

# 首钢酱牛肉加工工艺

董晓光 刘建国 赵 钧 张志宇 姜伟伟

北京首钢饮食有限责任公司绿色食品研究所 北京 100041

**摘要** 详细介绍了首钢酱牛肉的工艺流程及操作要点,为传统酱牛肉产品提供了技术参考。

**关键词** 酱牛肉 加工 工艺

## Processing technology of Shougang sauced beef

**Abstract** The technological process and operating points of Shougang sauced beef were introduced in detail. It provided technical reference for the production of sauced beef.

**Key words** sauced beef;process;technology

酱卤肉制品是原料肉经预煮后,再用香辛料和调味料加水煮制而成的。牛肉滋味鲜美,营养价值高,富含优质蛋白质、维生素、氨基酸、铁、钙、和肉碱等。首钢酱牛肉由于选料精、卫生可靠、营养丰富、酱香醇厚、风味独特等特点,多年来一直倍受消费者的喜爱。

## 1 材料和配方

主料:牛腱子肉 50kg。

辅料:香叶 50g、豆蔻 40g、小茴香 50g、大料 150g、花椒 70g、桂皮 70g、干辣椒 80kg、白胡 50g、黄豆酱 5kg、盐 0.8kg、葱 1kg、姜 0.7kg。

## 2 工艺流程

原料选择→原料预处理→焯水→调制料汤→煮制→出锅。

## 3 操作要点

### 3.1 原料整理

牛肉符合 GB2707 - 2005 鲜(冻)畜肉卫生标准。

### 3.2 原料预处理

剔除筋膜、软骨、淋巴、污物等,切成 0.5 ~ 1kg 重的方块。然后将牛肉倒入清水中洗涤干净。

### 3.3 焯水

锅内烧开水,将牛肉放入煮到水开,撇去表面泡沫和浮油,沸水焯至 4min 后捞起洗净备用。

### 3.4 调制料汤

根据老汤补足水后的颜色需求炒制黄豆酱调味,锅中放入底油,油五成热后加入黄豆酱炒制酱香飘溢,加入老汤中。再根据咸度,添加盐调制。将配料中葱(切段)姜(切片)为葱姜包,花椒、大料等包为调料包。

### 3.5 煮制

老汤中加入葱姜包和调料包,煮沸后加入牛肉块,大火煮制 20min,转小火约 3h,关火焖制 4h。

### 3.6 出锅

捞出牛肉,取出料包,过滤老汤后煮沸存用。

## 4 产品质量指标

### 4.1 感官指标

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	酱红色且均匀
气味	料香浓郁,具有酱牛肉的香味,无异味
组织形态	肉质适中,细而不腻
杂质	无外来可见杂质

(下转第 11 页)



实际操作中会有很多制约因素影响了滚揉效果,不能使产品达到预想的效果。禽畜等动物宰杀后,肌肉通常发生四个阶段的变化:僵直、后熟、自溶和腐败。动物刚宰杀即进入僵直过程,这时候肌肉中的糖原分解成乳酸,肌肉酸度增加,肌凝蛋白凝固。由于肌肉纤维成僵直状态,肉的硬度可增加到原来的10~40倍,口感、风味、营养均不佳。在后熟阶段,动物肌肉中的糖原继续分解为乳酸,结缔组织逐渐软化,肌肉组织发生显微结构的变化,使肉的牢固性下降,肉变得柔软多汁、味美鲜香、口感细腻、容易咀嚼和消化。因此研究肉的熟成时间对产品出成率的影响是非常必要的。不同的熟成时间,产品的出成率明显存在差异(如表5所示)。

表5 不同熟成时间的鸡肉串质量评价表

熟成时间(h)	出成率(%)	口感(5分制)
0	126.0	3.0
6	133.8	3.6
8	143.0	4.2
12	145.4	4.5
16	143.2	4.1
24	142.8	4.0

实验结果表明,滚揉后熟成对产品品质至关重要,如不熟成,一是产品未能完全入味,影响食用口味及口感;二是直接导致出成率偏低。保证熟成效果良好,熟成最佳时间为12h。

(上接第8页)

#### 4.2 微生物指标

微生物指标见表2。

表2 微生物指标

项目	要求
菌落总数( $cfu/g$ )	$\leq 80000$
大肠菌群( $MPN/100g$ )	$\leq 150$
致病菌	不得检出

#### 参 考 文 献

- 1 沈雪峰,李长胜,王艳玲.酱牛肉加工工艺探讨.现代化农业,2006,(8):40

#### 3 结论

研究表明,通过添加变性淀粉(添加量4%~5%),食用卡拉胶(添加量0.3%),滚揉后熟成时间12h,成功开发出了品质优良的调理鸡肉串,产品出成率较调味料企业提供的市场上成熟配方产品提高10%以上,产品口感大大改善。

#### 参 考 文 献

- 廖洪波,马海霞,尚勇彪等.大力发展鸡肉制品工业[J].肉类工业,2003,(12):44~47
- 张永明,孙晓雷.鸡肉的营养价值与功能[J].肉类工业,2008,(8):57,32
- 刘珂,张根生,刘广等.速冻川香鸡柳的工艺研究[J].中国调味品,2010,35(7):81~83,92
- 李开雄,刘成江,贺家亮.食用胶及其在肉制品中的应用[J].肉类研究,2007,(7):43~45
- 李彦涛,姜一民.卡拉胶与肉制品[J].肉类工业,2004,(9):46~47
- 程春梅.淀粉、大豆分离蛋白和卡拉胶在肉制品加工中的作用[J].肉类研究,2007,(9):30~31
- 李素云,鲍彤华.变性淀粉在肉制品中的应用及发展[J].肉类研究,2008,(5):22~24

(收稿日期 2015-09-17)

- 邹忠义,李洪军,周芳等.川味红烧牛肉软罐头的加工工艺.肉类研究,2007,(2):16~17
- 李顺,孙焕.软包装酱牛肉的加工工艺及质量控制.肉类工业,2009,(1):17~18
- 高连岐.酱牛肉制作工艺.酱牛肉制作工艺.肉类工业,2011,(1):13
- 刘伯钧,赵敏.软包装五香牛肉常见质量问题分析.肉类研究,1999,(4):50~51
- 冯祖荫,张建中.五香酱牛肉的制作技术.肉类工业,2006,(2):9~12

(收稿日期 2015-10-10)