



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102813247 B

(45) 授权公告日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201210156418. 2

(22) 申请日 2012. 05. 21

(73) 专利权人 沈兰品

地址 725100 陕西省安康市汉阴县环城路  
28 号鑫满园食府

(72) 发明人 沈兰品

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1293013 A, 2001. 05. 02, 全文.

US 7255889 B2, 2007. 08. 14, 全文.

KR 10-2012-0021652 A, 2012. 03. 09, 全文.

CN 1234196 A, 1999. 11. 10, 全文.

李家成. 陕西名菜 - 白火石杂汤. 《汉阴  
新闻网 [http://www.hyxw.com.cn/student/  
Class14/201204/2142.html](http://www.hyxw.com.cn/student/Class14/201204/2142.html)》. 2012,

佚名. 汉阴八大“陕西名菜”之一: 白火

石杂汤. 《城乡经济特刊 [http://sjk.akxw.  
cn/cxjjtk/html/2012-03/05/content\\_41627.  
htm](http://sjk.akxw.cn/cxjjtk/html/2012-03/05/content_41627.htm)》. 2012, 第四版右下栏.

审查员 杨凌寒

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

白火石杂汤

(57) 摘要

本发明提供了一种白火石杂汤及其制作方法。本发明的白火石杂汤原料包括猪肉、葱花、姜末、花椒粉、芡粉、胡椒粉、鸡蛋清盐、醪糟汁、小白菜、木耳、苕粉条、枸杞、当归汁水、香油等,还可以添加黑蒜粉以提高本发明的白火石杂汤的营养和保健作用。本发明的白火石杂汤的制作方法包括白火石准备、肉料准备、配料准备、制汤等步骤。白火石杂汤原料丰富,荤素搭配并添加功能性黑蒜粉成分,通过精致料理,不仅风味出众,而且营养健康,特别具有色鲜、味美、汤清、清香可口、促进食欲的特点。

1. 一种白火石氽汤,由以下制作方法精制而成:

- (1) 将干净、无异味的直径 7 厘米的卵形白火石置于木炭火炉中烧 30 分钟至变红;
- (2) 将猪肉 300 克剁成肉丁,加入葱 30 克、姜末 4 克、花椒粉 0.5 克、胡椒粉 1 克、精盐 5 克、剁成肉泥;
- (3) 将肉泥均匀贴于汤盆内壁;
- (4) 将水豆腐 150 克切片排在汤盆底;
- (5) 放入小白菜 200 克、木耳 15 克、枸杞 2 克、葱花 20 克、姜末 6 克、当归 1 克、花椒 0.5 克、香油 15 克、精盐 5 克、味精 1 克、鸡精 5 克;
- (6) 将棉纱布盖在汤盆上,贴在菜上层,加入高汤,淹没肉泥;
- (7) 将烧得通红的白火石放入盆中加盖 3 分钟后,提起纱布取走白火石碎块;
- (8) 用汤匙将盆中肉捣碎成直径为 1-2 厘米的肉块,即可食用;

其特征在于,步骤(2)中还加入马铃薯淀粉 5 克,鸡蛋清 30 克、醪糟汁 3 克;步骤(4)中的水豆腐为水分含量 85-90%的嫩豆腐;步骤(5)中还放入红苕粉 25 克、黑蒜粉 5 克。

## 白火石氽汤

### 技术领域

[0001] 本发明涉食品加工技术领域,特别涉及一种白火石氽汤的加工方法,尤其是涉及一种含微量元素对人体健康有益、齐食疗作用的美食汤的制作方法。

### 背景技术

[0002] 猪肉是目前人们餐桌上重要的动物性食品之一。因为猪肉纤维较为细软,结缔组织较少,肌肉组织中含有较多的肌间脂肪,因此,经过烹调加工后肉味特别鲜美。猪肉为人类提供优质蛋白质和必需的脂肪酸。猪肉可提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸,能改善缺铁性贫血。《本草备要》指出,“猪肉,其味隽永,食之润肠胃,生津液,丰肌体,泽皮肤,固其所也。”《随息居饮食谱》指出,猪肉“补肾液,充胃汁,滋肝阴,润肌肤,利二便,止消渴”。猪肉煮汤饮下,可急补由于津液不足引起的烦躁、干咳、便秘和难产。猪肉中含有维生素 B1,如果吃肉时再伴一点大蒜,可以延长维生素 B1 在人体内停留的时间,这对促进血液循环以及尽快消除身体疲劳,增强体质,都有重要的作用。

