

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200610012599.6

[51] Int. Cl.

*A23L 1/39 (2006.01)*

*A23L 1/312 (2006.01)*

*A61K 36/9068 (2006.01)*

*A61P 1/14 (2006.01)*

[43] 公开日 2006年9月6日

[11] 公开号 CN 1826982A

[22] 申请日 2006.4.13

[21] 申请号 200610012599.6

[71] 申请人 王连奎

地址 043400 山西省曲沃县史村乡史村

[72] 发明人 王连奎

[74] 专利代理机构 山西太原科卫专利事务所

代理人 朱源

权利要求书 1 页 说明书 4 页

[54] 发明名称

食用及携带方便的营养保健羊汤

[57] 摘要

本发明涉及一种方便肉食品，具体为一种食用及携带方便的营养保健羊汤。解决了现有技术中存在的传统羊汤无法携带和风味不纯正的问题。配料为全套羊杂碎、党参、桂皮、当归、生姜，其制作方法为，将羊杂碎及肉放入清水中泡，将党参、桂皮切为段，当归、生姜切成片，在熬制的容器中加入 100 千克的水，再将羊杂碎和中药包放入容器中熬煮，最后将肉和汤分开包装。不但风味得到改善，而且其营养成分也得到增加，味道鲜美而又强健脾胃，补血而不腻，温脏腑而不火，可达到食药并补，滋肾壮阳，助消化增强抵抗力的双重作用。

1、一种食用及携带方便的营养保健羊汤，其特征在于：配料为全套羊杂碎、党参 100~150 克、桂皮 250~350 克、当归 100~150 克、生姜 100~150 克，全套羊杂碎包括羊的心、肝、肺、脾、肾、头、骨架和部分羊肉，其制作方法为，将羊杂碎及肉放入清水中泡一遍，再在清水中放入适量的醋、盐将羊肉清洗干净，然后泡在清水中备用；将党参、桂皮切为段，当归、生姜切成片，包成药包备用，在熬制的容器中加入 100 千克的水，再将清洗干净的一只羊全套的羊杂碎放入容器中，同时将中药包也放入容器中熬煮，将近沸点时将水面浮物清除干净，等容器中的汤熬煮至 85 千克时将羊杂碎取出，切成熟肉片备用；骨架及中药包泡在汤中继续熬煮 1~1.5 小时，然后将骨架及中药包全部捞出，然后分别将汤及切好的熟肉真空包装，高温灭菌。

2、根据权利要求 1 所述的食用及携带方便的营养保健羊汤，其特征在于：所配备的调味料包分别是由，脱水葱末、香菜；食盐，味精；用羊油烧制的辣椒制成。

## 食用及携带方便的营养保健羊汤

### 技术领域

本发明涉及一种方便肉食品，具体为一种食用及携带方便的营养保健羊汤。

### 背景技术

山西省曲沃县的羊汤是有名的风味食品和待客佳肴，在当地的做法一般是以新鲜的羊肉和全套的羊杂碎加水熬制成。全套的羊杂碎包括羊的心、肝、肺、脾、肾、头、骨架和部分羊肉。在加工过程中使用不同的调味料，可以产生不同的风味和营养价值，以便满足不同的消费需求。长期以来，当地加工羊汤都是现场加工，局限于传统的加工工艺，外地人难以亲口吃到正宗的曲沃羊汤。专利号为 98126817 公开了一种食用方便的保健羊汤，其调味料和药效来源主要为当归和生姜，熬制后为简单包装，不能突出正宗的曲沃羊汤风味。

### 发明内容

本发明为了解决现有技术中存在的传统羊汤无法携带和风味不纯正的问题而提供了一种食用及携带方便的营养保健羊汤。

本发明是由以下技术方案实现的：一种食用及携带方便的营养保健羊汤，配料为全套羊杂碎、党参 100~150 克、桂皮 250~350 克、当归 100~150 克、生姜 100~150 克，全套羊杂碎包括羊的心、肝、肺、脾、肾、头、骨架和部分羊肉，其制作方法为，将羊杂碎及肉放入清水中泡一遍，再在清水中放入适量的醋、盐将羊肉清洗干净，然后泡在清水中备用；将党参、桂皮切为段，当归、生姜切成片，包成药包备用，在熬制的容器中加入 100 千克的水，再将清洗干净的一只羊全套的羊杂碎放入容器中，同时将中药包也放入容器中熬煮，将近

沸点时将水面浮物清除干净，等容器中的汤熬煮至 85 千克时将羊杂碎取出，切成熟肉片备用；骨架及中药包泡在汤中继续熬煮 1~1.5 小时，然后将骨架及中药包全部捞出，然后分别将汤及切好的熟肉真空包装，袋装或罐装，高温灭菌。

