牛肉片使用150℃的高温高压除菌液蒸汽进行清洗3次,再使用5℃的低温冷水冲洗高温高压蒸汽洗过后的牛肉,使得牛肉的肉质收缩,再将牛肉捞出晾干水分;

[0036] 2).打花刀:将收缩后的牛肉晾干水分并在牛肉片的大面上使用菜刀打花刀,花刀的长度为2cm,深度为5mm,再在打完花刀的另一面的继续打花刀,保证两面的花刀相互错开,花刀样式为十字花刀;

[0037] 3).制卤料包:将准备好的香料使用50℃的烘箱将香料烘制3h,使用粉碎机将香料粉碎到有效直径为3mm的细微颗粒,搅拌混匀后装入到蒸桶内部进行蒸煮,每隔15min翻转一次,蒸煮至香料湿润温热后趁热倒入饼箍内制作成2cm厚、直径为5cm的香料饼,再将香料饼装入到小型榨油机内部,手动加力压榨香料细微颗粒饼至1cm厚,挤出混合香料提取液,将香料渣装袋得到卤料包;

[0038] 4).注射腌制:将步骤3得到的香料提取液进行过滤后使用注射器将液体注入到牛肉内,避免从花刀中漏出液体,再将剩余的香料提取液与牛肉转入到滚揉机内部进行低温滚揉腌制30min,温度控制在10℃;

[0039] 5). 卤煮烘制: 再将滚揉腌制好的牛肉以及卤料包转入到卤煮锅内, 将卤料包与牛肉使用纱网隔开, 控制卤煮温度在120℃, 卤煮至筷子能够轻易插穿牛肉为止, 再将卤煮好的牛肉转入到低温烘箱内在40℃下烘制至牛肉按压不出卤汁, 即得卤牛肉。

[0040] 其中, 所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中使用的香料的原料以及重量份数包括有花椒35份、当归20份、紫苏18份、虫草10份、太子参9份、八角15份、罂粟籽5份、芥末籽3份、香葱24份、山艾16份、荷叶13份、百里香12份、香菜籽8份、五香26份、陈皮5份、朝天椒22份和香草6份。

[0041] 其中, 所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中的卤料包还包括有调料包, 其中, 调味料的原料以及重量份数包括有老抽4份、鸡精3份、食盐15份、米酒糟6份、白砂糖14份、辣椒油7份、老姜16份、蒜瓣12份和茶油10份。

[0042] 其中, 所述卤牛肉的卤煮工艺步骤1中使用的除菌液具体包括以下原料及其重量份数: 去离子水100份、食盐30份、白醋10份、白酒30份和淘米水500份。

[0043] 其中, 所述卤牛肉的卤煮工艺中步骤1使用的除菌液的制备方法包括以下步骤:

[0044] 1). 先将去离子水倒入锅内, 将热升温至50℃时加入食盐以及白醋, 再将锅内溶液搅拌均匀后制成酸性盐水;

[0045] 2). 将淘米水加入到盐水中继续搅拌溶液混合均匀后将温度升高至80℃搅拌防止溶液沸腾;

[0046] 3). 将高温溶液进行过滤除杂后转入到高温高压蒸汽发生器内部, 及时加入白酒后将温度升高至120℃后产生蒸汽。

[0047] 实施例3

[0048] 本发明采用的技术方案为: 一种卤牛肉的卤煮工艺, 所述卤牛肉的卤煮工艺包括以下步骤:

[0049] 1). 蒸汽清洗: 先将新鲜牛肉切成厚度为2cm的片状结构, 将牛肉片使用150℃的高温高压除菌液蒸汽进行清洗3次, 再使用5℃的低温冷水冲洗高温高压蒸汽洗过后的牛肉, 使得牛肉的肉质收缩, 再将牛肉捞出晾干水分;

[0050] 2). 打花刀: 将收缩后的牛肉晾干水分并在牛肉片的大面上使用菜刀打花刀, 花刀的长度为4cm, 深度为5mm, 再在打完花刀的另一面的继续打花刀, 保证两面的花刀相互错开, 花刀样式为十字花刀;

[0051] 3). 制卤料包: 将准备好的香料使用60℃的烘箱将香料烘制3h, 使用粉碎机将香料粉碎到有效直径为8mm的细微颗粒, 搅拌混匀后装入到蒸桶内部进行蒸煮, 每隔15min翻转一次, 蒸煮至香料湿润温热后趁热倒入饼箍内制作成4cm厚、直径为5cm的香料饼, 再将香料饼装入到小型榨油机内部, 手动加力压榨香料细微颗粒饼至2cm厚, 挤出混合香料提取液, 将香料渣装袋得到卤料包;

[0052] 4). 注射腌制: 将步骤3得到的香料提取液进行过滤后使用注射器将液体注入到牛肉内, 避免从花刀中漏出液体, 再将剩余的香料提取液与牛肉转入到滚揉机内部进行低温滚揉腌制30min, 温度控制在20℃;

[0053] 5). 卤煮烘制: 再将滚揉腌制好的牛肉以及卤料包转入到卤煮锅内, 将卤料包与牛肉使用纱网隔开, 控制卤煮温度在120℃, 卤煮至筷子能够轻易插穿牛肉为止, 再将卤煮好的牛肉转入到低温烘箱内在60℃下烘制至牛肉按压不出卤汁, 即得卤牛肉。

[0054] 其中,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中使用的香料的原料以及重量份数包括有花椒35份、当归35份、紫苏18份、虫草15份、太子参9份、八角25份、罂粟籽5份、芥末籽8份、香葱24份、山艾26份、荷叶13份、百里香16份、香菜籽8~份、五香45份、陈皮5份、朝天椒32份和香草6份。

[0055] 其中,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤3中的卤料包还包括有调料包,其中,调味料的原料以及重量份数包括有老抽8份、鸡精3份、食盐25份、米酒糟6份、白砂糖22份、辣椒油7份、老姜34份、蒜瓣12份和茶油15份。

[0056] 其中,所述卤牛肉的卤煮工艺步骤1中使用的除菌液具体包括以下原料及其重量份数:去离子水100份、食盐50份、白醋10份、白酒45份和淘米水500份。

[0057] 其中,所述卤牛肉的卤煮工艺中步骤1使用的除菌液的制备方法包括以下步骤:

[0058] 1).先将去离子水倒入锅内,将热升温至60℃时加入食盐以及白醋,再将锅内溶液搅拌均匀后制成酸性盐水;

[0059] 2).将淘米水加入到盐水中继续搅拌溶液混合均匀后将温度升高至80℃搅拌防止溶液沸腾;

[0060] 3).将高温溶液进行过滤除杂后转入到高温高压蒸汽发生器内部,及时加入白酒后将温度升高至150℃后产生蒸汽。

[0061] 在本发明中,本发明卤牛肉的卤煮工艺使用的卤料包内原料搭配合理,先将香料粉碎再进行蒸煮并压榨得到的提取物注入牛肉内部滚揉腌制,香料饼加快了卤料与水混合速度,入味快且入味均匀,有效避免了香料固体杂质的引入,最大程度利用了香料的香味,将各种原料自带的香味表面得淋漓尽致,口感大大提升,体现了香料的價值,制作过程不掺杂任何人工合成剂,环保安全无危害。

[0062] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。