[0003] 肉汤的种类很多,根据使用的肉类原料不同可以分为猪肉汤、牛肉汤、羊肉汤、鸡汤、鸭汤等等。肉汤不同,其制作方法和食用方法也相应不同。例如,猪肉汤常制作为丸子汤等,其中添加少量蔬菜,如经过精心选料调配,可口味出众,但滋补保健效果一般。羊肉汤是常用的营养滋补,其制作方法很多,例如,藏书羊肉汤历史悠久,以其独特的烧煮技艺,不仅肉汤清香醇厚,更能滋补,且羊肉可烹调成各式羊肉菜肴,但其成分单一,不利于营养均衡。各地也有许多不同特色的肉汤,例如,山东单县羊肉汤、四川简阳羊肉汤、淮南牛肉汤、洛阳牛肉汤、客家猪肉汤等等,各具特色。

[0004] 但目前肉汤一般通过调配原料提高产品口感和营养价值,缺少在肉汤制作中使用天然矿物质以及添加功能性营养成分进一步提高肉汤营养价值和保健功效的美味肉汤。

### 发明内容

[0005] 针对上述情况,本发明的目的是提供一种白火石氽汤的制作方法。通过本发明所述的白火石氽汤制作方法,不仅肉汤美味可口,更通过使用天然矿物质并添加功能性营养成分,使肉汤具有一定的营养保健作用。本发明的另一目的是提供一种白火石氽汤。

[0006] 本发明通过以下的方法实施:

[0007] 一种白火石氽汤的制作方法,其制作方法包括:

[0008] (1) 将干净、无异味的直径 5-8 厘米(优选 7 厘米左右)的卵形白火石置于木炭火炉中烧 30 分钟至变红;

[0009] (2) 将猪肉 300 克剁成肉丁,加入葱 30 克、姜末 4 克、花椒粉 0.5 克、芡粉 5 克、胡椒粉 1 克、精盐 5 克、鸡蛋清 30 克、醪糟汁 3 克,剁成肉泥;

[0010] (3) 将肉泥均匀贴于汤盆内壁;

[0011] (4) 将水豆腐 150 克切片排在汤盆底;

[0012] (5) 放入小白菜 200 克、木耳 15 克、枸杞 2 克、葱花 20 克、姜末 6 克、当归 1 克、花

椒 0.5 克、香油 15 克、精盐 5 克、味精 1 克、鸡精 5 克、红苕粉 25 克；

[0013] (6) 将棉纱布盖在汤盆上，贴在菜上层，加入高汤，淹没肉泥；

[0014] (7) 将烧得通红的白火石放入盆中加盖 3 分钟后，提起纱布取走白火石碎块；

[0015] (8) 用汤匙将盆中肉捣碎成肉块，即可食用。

[0016] 所述的步骤 (2) 中的芡粉选自马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、菱角粉、藕粉中的一种。

[0017] 所述的步骤 (2) 中的芡粉优选马铃薯淀粉。使用马铃薯淀粉不仅能使肉更嫩，且由于马铃薯淀粉糊化后粘度适宜且晶莹剔透，进一步提高肉泥口感和感官品质，增加食欲。

[0018] 所述的步骤 (4) 中的水豆腐优选水分含量 85-90% 的嫩豆腐。经大量实验研究，不同的豆腐在不同的制汤方法中效果差异明显。本发明经过精心比较选择，使用水分含量 85-90% 的嫩豆腐尤其适合于本发明白火石加热制的白火石氽汤，豆腐口感滑嫩，且较易融入肉汤香味。

[0019] 所述的步骤 (8) 中的肉块直径为 1-2 厘米。

[0020] 所述的步骤 (5) 中还加入黑蒜粉 5 克。所述的黑蒜粉使用市售产品。

[0021] 一种白火石氽汤，通过以下方法精制而成：

[0022] (1) 将干净、无异味的直径 5-8 厘米（优选 7 厘米左右）的卵形白火石置于木炭火炉中烧 30 分钟至变红；

[0023] (2) 将猪肉 300 克剁成肉丁，加入葱 30 克、姜末 4 克、花椒粉 0.5 克、芡粉 5 克、胡椒粉 1 克、精盐 5 克、鸡蛋清 30 克、醪糟汁 3 克，剁成肉泥；

[0024] (3) 将肉泥均匀贴于汤盆内壁；

[0025] (4) 将水豆腐 150 克切片排在汤盆底；

[0026] (5) 放入小白菜 200 克、木耳 15 克、枸杞 2 克、葱花 20 克、姜末 6 克、当归 1 克、花椒 0.5 克、香油 15 克、精盐 5 克、味精 1 克、鸡精 5 克、红苕粉 25 克；

