



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106880016 A

(43)申请公布日 2017.06.23

(21)申请号 201710256228.0

A23B 4/00(2006.01)

(22)申请日 2017.04.19

(71)申请人 石河子大学

地址 832003 新疆维吾尔自治区石河子市
北四路221号

(72)发明人 董娟 刘杨铭 孙静涛 王庆玲
姬华 卢士玲 李宝坤 马俊伟

(74)专利代理机构 北京鼎佳达知识产权代理事
务所(普通合伙) 11348

代理人 王伟锋 刘铁生

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 13/20(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 3/015(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法

(57)摘要

本发明为一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法，
属于食品加工领域。一种酱卤羊肚的卤料，该卤
料含有：食盐、料酒、桂皮、老抽、八角、小茴香、冰
糖、香叶、花椒、鸡精和干辣椒。本发明还公布了一
种酱卤羊肚的卤制方法。本发明所述的一种酱
卤羊肚的卤料及卤制方法，卤料中含有的为常见
原料，材料易得，成本低，并且可以有效地去除膻
味，提鲜和提高羊肚的色泽感；本发明所述的酱
卤羊肚的卤制方法，该方法采用超高压灭菌技术
进行二次灭菌，可以有效提高产品货架期，最大
程度的保持原有产品的品质、风味，并且该方法
操作简单，安全卫生，卤制出的羊肚方便速食，老
少皆宜，适于批量生产。

1. 一种酱卤羊肚的卤料，其特征在于，该卤料由食盐、料酒、桂皮、老抽、八角、小茴香、冰糖、香叶、花椒、鸡精和干辣椒组成。

2. 根据权利要求1所述的卤料，其特征在于，其中，

所述卤料由6-10重量份的食盐，40-80重量份的料酒，5-15重量份的桂皮，30-40重量份的老抽，1.5-2.5重量份的八角，0.25-0.35重量份的小茴香，20-30重量份的冰糖，2-3.5重量份的香叶，1-1.5重量份的花椒，6-10重量份的鸡精和2-4.5重量份的干辣椒组成。

3. 根据权利要求2所述的卤料，其特征在于，其中，

所述卤料含有：7.5重量份的食盐，60重量份的料酒，10重量份的桂皮，35重量份的老抽，2重量份的八角，0.3重量份的小茴香，25重量份的冰糖，2.75重量份的香叶，1.25重量份的花椒和8重量份的鸡精。

4. 一种酱卤羊肚的卤制方法，其特征在于，包括以下步骤：

(1) 将羊肚用水和盐巴处理干净，再切成条状，得羊肚条；

(2) 预煮：将羊肚条放入水中，中火煮8-12分钟，然后捞出，得预煮后的羊肚条；

(3) 卤制：将预煮后的羊肚条放入水中，加入食盐、桂皮、八角、小茴香、冰糖、香叶、花椒、鸡精和干辣椒，旺火煮8-12分钟，再用小火煮45-65分钟后，再加入老抽和料酒，小火煮4-6分钟，将羊肚捞出，沥干，得到卤制后的羊肚；

(4) 将卤制后的羊肚装袋，真空压缩，再超高压灭菌，得到所述的酱卤羊肚。

5. 根据权利要求4所述的卤制方法，其特征在于，其中，

所述步骤(1)中，羊肚的用量为750-1250重量份；

所述步骤(3)中，食盐的用量为6-10重量份，料酒的用量为40-80重量份，桂皮的用量为5-15重量份，老抽的用量为30-40重量份，八角的用量为1.5-2.5重量份，小茴香的用量为0.25-0.35重量份，冰糖的用量为20-30重量份，香叶的用量为2-3.5重量份，花椒的用量为1-1.5重量份，鸡精的用量为6-10重量份，干辣椒的用量为2-4.5重量份，水的用量为1500-2000重量份。

6. 根据权利要求5所述的卤制方法，其特征在于，其中，

所述步骤(1)中，羊肚的用量为1000重量份；

所述步骤(3)中，食盐的用量为7.5重量份，料酒的用量为60重量份，桂皮的用量为10重量份，老抽的用量为35重量份，八角的用量为2重量份，小茴香的用量为0.3重量份，冰糖的用量为25重量份，香叶的用量为2.75重量份，花椒的用量为1.25重量份，鸡精的用量为8重量份，水的用量为1750重量份。

