

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710015290.7

[51] Int. Cl.

A23L 1/311 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/015 (2006.01)

[43] 公开日 2008年2月6日

[11] 公开号 CN 101116513A

[22] 申请日 2007.7.13

[21] 申请号 200710015290.7

[71] 申请人 于洪文

地址 271600 山东省肥城市新城办事处上海路99号

[72] 发明人 于洪文 于风雷 于春雷

权利要求书1页 说明书3页

[54] 发明名称

脱脂药膳羊肉

[57] 摘要

本发明公开了一种药膳羊肉，它是由以下方法制作的：取山药、龙眼肉、莲子、枸杞子、百合、黄精、山楂、大枣作为中药组合物制作中药汤，脱脂过的羊肉以及适量葱段、姜块、盐、酱油和香料袋如果水煮，然后煨肉，烘烤，凉透晾干，真空包装。本发明把肥腻温热的羊肉，用中药之药力脱脂，使其成为一种能降脂、降压、降血糖，并能瘦身减肥的药膳佳肴，食后有利于身体健康；羊肉和中药可同食，羊肉借药力，中药借食威，其功效健脾养胃、养血安神，滋肾润肺，预防亚健康，可工业化生产，有利于储藏和运输及销售。

1、一种药膳羊肉，它是由以下方法制作的：

(1) 取以下重量份的中药和香料

山药 10 份、龙眼肉 10 份、莲子 10 份、枸杞子 10 份、百合 10 份、黄精 10 份、山楂 10 份、大枣 15 份；

每 1 公斤羊肉加入 85 克的中药组合物；

香料用料袋包装，其组方为：

等量的桂皮、肉寇、丁香、砂仁、陈皮、白芷、草果、三奈、八角、花椒各等份；

每 1kg 羊肉加入 50g 的香料；

(2) 熬制药汤

在铁锅中放入清水，清水加入量为羊肉的 5 倍，然后按羊肉的重量加入相应的重量的中药组合物，先武火至沸，开锅后再煎 30 分钟，至中药力全煎出；

(3) 羊肉脱脂：用清水浸泡处理干净的羊肉 30-40 分钟，沥去水，与上述中药汤入锅中，并放入适量葱段、姜块、盐、酱油和香料袋，烧开 15 分钟后把羊肉翻过来再煮 15 分钟，熄火后待锅内肉汤凉后撇出表层乳脂油；

(4) 煨肉

为提高羊肉的保健功能，将羊肉及汤重新烧开，加入老抽酱油适量上色，继续用文火焖煮使汤渗入羊肉中，捞出晾干；

(5) 烘烤

在烤盘中加入适量花生油，将晾干的羊肉放入烤盘，入烤箱烤 10 分钟，再翻转烤 10 分钟，取出凉透晾干，真空包装。

脱脂药膳羊肉

技术领域

本申请涉及食品加工，尤其是药膳羊肉。

背景技术

羊肉性味甘，温热，羊肉能够补虚、祛寒，温补气血。目前羊肉的食用方法大都是涮羊肉、烤羊肉，不改变羊肉的脂肪肥腻。这种饮食容易使人增加血液粘稠度形成高血脂、高血糖，心脑血管疾病。

现有药膳羊肉都是将装有黄芪、当归等温热药的药膳包和羊肉一起水煮，煮熟后捞出药包即食，其不足之处是，1、以温热的中药配温的热羊肉，更增加了羊肉的温热之力但没有改变羊肉本身的肥腻品质，食借药威，形成脂肪肝等弊病的副作用更大。2、用其选用的黄芪、当归等中药苦涩味浓烈，冲淡了羊肉的香味，致使羊肉及汤苦涩难食。3、因不是国家规定的药食同源的中药，当归、黄芪等中药有其偏性，导致许多人不能食用。4、只能即做即食，保存时间短，无法远距离运输，销售，不能形成工业化生产。

发明内容

本发明为解决现有药膳羊肉内在品质差、保质时间短的问题，提供一种健脾养胃，养血安神，滋肾润肺的药膳羊肉。同时也具有降脂降压降血糖的保健功效。

为实现上述目的，本发明药膳羊肉是由以下方法制作的：

1、取以下重量份的中药和香料。

山药 10 份、龙眼肉 10 份、莲子 10 份、枸杞子 10 份、百合 10 份、黄精 10 份、山楂 10 份、大枣 15 份

每 1 公斤羊肉加入 85 克的中药组合物。

香料用料袋包装，其组方为：

等量的桂皮、肉寇、丁香、砂仁、陈皮、白芷、草果、三奈、八角、花椒各等份；

每 1kg 羊肉加入 50g 的香料；

2、熬制药汤

在铁锅中放入清水，清水加入量为羊肉的 5 倍，然后按羊肉的重量加入相应的重量的中药组合物，先武火至沸，开锅后再煎 30 分钟，至中药力全煎出。

3 羊肉脱脂：用清水浸泡处理干净的羊肉 30-40 分钟，沥去水，与上述中药汤入锅中，并放入适量葱段、姜块、盐、酱油和香料袋，烧开 15 分钟后把羊肉翻过来再煮 15 分钟，停

