



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 90102044.3

[51] Int.Cl⁵

A23L 1/311

[43] 公开日 1991年10月23日

[22] 申请日 90.4.13
 [71] 申请人 王瑞军
 地址 100052 北京市宣武区贾家胡同 44 号
 共同申请人 古风芝
 [72] 发明人 王瑞军 古风芝

[74] 专利代理机构 小松专利事务所
 代理人 梁绍明

说明书页数: 2 附图页数:

[54] 发明名称 羊肉干的制做方法

[57] 摘要

本发明是一种制做羊肉串风味羊肉干的方法,其特征是选用优质纯瘦肉清洗,然后加工切成 2×2×3cm 左右的长方块放入盐、味精浸泡,再放入孜然、小茴香、生芝麻搅拌,然后放入鸡蛋、淀粉和蕃茄酱后在 80℃~90℃ 的热油中过油,沥干油后,放入烤箱中调至 100℃ 左右烘烤制做成具有羊肉串风味的羊肉干。本发明制做成的羊肉干别具风味,易于存放,经济、卫生,是一种美味食品。

^
v

权 利 要 求 书

- 1、制备羊肉串味羊肉干的一种方法，包括精选羊肉，清洗并加入调料浸泡，把浸好的羊肉过油和经过烤箱烘烤几个过程。
- 2、权利要求1所述的方法，要选用优质纯瘦羊肉，经清洗后加工成适当的长方形块。
- 3、根据权利要求1所述的方法，其特征在于：先将切好的羊肉用盐和味精浸泡，然后加入孜然、小茴香、生芝麻、鸡蛋、淀粉、蕃茄酱等调料并搅拌。
- 4、根据权利要求1所示的方法，其特征在于将炸好并控干油的羊肉上、下各铺盖豆包布放入100℃烤箱内烘烤，直至烤熟烧干。

羊肉干的制做方法

本发明属肉食加工的方法。

我国对羊肉有很多烹调和加工的方法，近年来，我国的大部分城市和地区都有羊肉串的出售，传统制做工艺是将切好的羊肉用竹或铁钎串好后用木炭火烘烤。由于沿街出售，特别是在繁华的闹市区人口密集的地方，既不卫生又严重污染环境和浪费能源。为了克服这些缺点，满足消费者需要，本发明提供一种营养丰富，又味美价廉的具有羊肉串风味的羊肉干的制做方法。

针对市场消费者的需要和现在羊肉串制做方法上存在的问题，本发明提供一种能够批量生产，易于存放且不污染环境，具有羊肉串风味的羊肉干的制做方法。

本发明的特征是选用优质的纯瘦羊肉先进行清洗，然后加工成 $2 \times 2 \times 3$ cm左右的长方形块。把切好的羊肉先用盐和味精浸泡10分钟，然后放入孜然，小茴香、生芝麻搅拌，为了满足消费者的口味可以制成辣与不辣两种。浸渍三个小时后再在羊肉内放入鸡蛋、淀粉和蕃茄酱等，30分钟后放到 80°C — 90°C 的热油中过油3—4分钟。捞出控油30分钟，这个时候把沥干油的羊肉放到烤盘中，在羊肉的上、下铺盖豆包布，然后放到烤箱里调节温度到 100°C 烘烤2.5—3.5小时，每1小时翻一次。这样反复烤两次后将肉从烤箱里取出来放到通风的地方放置30分钟，羊肉干就已经制好了，而且还具有羊肉串的风

味。最后把制做好的羊肉干在干燥的房间里包装入袋，可保存三个月不会变质。

制做具有羊肉串风味的羊肉干，其调料配比如下：

每公斤羊肉										
种 类	盐	味精	茴香	生芝麻	孜然	鸡蛋	淀粉	蕃茄酱	苯甲酸钠	
重量(克)	25	7	35	25	35	125	100	50	2	

本发明与现在市场上羊肉的制做方法相比具有保护环境卫生，节约能源，风味独特并能保存时间长宜于存放等优点。