7. 根据权利要求6所述的卤制方法，其特征在于，其中，

所述步骤(1)中，羊肚条长7-10cm。

8. 根据权利要求4所述的卤制方法，其特征在于，其中，

所述步骤(4)中，超高压灭菌的压力为350-450MPa，温度为15-25℃，时间为8-12分钟。

9. 根据权利要求8所述的卤制方法，其特征在于，其中，

所述步骤(4)中，超高压灭菌的压力为400MPa，温度为20℃，时间为10分钟。

一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体涉及一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法。

背景技术

[0002] 新疆具有丰富的牛羊肉资源,但在牛羊副产品的开发利用上还远远不够,其中羊肚营养丰富,蛋白质占12.2%,脂肪占3.4%,水分占81.7%,矿物质及维生素含量也比较高。由于其味甘、性温,可补虚健胃,治虚劳不足、手足烦热、尿频多汗等症;并且一般人群均可食用,尤适宜体质羸瘦,虚劳衰弱之人食用,是新兴的“保健食品”。羊肚烹饪方法多样,可烤,可爆炒,可凉拌,可蒸煮,还可酱卤,可是火烤和高温爆炒会损失羊肚的营养物质较多。其中酱卤羊肚老少皆宜,深受广大消费者喜爱。随着人们生活节奏的加快,生活水平的提高,方便食品越来越受到欢迎,而出门在外的人们却很难食用到即时卤制的新鲜羊肚。

[0003] 高温肉制品是采用高温灭菌,会改变蛋白质的结构,影响肉制品的风味和颜色。低温肉制品与其相比优势明显,具有低脂肪、低盐、低糖、高蛋白质的特点,随着人们生活水平的提高,营养丰富、肉味纯正、色泽诱人的低温肉制品将成为未来发展方向和加工的主流。低温肉制品是相对于高温肉制品而言的,是指采用较低的杀菌温度进行巴氏杀菌的肉制品。理论上讲,这样的杀菌程度致病微生物可被完全杀灭,保证了产品食用的安全、可靠,同时最大程度地保留了肉制品的营养价值,是科学合理的加工方式。

[0004] 然而,低温肉制品存在一定的缺陷,如对原辅料质量要求更高、生产卫生条件更严格,由于加工温度较低,使其杀菌不彻底,利于腐败微生物的生长和繁殖;再有,冷链系统不完善,由辅料添加物、加工、流通、贮藏等带来的二次污染,均会导致低温肉质品易发生腐败变质、产品货架期短、不便运输和保藏,严重限制了低温肉制品的发展。酱卤羊肚的低温肉制品在生产加工、流通、贮藏环节也存在问题,一方面由于酱卤羊肚加工温度低,营养成分丰富、水分含量高,使其极不耐储、货架期短、产品品质不稳定,是制约该类肉制品市场的瓶颈问题,对其产品开发受到极大限制;另一方面,真空包装的低温酱卤羊肚生产流程中的二次热杀菌过程会大大削弱产品的口感和风味。因此,如何最大程度的杀死或抑制腐败微生物的生长繁殖,保持产品的营养特性与固有风味,有效解决货架期短的问题,最大程度的保持原有产品的品质、风味和安全性,成为开辟新疆特色肉制品新途径,研制羊肉副产物产品的有待于解决的问题。

[0005] 食品超高压灭菌技术是一种常温非热力处理技术,是当前备受各国重视,广泛研究的一项食品高新技术。因其引起的热效应小,在“天然、安全、营养、美味”新型食品的研究和开发中,具有很大的潜力和价值,非常适合应用于低温肉制品加工中,它能弥补低温肉制品加工的缺陷,生产出高品质、安全、货架期较长的产品。由此为提高低温肉制品品质和安全性,加快国内低温肉制品发展提供了新的途径。

[0006] 制作酱卤肉制品需首先使用各种香料等调味品制作的卤水,然后使用该卤水烹煮原料肉才能制得酱卤肉。然而,传统卤料配方卤制出的羊肚,在颜色和风味上只能差强人意。

[0007] 有鉴于此,有必要提出一种新的酱卤羊肚的卤料及卤制方法。

发明内容

[0008] 本发明的目的在于提供一种酱卤羊肚的卤料,该卤料可以有效去除膻味,提高卤羊肚的色泽感。

[0009] 为了实现上述目的,所采用的技术方案为:

[0010] 一种酱卤羊肚的卤料,该卤料由食盐、料酒、桂皮、老抽、八角、小茴香、冰糖、香叶、花椒、鸡精和干辣椒组成。

[0011] 进一步的,所述卤料由6-10重量份的食盐、40-80重量份的料酒、5-15重量份的桂皮、30-40重量份的老抽、1.5-2.5重量份的八角、0.25-0.35重量份的小茴香、20-30重量份的冰糖、2-3.5重量份的香叶、1-1.5重量份的花椒、6-10重量份的鸡精和2-4.5重量份的干辣椒组成。

[0012] 再进一步的,所述卤料含有:7.5重量份的食盐,60重量份的料酒,10重量份的桂皮,35重量份的老抽,2重量份的八角,0.3重量份的小茴香,25重量份的冰糖,2.75重量份的香叶,1.25重量份的花椒和8重量份的鸡精。

[0013] 本发明还有一个目的,是提供一种酱卤羊肚的卤制方法,该方法简单,安全卫生,可以有效解决货架期短的问题,还可以最大程度的保持原有产品的品质、风味。

[0014] 为了实现上述目的,所采用的技术方案为:

[0015] 一种酱卤羊肚的卤制方法,包括以下步骤:

[0016] (1) 将羊肚用水和盐巴处理干净,再切成条状,得羊肚条;

[0017] (2) 预煮:将羊肚条放入水中,中火煮8-12分钟,然后捞出,得预煮后的羊肚条;

[0018] (3) 卤制:将预煮后的羊肚条放入水中,加入食盐、桂皮、八角、小茴香、冰糖、香叶、花椒、鸡精和干辣椒,旺火煮8-12分钟,再用小火煮45-65分钟后,再加入老抽和料酒,小火煮4-6分钟,将羊肚捞出,沥干,得到卤制后的羊肚;

[0019] (4) 将卤制后的羊肚装袋,真空压缩,再超高压灭菌,得到所述的酱卤羊肚。

[0020] 进一步的,所述步骤(1)中,羊肚的用量为750-1250重量份;

[0021] 所述步骤(3)中,食盐的用量为6-10重量份,料酒的用量为40-80重量份,桂皮的用量为5-15重量份,老抽的用量为30-40重量份,八角的用量为1.5-2.5重量份,小茴香的用量为0.25-0.35重量份,冰糖的用量为20-30重量份,香叶的用量为2-3.5重量份,花椒的用量为1-1.5重量份,鸡精的用量为6-10重量份,干辣椒的用量为2-4.5重量份,水的用量为1500-2000重量份。

[0022] 再进一步的,所述步骤(1)中,羊肚的用量为1000重量份;

[0023] 所述步骤(3)中,食盐的用量为7.5重量份,料酒的用量为60重量份,桂皮的用量为10重量份,老抽的用量为35重量份,八角的用量为2重量份,小茴香的用量为0.3重量份,冰糖的用量为25重量份,香叶的用量为2.75重量份,花椒的用量为1.25重量份,鸡精的用量为8重量份,水的用量为1750重量份。

[0024] 再进一步的,所述步骤(1)中,羊肚条长7-10cm。

[0025] 进一步的,所述步骤(4)中,超高压灭菌的压力为350-450MPa,温度为15-25℃,时间为8-12分钟。

[0026] 再进一步的，所述步骤(4)中，超高压灭菌的压力为400MPa，温度为20℃，时间为10分钟。

[0027] 与现有技术相比，本发明的有益效果在于：

[0028] 1、本发明所述的酱卤羊肚的卤料中含有料酒和小茴香，可以有效地去除膻味，与羊肉一起煮时能混合产生一种特别的香味；含有的冰糖和鸡精，可以使羊肚的味道更加鲜美；含有的老抽，可以提高羊肚的色泽感，使羊肚具有诱人的颜色。

[0029] 2、本发明所述的酱卤羊肚的卤料为常见原料，材料易得，成本低。

[0030] 3、本发明所述的酱卤羊肚的卤制方法，该方法采用超高压灭菌技术进行二次灭菌，可以最大程度的杀死或抑制腐败微生物的生长繁殖，有效提高产品货架期，还可以最大程度的保持原有产品的品质、风味和安全性。

