



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102934823 A

(43) 申请公布日 2013. 02. 20

(21) 申请号 201210513851. 7

(22) 申请日 2012. 12. 05

(71) 申请人 李世嘉

地址 163000 黑龙江省大庆市萨区纬十一路
绿色家园 S-14-1-1201

(72) 发明人 李世嘉

(74) 专利代理机构 大庆禹奥专利事务所 23208

代理人 朱士文 杨晓梅

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006. 01)

A23L 1/312 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种羊杂汤

(57) 摘要

本发明涉及一种羊杂汤。该羊杂汤,由主料、汤料、调料三种原料组成,各原料按重量份配比:主料由羊肝6份、羊肺10份、羊心5份、羊肠8份、羊血清1份、羊血2份、羊肚4份及羊百叶5份组成;汤料由水2400份、花椒0.5份、大料0.6份、桂皮0.4份、葱5份、蒜6份、姜4份、香叶2份、羊骨头100份及羊肉100份组成;调料由精盐0.1份、味精0.05份、胡椒粉0.1份、香菜菜0.2份、鸡粉0.2份、葱花0.2份、奶粉1-2份及羊油1份组成。该羊杂汤具有配方合理,口味独特及营养保健的特点。

1. 一种羊杂汤,由主料、汤料、调料三种原料组成,各原料按重量份配比:

主料由羊肝 6 份、羊肺 10 份、羊心 5 份、羊肠 8 份、羊血清 1 份、羊血 2 份、羊肚 4 份及羊百叶 5 份组成;

汤料由水 2400 份、花椒 0.5 份、大料 0.6 份、桂皮 0.4 份、葱 5 份、蒜 6 份、姜 4 份、香叶 2 份、羊骨头 100 份及羊肉 100 份组成;

调料由精盐 0.1 份、味精 0.05 份、胡椒粉 0.1 份、香菜菜 0.2 份、鸡粉 0.2 份、奶粉 1-2 份,葱花 0.2 份及羊油 1 份组成。

2. 权利要求 1 所述的羊杂汤的制备工艺,它包括清洗、刀工及煮制三个工艺制备过程:

a、清洗:将羊肚、羊肠、羊百叶用刀剖开,清除杂质,摘除脂腺,用清水浸泡五十分钟;羊肝清除杂质,清水浸泡三十分钟;羊心、羊肺清水冲洗,上挂 20 分钟;

b、刀工:羊心、羊血、羊肝切片状;羊肺、羊肠、羊肚切片状,羊肠切条状,将切好的羊杂用食用碱液浸泡二十分钟,去除异味;

c、煮制:将羊心、羊肝、羊肺、羊肚、百叶、羊肠、羊血、羊血清,放入汤料中再加入精盐 0.1 份、味精 0.05 份、鸡粉 0.2 份,奶粉 1-2 份及羊油 1 份煮沸,温度 100-150 度,10-15 分钟盛出放入葱花、香菜菜、胡椒粉。

一种羊杂汤

[0001] 方法领域：

本发明涉及一种肉类方便食品，特别是一种羊杂汤。

[0002] 背景方法：

目前，随着人们生活水平的提高，人们对生活质量，生活方式更加在意，被人们视为“头等大事”的饮食也发生了很大的变化，人们对食品的消费已趋向色、香、味俱全，特色、风味、新潮并存的新格局。随着消费观念的变化，越来越多的消费者愿把时间用在休息、娱乐，而不愿为费时、费力的饭菜耗费大量时间。尤其具有特色风味的食品。

[0003] 发明内容：

本发明的目的是提供一种配方合理，口味独特，营养保健的羊杂汤。

[0004] 本发明所采用的技术方案为：该羊杂汤由主料、汤料、调料三种原料组成，各原料按重量份配比：主料由羊肝 6 份、羊肺 10 份、羊心 5 份、羊肠 8 份、羊血清 1 份、羊血 2 份、羊肚 4 份及羊百叶 5 份组成；汤料由水 2400 份、花椒 0.5 份、大料 0.6 份、桂皮 0.4 份、葱 5 份、蒜 6 份、姜 4 份、香叶 2 份、羊骨头 100 份及羊肉 100 份组成；调料由精盐 0.1 份、味精 0.05 份、奶粉 1-2 份，胡椒粉 0.1 份、香菜菜 0.2 份、鸡粉 0.2 份、葱花 0.2 份及羊油 1 份组成。