食用时，先打开装有汤的包装袋，或打开罐装口，倒入容器中加热至微沸腾，然后打开装肉的包装袋，将羊肉及杂碎倒如到容器中加热至沸，最后将调味料包倒入即可食用。

党参，含皂甙、微量生物碱、蔗糖、葡萄糖、菊糖等营养成分，具有补中，益气，生津。治脾胃虚弱，气血两亏，体倦无力，食少，口渴，久泻，脱肛之功效。《本草正义》上记载“党参力能补脾养胃，润肺生津，健运中气，与人参不甚相远。其尤其可贵者，则健脾运而不燥，滋胃阴而不湿，润肺而不犯寒凉，养血而不偏滋腻。

桂皮，暖脾胃，散风寒，通血脉；当归，有补血，活血，止痛，扶虚益损，逐淤生新的功效；生姜，性味温辛，功能暖脾健胃，增进食欲，去处体表风寒，提高人体免疫力，还可温肺止渴，同时又是烹制菜肴必不可少的辛香调味料。

羊肉及羊杂碎和党参、桂皮、当归、生姜共同熬煮，其味道入汤入肉，不但风味的到改善，而且其营养成分也的到增加，味道鲜美而又强健脾胃，补血而不腻，温脏腑而不火，可达到食药并补，滋肾壮阳，帮助消化增强抵抗力的双重作用。将羊杂碎和汤分开包装，既方便携带又能在食用时最大限度地保持本地特有的风味，极大地满足了各地人们的饮食需求，带动了当地的养殖业和食品加工业的发展。

### 具体实施方式

#### 实施例 1:

一种食用及携带方便的营养保健羊汤，配料为全套羊杂碎、党参 100 克、桂皮 300 克、当归 100 克、生姜 100 克，全套羊杂碎包括羊的心、肝、肺、脾、肾、头、骨架和部分羊肉，其制作方法为，将羊杂碎及肉放入清水中泡一遍，再在清水中放入适量的醋、盐将羊肉清洗干净，然后泡在清水中备用；将党参、桂皮切为段，当归、生姜切成片，包成药包备用，在熬制的容器中加入 100 千克的水，再将清洗干净的一只羊全套的羊杂碎放入容器中，同时将中药包也放入容器中熬煮，将近沸点时将水面浮物清除干净，等容器中的汤熬煮至 85 千克时将羊杂碎取出，切成熟肉片备用；骨架及中药包泡在汤中继续熬煮 1~1.5 小时，然后将骨架及中药包全部捞出，然后分别将汤及切好的熟肉真空包装，罐装，袋装，高温灭菌。

实施例 2：一种食用及携带方便的营养保健羊汤，配料为全套羊杂碎、党参 150 克、桂皮 250 克、当归 150 克、生姜 150 克，全套羊杂碎包括羊的心、肝、肺、脾、肾、头、骨架和部分羊肉，其制作方法为，将羊杂碎及肉放入清水中泡一遍，再在清水中放入适量的醋、盐将羊肉清洗干净，然后泡在清水中备用；将党参、桂皮切为段，当归、生姜切成片，包成药包备用，在熬制的容器中加入 100 千克的水，再将清洗干净的一只羊全套的羊杂碎放入容器中，同时将中药包也放入容器中熬煮，将近沸点时将水面浮物清除干净，等容器中的汤熬煮至 85 千克时将羊杂碎取出，切成熟肉片备用；骨架及中药包泡在汤中继续熬煮 1~1.5 小时，然后将骨架及中药包全部捞出，然后分别将汤及切好的熟肉真空包装，罐装，袋装，高温灭菌。

实施例 3：一种食用及携带方便的营养保健羊汤，配料为全套羊杂碎、党参 130 克、桂皮 350 克、当归 130 克、生姜 130 克，全套羊杂碎包括羊的心、

肝、肺、脾、肾、头、骨架和部分羊肉，其制作方法为，将羊杂碎及肉放入清水中泡一遍，然后泡在清水中备用；将党参、桂皮切为段，当归、生姜切成片，包成药包备用，在熬制的容器中加入 100 千克的水，再将清洗干净的一只羊全套的羊杂碎放入容器中，同时将中药包也放入容器中熬煮，将近沸点时将水面浮物清除干净，等容器中的汤熬煮至 85 千克时将羊杂碎取出，切成熟肉片备用；骨架及中药包泡在汤中继续熬煮 1~1.5 小时，然后将骨架及中药包全部捞出，然后分别将汤及切好的熟肉真空包装，罐装，袋装，高温灭菌。所配备的调味料包分别是由，脱水葱沫、香菜；食盐，味精；用羊油烧制的辣椒制成。