[0031] 4、本发明所述的酱卤羊肚的卤制方法，该方法操作简单，安全卫生，卤制出的羊肚保质期长，方便速食，老少皆宜，适于批量生产。

具体实施方式

[0032] 为了进一步阐述本发明一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法，达到预期发明目的，以下结合较佳实施例，对依据本发明提出的一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法，其具体实施方式、结构、特征及其功效，详细说明如后。在下述说明中，不同的“一实施例”或“实施例”指的不一定是同一实施例。此外，一或多个实施例中的特定特征、结构或特点可由任何合适形式组合。

[0033] 在详细阐述本发明一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法之前，有必要对本发明中提及的相关材料和方法做进一步说明，以达到更好的效果。

[0034] 本发明中采用的原料为：

[0035] 羊肚，本发明中的羊肚指未经碱水泡发，及其他任何处理的新鲜羊肚，即羊胃。在选材上，选取成年公羊、母羊、小羊的羊肚均可，优选成年母羊的羊肚，成年母羊的羊肚较公羊或羔羊质更养颜护肤，抑癌抗癌，养阴补虚，补脾胃，益气盈，强筋骨。

[0036] 食盐，是卤制中最常用的调味料，本发明优选添加了碘的食盐，即碘盐。

[0037] 干辣椒，是常用的调味料之一，性味辛热，能够刺激唾液及胃液的分泌，增加食欲，促进肠蠕动，帮助消化。辣椒所含的辣椒素能够使心跳加快，皮肤血管扩张，从而使人具有抗寒作用。辣椒中还含有较多的钴，具有促进造血的作用，并能降低血压，活跃新陈代谢，抑制恶性肿瘤细胞的生长。

[0038] 料酒，是烹饪用酒的称呼，添加黄酒/花雕酿制，香气馥郁芬芳，味道甘香醇厚，主要用在烹调肉类、家禽、海鲜和蛋等动物性原料的时候。烹调时加入料酒，不但能有效去除鱼、肉的腥膻味，且可让菜式增香添味。烹调过程中，酒精帮助溶解菜肴内的有机物质，料酒内的少量挥发性成分与菜肴原料作用，产生新的香味并减少腥膻和油腻的口感，次要作用是部分替代烹调用水，增加成品的滋味。

[0039] 桂皮，又称肉桂、官桂或香桂，为樟科植物天竺桂、阴香、细叶香桂、肉桂或川桂等树皮的通称，为常用中药，又为食品香料或烹饪调料。因含有挥发油(油食品)而香气馥郁，可使肉类菜肴祛腥解腻，芳香可口，进而令人食欲大增。在日常饮食中适量添加桂皮，可能有助于预防或延缓因年老而引起的Ⅱ型胰岛素的反应能力，大大加快葡萄糖的新陈代谢。

[0040] 老抽,是酱油的一种,是经过酿造发酵加工而成的酱油,最早是香港对浓酱油的称呼。老抽是在生抽的基础上加入焦糖,经特殊工艺制成的浓色酱油,适合肉类增色作用,烹调时添加老抽一般都能起上色提鲜的作用。

[0041] 八角(学名:*Illicium verum*),又名八角茴香、大茴香、唛角(广西壮语),是八角茴香科、八角属的一种植物。八角果为著名的调味香料,也供药用,能除肉中臭气,使之重新添香,故又名茴香。八角有温阳散寒,理气止痛的功效。

[0042] 小茴香又原名小怀香,又称香丝菜、茴香菜、茴香子、谷香(四川、贵州)、浑香,嫩叶作菜蔬,是小茴香的茎部,为伞形科植物茴香的干燥成熟果实。始载于唐本草。苏颂说,北人呼为茴香,声相近为怀香。陶弘景谓:煮臭肉,下少许,无臭气,臭酱入末亦香,故曰茴香。李时珍说,俚俗多怀衿衽咀嚼,恐怀香之名,或以此也。果实(小茴香)作香料用,亦供药用,根、叶、全草也均可入药。小茴香,味辛性温,有暖肾散寒止痛的功效。

[0043] 冰糖,可使汤汁醇厚回甜,缓解辣味刺激,加了冰糖而卤出的食物光泽更亮,味道也能维持更久,并且冰糖味甘、性平,入肺、具有润肺、止咳、清痰、和去火的作用。