[0027] (6) 将棉纱布盖在汤盆上，贴在菜上层，加入高汤，淹没肉泥；

[0028] (7) 将烧得通红的白火石放入盆中加盖 3 分钟后，提起纱布取走白火石碎块；

[0029] (8) 用汤匙将盆中肉捣碎成肉块，即可食用。

[0030] 所述的步骤 (2) 中的芡粉选自马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、菱角粉、藕粉中的一种。

[0031] 所述的步骤 (2) 中的芡粉优选马铃薯淀粉。

[0032] 所述的步骤 (4) 中的水豆腐优选水分含量 85-90% 的嫩豆腐。

[0033] 所述的步骤 (8) 中的肉块直径为 1-2 厘米。

[0034] 所述的步骤 (5) 中还加入黑蒜粉 5 克。

[0035] 本发明的有益效果：

[0036] 1) 色鲜、味美、汤清、清香可口、促进食欲。

[0037] 2) 有食疗作用，主要用于去心火、肝火、由寒生火引起的牙疼、咽炎、口腔炎、口疮、嘴唇干裂等。

[0038] 3) 白火石在氽汤过程中释放天然的矿物元素，容易被人体吸收，利于多糖的代谢，促进骨骼生长。

[0039] 4) 配料新鲜、荤素适宜、营养成分全，适用于各年龄段的调养和滋补。

## 具体实施方式

[0040] 下面结合具体例子,对本发明进行更具体的阐述。例子中的具体参数仅用于说明本发明而不适用于限定范围,本领域内技术人员可以适当修改本发明参数。

[0041] 一种白火石氽汤的制作方法,其制作方法包括:

[0042] (1) 将干净、无异味的直径5-8厘米(优选7厘米左右)的卵形白火石置于木炭火炉中烧30分钟至变红;

[0043] (2) 将猪肉300克剁成肉丁,加入葱30克、姜末4克、花椒粉0.5克、芡粉5克、胡椒粉1克、精盐5克、鸡蛋清30克、醪糟汁3克,剁成肉泥;

[0044] (3) 将肉泥均匀贴于汤盆内壁;

[0045] (4) 将水豆腐150克切片排在汤盆底;

[0046] (5) 放入小白菜200克、木耳15克、枸杞2克、葱花20克、姜末6克、当归1克、花椒0.5克、香油15克、精盐5克、味精1克、鸡精5克、红苕粉25克;

[0047] (6) 将棉纱布盖在汤盆上,贴在菜上层,加入高汤适量,淹没肉泥;

[0048] (7) 将烧得通红的白火石放入盆中加盖3分钟后,提起纱布取走白火石碎块;

[0049] (8) 用汤匙将盆中肉捣碎成肉块,即可食用。

[0050] 所述的步骤(2)中的芡粉选自马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、菱角粉、藕粉中的一种。

[0051] 所述的步骤(2)中的芡粉优选马铃薯淀粉。

[0052] 所述的步骤(4)中的水豆腐优选水分含量85-90%的嫩豆腐。

[0053] 所述的步骤(8)中的肉块直径为1-2厘米。

[0054] 所述的步骤(5)中还加入黑蒜粉5克。

[0055] 一种白火石氽汤,通过以下方法精制而成:

[0056] (1) 将干净、无异味的直径5-8厘米(优选7厘米左右)的卵形白火石置于木炭火炉中烧30分钟至变红;

[0057] (2) 将猪肉300克剁成肉丁,加入葱30克、姜末4克、花椒粉0.5克、芡粉5克、胡椒粉1克、精盐5克、鸡蛋清30克、醪糟汁3克,剁成肉泥;

[0058] (3) 将肉泥均匀贴于汤盆内壁;

[0059] (4) 将水豆腐150克切片排在汤盆底;

[0060] (5) 放入小白菜200克、木耳15克、枸杞2克、葱花20克、姜末6克、当归1克、花椒0.5克、香油15克、精盐5克、味精1克、鸡精5克、红苕粉25克;

[0061] (6) 将棉纱布盖在汤盆上,贴在菜上层,加入高汤适量,淹没肉泥;

[0062] (7) 将烧得通红的白火石放入盆中加盖3分钟后,提起纱布取走白火石碎块;

[0063] (8) 用汤匙将盆中肉捣碎成肉块,即可食用。

[0064] 所述的步骤(2)中的芡粉选自马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、菱角粉、藕粉中的一种。

[0065] 所述的步骤(2)中的芡粉优选马铃薯淀粉。

[0066] 所述的步骤(4)中的水豆腐优选水分含量85-90%的嫩豆腐。

[0067] 所述的步骤(8)中的肉块直径为1-2厘米。

[0068] 所述的步骤(5)中还加入黑蒜粉5克。

[0069] 本发明使用白火石加热肉汤,不仅能控制火候,更能提高肉汤的营养保健价值。本发明所选用的白火石均为天然矿石,选用不含重金属、安全无毒的矿石作为加热原材料,且白火石仅用于加热肉汤。

