

酱卤牦牛肉加工技术

技术概述：酱卤牦牛肉

增产增效情况：技术转化企业，能提高企业的生产效益。

技术要点及注意事项：

1、原料的选择与整理

选择肥瘦适中、肉质老嫩适中的原料肉作为酱卤牦牛肉的原料。原料肉在加工之前需用冷水浸泡表面，以除去余血。将洗干净的原料肉，按部位切成 0.5~1.0kg 的肉块，然后再将肉块倒入清水中洗涤干净，同时去除肉块表面上的筋膜。

2、预煮

将肉块放入沸水中预煮 1h，以除去腥膻味。再将煮好后肉捞出，放入清水中洗涤，洗至无血水为止。

3、调酱

取一定量的水与黄豆酱拌和，煮沸 1h，并将浮在汤面上的酱沫撇净，盛入容器内备用。

4、煮制

向煮锅内加入 20~30kg 的水，待煮沸后将藏式香辛料及其他调味料用纱布包好放入锅底。锅底和四周应预先垫以竹箴，使肉块不贴锅壁，避免肉被烧焦。将选好的原料肉，按不同部位、肉质老嫩分别放入锅内，通常将结缔组织较多且肉质坚韧的部位放在锅底，较嫩的、结缔组织较少的部位放在锅上层，用旺火煮制 4h 左右。为使肉块均匀煮烂，每隔 1h 左右倒锅一次，再加入适量老汤和食盐。煮制过程中必须使每块肉浸

入汤中，使各种调味料均匀地渗入肉中。

5、酱制

当浮油上升、汤汁减少时，倒入调制好的酱液进行酱制，并将火力继续减小，最后封火煨焖。煨焖的火候应掌握在汤汁轻微沸动，全部酱制时间为 6~7h。

6、出锅

出锅应注意保持肉块完整，用特制的铁铲将肉逐一托出，并将香油淋在肉块上，使成品光亮油润。酱卤牦牛肉的出品率一般为 60%左右。

工艺流程

原料选择与整理→预煮→调酱→煮制→酱制→出锅→成品

适宜区域：西藏自治区牦牛主产区。

技术依托单位

西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所

通讯地址：西藏拉萨市城关区农科路农业科技创新园

邮政编码：850000

联系人：周雨

联系电话：13989016790

电子邮箱：790879278@qq.com