[0044] 香叶别名月桂叶、香桂叶、桂叶、天竺桂等,为樟科月桂属常绿小乔木的叶片。香叶,具有增加香味,去除异味,促进食欲的作用。

[0045] 花椒(学名:*Zanthoxylum bungeanum* Maxim.),别名:櫟、大椒、秦椒、蜀椒、川椒或山椒。为芸香科、花椒属落叶灌木或小乔木,可孤植又可作防护刺篱。其果皮可作为调味料,并可提取芳香油,又可入药,种子可食用,也可加工制作肥皂。花椒有健胃、除湿、解腥的功效,可除去各种肉类的腥臊臭气,并且促进唾液分泌,增进食欲,使血管扩张,从而起到降低血压的作用。

[0046] 鸡精不是从鸡身上提取的,它是在味精的基础上加入化学调料制成的。由于核苷酸带有鸡肉的鲜味,故称鸡精。鸡精是既能增加人们的食欲,又能提供一定营养的家常调味品。

[0047] 本发明中所述的旺火:火焰高而稳定,呈白黄色,煤气呈淡蓝色,光度明亮,热气逼人。

[0048] 本发明中所述的中火:火焰低而稳定,热度较高,火色红亮夺目。

[0049] 本发明中所述的小火:火焰低而摇晃,呈红色,光度较暗,热气较大。

[0050] 在了解了本发明中提及的相关材料和方法之后,下面将结合具体的实施例,对本发明一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法做进一步的详细介绍:

[0051] 实施例1.

[0052] 原料准备:

[0053] (1) 羊肚:0.75kg;

[0054] (2) 调料:碘盐7.5g,料酒60g,桂皮10g,老抽35g,八角2g,小茴香0.3g,冰糖25g,香叶2.75g,花椒1.25g,鸡精8g,干辣椒4.5g。

[0055] 具体操作步骤为:

[0056] (1) 取0.75kg成年母羊的羊肚剖开羊肚,清洗干净附在上面的油和杂物,将羊肚翻过来,先用食盐反复搓洗内部,去除黏液,再用清水彻底清除内容物,直至洗净为止,切成7-10cm条状,得羊肚条。

[0057] (2) 预煮:将切好的羊肚条放入盛有清水的不锈钢蒸煮锅内,用中火预煮8分钟,然

后捞出,沥干,得预煮后的羊肚条,剩下的水弃掉。

[0058] (3) 锅内装入1.5kg清水,放入预煮后的羊肚条,再加入7.5g食盐、60g桂皮、2g八角、0.3g小茴香、25g冰糖、2.75g香叶、1.25g花椒、8g鸡精和4.5g干辣椒,旺火煮8分钟,再用小火煮45分钟。

[0059] (4) 向锅中继续加入35g老抽和60g料酒,小火收汁煮6分钟,将羊肚捞出,沥干,得到卤制后的羊肚;沥干的同时羊肚也降温了。

[0060] (5) 将卤制后的羊肚装入真空压缩袋内,使用真空压缩机压缩。

[0061] (6) 将装有酱卤羊肚的真空压缩袋放入超高压灭菌设备中进行灭菌处理,得到所述的酱卤羊肚。其中,灭菌的压力为350MPa,温度为15℃,时间为12分钟。

[0062] 本实施例所述的一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法,卤料中含有料酒、小茴香、冰糖和老抽等成分,可以有效地去除膻味,提鲜,提高羊肚的色泽感,使羊肚具有诱人的颜色,并且常见原料,材料易得,成本低;本实施例所述的酱卤羊肚的卤制方法,采用了超高压灭菌技术进行二次灭菌,可以最大程度的杀死或抑制腐败微生物的生长繁殖,提高货架期,还可以最大程度的保持原有产品的品质、风味,并且方法操作简单,取材便利,安全卫生,卤制出的羊肚辣味适口,适合大众群体,保质期长,方便速食,可以保证人们在外出时可以方便地吃到味道鲜美、营养丰富的羊肚。

[0063] 实施例2.

[0064] 原料准备:

[0065] (1) 羊肚:1.25kg;

[0066] (2) 调料:食盐10g,料酒40g,桂皮15g,老抽40g,八角2.5g,小茴香0.25g,冰糖30g,香叶3.5g,花椒1g,鸡精6g,干辣椒2g。

[0067] 具体操作步骤为:

[0068] (1) 取1.25kg成年母羊的羊肚剖开羊肚,清洗干净附在上面的油和杂物,将羊肚翻过来,先用食盐反复搓洗内部,去除黏液,再用清水彻底清除内容物,直至洗净为止,切成7-10cm条状,得羊肚条。