火后待锅内肉汤凉后撇出表层乳脂油。

4、煨肉

为提高羊肉的保健功能，将羊肉及汤重新烧开，加入老抽酱油适量上色，继续用文火焖煮使汤渗入羊肉中，捞出晾干。

5、烘烤

在烤盘中加入适量花生油，将晾干的羊肉放入烤盘，入烤箱烤 10 分钟，再翻转烤 10 分钟，取出凉透晾干，真空包装。

本发明所用的中药袋的药理分析如下：

山药，性味甘平，入脾、肺、胃经，具有补脾胃益肾、补气养阴的作用；

龙眼肉，性味甘平，入心、脾经，具有健脾养血、补心安神作用；

枸杞子，性味甘平，入肝、肾经，具有滋补肝肾、益精明目作用，是补益肝肾的要药；

百合，性味甘苦，入心、肺经，具有润肺、清心安神作用；

大枣，性味甘平，入心、脾经，具有补血养血、健脾养胃作用；

黄精，性味甘平，入肝、肾经，经用有·具有补脾滋肾作用，是一味传统的药食佳品；

山楂，性味酸甘，入脾、胃、肝经，具有消食化积，散瘀行滞、助脾健胃、促进消化的作用；

莲子，性味甘、涩平，具有养血安神，益肾固精的功效。

该八味中药，按中医药原理科学配方，其具有健脾养胃，养血安神，滋肾润肺的养身功效。从现在药理研究分析：山药性味甘平，具有除寒热邪气，养血安神，补中益气，助五脏，强筋骨，健脾胃，长肌肉等多种功效。另外对人体有特殊的保健作用，能预防心血管的脂肪沉积保持血管弹性，防止动脉粥样硬化，减少皮下脂肪，避免肥胖，故能瘦身。山楂现代药理研究能扩张血管，增加心肌收缩力及冠状脉血流量，降低血压，降低血清胆固醇和血液粘稠度。黄精提取物可增强心脏收缩力，增加冠脉血流量，具有降压抑制高血糖以及防止动脉粥样硬化与脂肪肝浸润等药理作用。枸杞子现代药理研究证明，能降血糖，抑制脂肪在肝细胞内的沉积，促进肝细胞新生，并有降压功效。故通过该中药焖煮的羊肉，有脱脂作用，有降脂、降压、降血糖肥胖的保健作用。

脱脂药膳羊肉的有益效果是：

1、把肥腻温热的羊肉，用山药、山楂、黄精、枸杞子四味中药之药力脱脂，使其成为一种能降脂、降压、降血糖，并能瘦身减肥的药膳佳肴，食后有利于身体健康。

2、羊肉和中药可同食，羊肉借药力，中药借食威，其功效健脾养胃、养血安神，滋肾润

肺，预防亚健康，老年人食养生益寿，女人食润肤养颜。

3、因所选中药天然，味道酸甜甘美，用其烹制羊肉，使药膳羊肉味道鲜美。

4、采用真空包装，可工业化生产，有利于储藏和运输及销售。

具体实施方式

下面以用 5kg 鲜羊肉制作本发明药膳羊肉为例来说明本发明的实施。

1、准备中药和香料。

取山药 50g、龙眼肉 50g、莲子 50g、枸杞子 50g、百合 50g、黄精 50g、山楂 50g、大枣 75g；

取桂皮、肉寇、丁香、砂仁、陈皮、白芷、草果、三奈、八角、花椒各 25g，用纱布包装成香料袋；

2、熬制药汤

在铁锅中放入 25kg 清水，然后上述中药组合物，先武火至沸，开锅后再煎 30 分钟至中药力全煎出。

3、羊肉脱脂

用清水浸泡处理干净的羊肉 5kg 30-40 分钟，沥去水，再加入上述中药汤中，在锅中放入葱段、姜块、盐、酱油和按上述香料袋，烧开 15 分钟把羊肉翻过来再煮 15 分钟，停火后须等锅内肉汤凉后撇出浮油脂油。

4、煨肉

将羊肉及汤重新烧开，加入老抽酱油适量上色，继续用文火焖煮使汤渗入羊肉中，捞出晾干。

5、烘烤

在烤盘中加入适量花生油，将晾干的羊肉块放入烤盘，入烤箱烤 10 分钟，再翻转烤 10 分钟，取出凉透晾干，真空包装。