[0070] 本发明使用的高汤是烹饪中常用的一种辅助原料,以往通常是指鸡汤,经过长时间熬煮,其汤水留下,用于烹制其他菜肴时,在烹调过程中代替水,加入到菜肴或汤羹中,目的是为了提鲜,使味道更浓郁;根据菜肴不同,所用的高汤原料也不同,有鸡汤、牛肉汤、鲜鱼汤(奶白汤)几类,由于现代人们生活节奏的加快,没有时间充分熬制高汤,所以也有采用鸡精加温水调制的方法,也可以直接购买即时型高汤包或浓汤宝等速食产品代替高汤调味,同样可以起到提鲜的作用。

[0071] 实施例1

[0072] 一种白火石余汤的制作方法,其制作方法包括:

[0073] (1) 将干净、无异味的直径5-8厘米(优选7厘米左右)的卵形白火石置于木炭火炉中烧30分钟至变红;

[0074] (2) 将猪肉300克剁成肉丁,加入葱30克、姜末4克、花椒粉0.5克、马铃薯淀粉5克、胡椒粉1克、精盐5克、鸡蛋清30克、醪糟汁3克,剁成肉泥;

[0075] (3) 将肉泥均匀贴于汤盆内壁;

[0076] (4) 将水豆腐150克切片排在汤盆底;水豆腐优选水分含量85-90%的嫩豆腐;

[0077] (5) 放入小白菜200克、木耳15克、枸杞2克、葱花20克、姜末6克、当归1克、花椒0.5克、香油15克、精盐5克、味精1克、鸡精5克、红苕粉25克;

[0078] (6) 将棉纱布盖在汤盆上,贴在菜上层,加入高汤,淹没肉泥;

[0079] (7) 将烧得通红的白火石放入盆中加盖3分钟后,提起纱布取走白火石碎块;

[0080] (8) 用汤匙将盆中肉捣碎成直径为1-2厘米的肉块,即可食用。

[0081] 所述的步骤(5)中还加入黑蒜粉5克。

[0082] 实施例2

[0083] 一种白火石余汤,通过以下方法精制而成:

[0084] (1) 将干净、无异味的直径5-8厘米(优选7厘米左右)的卵形白火石置于木炭火炉中烧30分钟至变红;

[0085] (2) 将猪肉300克剁成肉丁,加入葱30克、姜末4克、花椒粉0.5克、芡粉5克、胡椒粉1克、精盐5克、鸡蛋清30克、醪糟汁3克,剁成肉泥;

[0086] (3) 将肉泥均匀贴于汤盆内壁;

[0087] (4) 将水豆腐150克切片排在汤盆底;

[0088] (5) 放入小白菜200克、木耳15克、枸杞2克、葱花20克、姜末6克、当归1克、花椒0.5克、香油15克、精盐5克、味精1克、鸡精5克、红苕粉25克;

[0089] (6) 将棉纱布盖在汤盆上,贴在菜上层,加入高汤,淹没肉泥;

[0090] (7) 将烧得通红的白火石放入盆中加盖3分钟后,提起纱布取走白火石碎块;

[0091] (8) 用汤匙将盆中肉捣碎成肉块,即可食用。

[0092] 实施例3

[0093] 一种白火石余汤的制作方法,其制作方法包括:

- [0094] (1) 将干净、无异味的直径 5-8 厘米（优选 7 厘米左右）的卵形白火石置于木炭火炉中烧 30 分钟至变红；
- [0095] (2) 将猪肉 300 克剁成肉丁，加入葱 30 克、姜末 4 克、花椒粉 0.5 克、马铃薯淀粉 5 克、胡椒粉 1 克、精盐 5 克、鸡蛋清 30 克、醪糟汁 3 克，剁成肉泥；
- [0096] (3) 将肉泥均匀贴于汤盆内壁；
- [0097] (4) 将水豆腐 150 克切片排在汤盆底；水豆腐优选水分含量 85-90% 的嫩豆腐；
- [0098] (5) 放入小白菜 200 克、木耳 15 克、枸杞 2 克、葱花 20 克、姜末 6 克、当归 1 克、花椒 0.5 克、香油 15 克、精盐 5 克、味精 1 克、鸡精 5 克、红苕粉 25 克、黑蒜粉 5 克；
- [0099] (6) 将棉纱布盖在汤盆上，贴在菜上层，加入高汤，淹没肉泥；
- [0100] (7) 将烧得通红的白火石放入盆中加盖 3 分钟后，提起纱布取走白火石碎块；
- [0101] (8) 用汤匙将盆中肉捣碎成直径为 1-2 厘米的肉块，即可食用。