



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103892330 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 02

(21) 申请号 201210579803. 8

(22) 申请日 2012. 12. 28

(71) 申请人 谭蓉蓉

地址 030009 山西省太原市杏花岭区北河湾
37 号院

(72) 发明人 谭蓉蓉

(74) 专利代理机构 太原市科瑞达专利代理有限
公司 14101

代理人 卢茂春

(51) Int. Cl.

A23L 1/318 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种炒羊肉片的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种菜肴的制作方法,具体地说是一种炒羊肉片的制作方法,先将羊肉洗净,切成规则片状肉片→入调味原料→搅拌→12 小时入味→再次搅拌→存放 30 分钟→水煮,水温 100℃,入煮时间 15 分钟→沥水→风干 1 小时→过油炒制→真空包装,具有即食、保鲜、美味、营养、方便食用的优点。

1. 一种炒羊肉片的制作方法,其特征在于,先将将羊肉洗净,切成规则片状肉片→入调味原料→搅拌→12小时入味→再次搅拌→存放30分钟→水煮,水温100℃,入煮时间15分钟→沥水→风干1小时→过油炒制→真空包装。

一种炒羊肉片的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种菜肴的制作方法,具体地说是一种炒羊肉片的制作方法。

背景技术

[0002] 炒羊肉片是一道传统的地方风味小吃,但食用仅局限于饭店和家庭等固定场所,给一些生活节奏快、无时间烹制及外出的消费者食用带来不便。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种炒羊肉片的制作方法,该方法具有即食、保鲜、美味、营养、方便食用的优点。

[0004] 本发明的技术方案是先将将羊肉洗净,切成规则片状肉片→入调味原料→搅拌→12小时入味→再次搅拌→存放30分钟→水煮,水温100℃,入煮时间15分钟→沥水→风干1小时→过油炒制→真空包装。

[0005] 配比方案表

单次原材料配比方案

品名	重量	单位	备注
羊肉	100	市斤	切割成2厘米长,2厘米宽,0.2厘米厚的片
八角(大料)	2	市斤	粉末状态
花椒	0.8	市斤	粉末状态
葱	0.8	市斤	粉末状态
精盐	2.4	市斤	
生姜	4	市斤	泥浆状态
蒜	8	市斤	泥浆状态
合计	注:单次拌料总重为:118市斤配比方案		

本发明将餐饮炒羊肉片的传统餐饮技艺和现代食品工程技术相结合,形成了工业化生产工艺,产品不含任何化学添加剂和防腐剂,既保留了传统炒羊肉片的风味和营养,又即食、方便、卫生。

具体实施方式

[0006] 实施例 1

取 100 公斤羊肉洗净,切成长 2cm—3cm 规则片状肉片,加入大料 2 公斤,花椒 0.8 公斤,葱 0.8 公斤,精盐 2.4 公斤,生姜 4 公斤,蒜 8 公斤,按比例一起装入包装袋内按每袋 300-500 克充氮包装,再经多阶段温和 F 值式灭菌,即在 85℃ 灭菌 3 分钟、100℃ 灭菌 2 分钟、110℃ 灭菌 2 分钟、121℃ 灭菌 3 分钟,冷却后即成成品。