[0005] 所述的羊杂汤的制备工艺，它包括清洗、刀工及煮制三个工艺制备过程：

a、清洗：将羊肚、羊肠、羊百叶用刀剖开，清除杂质，摘除脂腺，用清水浸泡五十分钟；羊肝清除杂质，清水浸泡三十分钟；羊心、羊肺清水冲洗，上挂 20 分钟；

b、刀工：羊心、羊血、羊肝切片状；羊肺、羊肠、羊肚切片状，羊肠切条状，将切好的羊杂用食用碱液浸泡二十分钟，去除异味；

c、煮制：将羊心、羊肝、羊肺、羊肚、百叶、羊肠、羊血、羊血清，放入汤料中再加入精盐 0.1 份、味精 0.05 份、鸡粉 0.2 份，奶粉 1-2 份及羊油 1 份煮沸，温度 100-150 度，10-15 分钟盛出放入葱花、香菜菜、胡椒粉。

[0006] 本发明的有益效果是：本发明围绕“方便居民生活，简化家庭厨事”这一主题，在满足群众对食品的追求风味、天然、营养、保健的基础上，开发了羊杂汤这一产品。该羊杂汤具有配方合理，口味独特及营养保健的特点。

[0007] 具体实施方式：

下面结合实施例对本发明作进一步说明：

本发明所述的羊杂汤的由下述方法制得：它包括清洗、刀工及煮制三个主要制备过程：

a、清洗：将羊肚 400 克、羊肠 800 克、羊百叶 500 克用刀剖开，清除杂质，摘除脂腺，用清水浸泡五十分钟；羊肝 600 克清除杂质，清水浸泡三十分钟；羊心 500 克、羊肺 1000 克清水冲洗，上挂 20 分钟；

b、刀工：将 a 中的羊心、羊肝、羊肺、羊肚及羊血 200 克切片状，羊肠切条状，将切好的羊杂用食用碱液浸泡二十分钟，去除异味；

c、煮制：将羊心、羊肝、羊肺、羊肚、百叶、羊肠、羊血、羊血清 100 克，放入由水 240 千克、

花椒 50 克、大料 60 克、桂皮 40 克、葱 500 克、蒜 600 克、姜 400 克、香叶 200 克、羊骨头 10 千克及羊肉 10 千克组成的汤料中再加入精盐 10 克、味精 5 克、鸡粉 20 克奶粉 200 克及羊油 100 克煮沸,温度 150 度, 15 分钟盛出放入葱花 20 克、香菜菜 20 克、胡椒粉 10 克。

[0008] 本发明方便、快捷,是旅游及家庭餐桌上的佳品;营养丰富,是人们的保健补品。

[0009] 口味:汁浓洁白,不腥不膻,味道鲜美,香而不腻,且营养丰富,可健脾开胃。

[0010] 鲜羊肉脏有蛋白质,脂肪、磷、铁、多种维生素、钙、糖、尼克酸等;

具有补肝肾、健脾胃的功效;

羊肚味甘、性温,入脾、胃经;具有健脾补虚,益气健胃,固表止汗之功效;用于虚劳羸瘦、不能饮食、消渴、盗汗、尿频等症。

[0011] 羊肝,羊血。含铁丰富,铁质是产生红血球必需的元素,一旦缺乏便会感觉疲倦,面色青白,适量进食可使皮肤红润;羊肝中还含有丰富的维生素 A,可防止夜盲症和视力减退,有助于对多种眼疾的治疗。

[0012] 羊心羊心富含蛋白质、维生素 A、铁、烟酸、硒等营养元素。羊心味甘,性温,归心经;有补心益血的作用;可治疗心悸、失眠、气短、劳心膈痛等症。

[0013] 羊骨中含有磷酸钙、碳酸钙、骨胶原的等成分,有补肾壮骨,温中止泻之功效羊肺含有丰富蛋白质、铁、硒等营养元素,有补益肺气,利尿行水的作用。羊肺性平、味甘,归肺经;能补肺气、调水道;可用于肺痿咳嗽,消渴,小便不利或频数。羊肺适合肺虚、小便不利,可与杏仁、柿霜、白蜜等同煮食用。