

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷
A23L 1/311
A23L 1/01

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01106322. X

[43] 公开日 2002 年 10 月 23 日 [11] 公开号 CN 1375231A

<p>[22] 申请日 2001.3.19 [21] 申请号 01106322. X</p> <p>[71] 申请人 陈秀兰</p> <p>地址 110141 辽宁省沈阳市于洪区东湖街 10 - 5 栋 111 号</p> <p>[72] 发明人 陈秀兰</p>	<p>[74] 专利代理机构 沈阳杰克专利事务所</p> <p>代理人 杨 光</p> <p>权利要求书 7 页 说明书 2 页 附图页数 0 页</p>
---	---

[54] 发明名称 鲜美牛肉条丝及制作方法

[57] 摘要

一种用于餐饮行业中鲜美牛肉条丝及制作方法,产品配方是,鲜牛肉、大豆油、白糖、芝麻、花椒粒等,制作方法是,将鲜牛肉洗净除去杂肉取精瘦牛肉放入锅内,加入清水以及葱、桂皮等煮沸,捞出自然晾干,再切制成牛肉条丝,大豆油放入铁锅内,加热至油沸腾,将牛肉条丝铁锅内油中,呈金黄色时捞出,自然晾干至室温,装入食品代中封装为成品。该产品配方营养独特、产品色鲜味美、食品卫生、口感良好。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1、一种鲜美牛肉条丝及制作方法，其特征是：它的产品配方是，鲜牛肉 71%、大豆油 5%、白糖 6%、水 6%、色拉油 3%、芝麻 2%、精盐 2%、葱 1%、红辣椒 1%、桂皮 0.5%、姜 0.5%、花椒粒 0.4%、大料 0.5%、味精 0.5%、孜然 0.6%、。

2、根据权利要求 1 所述的鲜美牛肉条丝及制作方法，其特征是：所说的产品制作方法是按配方剂量将鲜牛肉洗净除去杂肉取精瘦牛肉，切制 500 克重放入锅内，并加入 3 倍的清水以及葱、桂皮、姜、花椒粒、大料，煮沸 1.5 小时，捞出自然晾干，再切制成 $15 \times 15 \times 50$ 毫米的牛肉条丝，把铁锅用火加热，将大豆油放入铁锅内，加热至油沸腾，再用慢火，将牛肉条丝铁锅内油中，待牛肉条丝呈金黄色时从铁锅油中捞出备用；再将另一铁锅放在慢火上并加入水、色拉油、白糖、芝麻、精盐、红辣椒 1%、味精、孜然搅拌均匀熬制 4 分钟，使其达到红黄色时，再放入备用的牛肉条丝与其混合均匀，出铁锅后用自然晾干至室温，装入食品代中真空封装为成品。

鲜美牛肉条丝及制作方法

本发明涉及餐饮行业中一种鲜美牛肉条丝及制作方法。

目前，国内外餐饮行业中的鲜美牛肉条丝及制作方法问题一直解决的不太理想。现在牛肉的制作大部分都普遍采用传统工艺和配方，传统生产方式一般有牛肉干、牛肉火腿肠、牛肉罐头等加工后进行包装的食品，这样的包装食品长期食用存在很多缺点，如牛肉干干硬难以咀嚼，牛肉火腿肠不能长期储存，牛肉罐头也不宜长期储存，长期食用无新鲜味感，卫生条件极难保证，而且不具备多种营养，长期食用对人体均无益处。因此研制一种鲜美牛肉条丝及制作方法一直是国内外急待解决的科研课题。

本发明的目的就是为了提供一种构思科学新颖、配方营养独特、工艺简单易行、产品色鲜味美、操作简单易学、价格低廉、食品卫生、口感良好、不破坏营养成分、给人以耳目一新的感觉的鲜美牛肉条丝及制作方法。

本发明的目的是这样实现的：它的产品配方是，鲜牛肉 71%、大豆油 5%、白糖 6%、水 6%、色拉油 3%、芝麻 2%、精盐 2%、葱 1%、红辣椒 1%、桂皮 0.5%、姜 0.5%、花椒粒 0.4%、大料 0.5%、味精 0.5%、孜然 0.6%。它的产品制作方法是，是按配方剂量将鲜牛肉洗净除去杂肉取精瘦牛肉，切制 500 克重放入锅内，并加入 3 倍的清水以及葱、桂皮、姜、花椒粒、大料，煮沸 1.5 小时，捞出自然晾干，再切制成 15×15×50 毫米的牛肉条丝，把铁锅用火加热，将大豆油放入铁锅内，加热至油沸腾，再用慢火，将牛肉条丝铁锅内油中，待牛肉条丝呈金黄色时从铁锅油中捞出备用；再将另一铁锅放在慢火上并加入水、色拉油、白糖、芝麻、精盐、红辣椒 1%、味精、孜然搅拌均匀熬制 4 分钟，使其达到红黄色时，再放入备用的牛肉条丝与其混合均匀，出铁锅后用自然晾干至室温，装入食品代中封装为成品。本发明的要点在于它的产品及制作方法。其食用方法是，该产品放在阴晾干燥处存放 12 个月，食用时打开包装即可。

本发明的实施例如下：

将鲜牛肉 7100 克洗净除去杂肉取精瘦牛肉，切制 500 克重放入锅内，并加入 3 倍的清水以及葱 100 克、桂皮 50 克、姜 50 克、花椒粒 40 克、大

料 50 克，煮沸 1.5 小时，捞出自然晾干，再切制成 $15 \times 15 \times 50$ 毫米的牛肉条丝，把铁锅用火加热，将大豆油 500 克放入铁锅内，加热至油沸腾，再用慢火，将牛肉条丝铁锅内油中，待牛肉条丝呈金黄色时从铁锅油中捞出备用；再将另一铁锅放在慢火上并加入水 600 克、色拉油 300 克、白糖 600 克、芝麻 200 克、精盐 200 克、红辣椒 100 克、味精 50 克、孜然 60 克搅拌均匀熬制 4 分钟，使其达到红黄色时，再放入备用的牛肉条丝与其混合均匀，出铁锅后用自然晾干至室温，装入食品代中真空封装为成品。

鲜美牛肉条丝及制作方法与现有技术相比，具有一种构思科学新颖、配方营养独特、工艺简单易行、产品色鲜味美、操作简单易学、价格低廉、食品卫生、口感良好、不破坏营养成分、给人以耳目一新的感觉的等优点，将广泛地应用于餐饮行业中。