[0069] (2) 预煮:将切好的羊肚条放入盛有清水的不锈钢蒸煮锅内,用中火预煮12分钟,然后捞出,得预煮后的羊肚条,剩下的水弃掉。

[0070] (3) 锅内装入2kg清水,放入预煮后的羊肚条,再加入10g食盐、40g桂皮、2.5g八角、0.25g小茴香、30g冰糖、3.5g香叶、1g花椒、6g鸡精和2g干辣椒,旺火煮12分钟,再用小火煮65分钟。

[0071] (4) 向锅中继续加入40g老抽和40g料酒,小火收汁煮5分钟,将羊肚捞出,沥干,得到卤制后的羊肚;沥干的同时羊肚也降温了。

[0072] (5) 将卤制后的羊肚装入真空压缩袋内,使用真空压缩机压缩。

[0073] (6) 将装有酱卤羊肚的真空压缩袋放入超高压灭菌设备中进行灭菌处理,得到所述的酱卤羊肚。其中,灭菌的压力为450MPa,温度为25℃,时间为8分钟。

[0074] 本实施例所述的一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法,卤料中含有料酒、小茴香、冰糖和老抽等成分,可以有效地去除膻味,提鲜,提高羊肚的色泽感,使羊肚具有诱人的颜色,并且常见原料,材料易得,成本低;本实施例所述的酱卤羊肚的卤制方法,采用了超高压灭菌技术进行二次灭菌,可以最大程度的杀死或抑制腐败微生物的生长繁殖,提高货架期,还可

以最大程度的保持原有产品的品质、风味，并且方法操作简单，取材便利，安全卫生，卤制出的羊肚口感酥软，更适合老年人食用，保质期长，方便速食，可以保证人们在外出时可以方便地吃到味道鲜美、营养丰富的羊肚。

[0075] 实施例3.

[0076] 原料准备：

[0077] (1) 羊肚：1kg；

[0078] (2) 调料：食盐6g，料酒80g，桂皮5g，老抽30g，八角1.5g，小茴香0.35g，冰糖20g，香叶2g，花椒1.5g，鸡精10g和干辣椒2.5g。

[0079] 具体操作步骤为：

[0080] (1) 取1kg成年母羊的羊肚剖开羊肚，清洗干净附在上面的油和杂物，将羊肚翻过来，先用食盐反复搓洗内部，去除黏液，再用清水彻底清除内容物，直至洗净为止，切成7-10cm条状，得羊肚条。

[0081] (2) 预煮：将切好的羊肚条放入盛有清水的不锈钢蒸煮锅内，用中火预煮10分钟，然后捞出，沥干，得预煮后的羊肚条，剩下的水弃掉。

[0082] (3) 锅内装入1.75kg清水，放入预煮后的羊肚条，再加入6g食盐、80g桂皮、1.5g八角、0.35g小茴香、20g冰糖、2g香叶、1.5g花椒、10g鸡精和2.5g干辣椒，旺火煮10分钟，再用小火煮60分钟。

[0083] (4) 向锅中继续加入30g老抽和80g料酒，小火收汁煮4分钟，将羊肚捞出，沥干，得到卤制后的羊肚；沥干的同时羊肚也降温了。

[0084] (5) 将卤制后的羊肚装入真空压缩袋内，使用真空压缩机压缩。

[0085] (6) 将装有酱卤羊肚的真空压缩袋放入超高压灭菌设备中进行灭菌处理，得到所述的酱卤羊肚。其中，灭菌的压力为400MPa，温度为20℃，时间为10分钟。

[0086] 本实施例所述的一种酱卤羊肚的卤料及卤制方法，卤料中含有料酒、小茴香、冰糖和老抽等成分，可以有效地去除膻味，提鲜，提高羊肚的色泽感，使羊肚具有诱人的颜色，并且常见原料，材料易得，成本低；本实施例所述的酱卤羊肚的卤制方法，采用了超高压灭菌技术进行二次灭菌，可以最大程度的杀死或抑制腐败微生物的生长繁殖，提高货架期，还可以最大程度的保持原有产品的品质、风味，并且方法操作简单，取材便利，安全卫生，卤制出的羊肚口味清淡，更适合幼儿食用，保质期长，方便速食，可以保证人们在外出时可以方便地吃到味道鲜美、营养丰富的羊肚。

[0087] 以上所述，仅是本发明实施例的较佳实施例而已，并非对本发明实施例作任何形式上的限制，依据本发明实施例的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰，均仍属于本发明实施例技术方案的范围内。