



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105394697 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 16

---

(21) 申请号 201510765063. 0

(22) 申请日 2015. 11. 11

(71) 申请人 赤水市丹霞生产力促进中心有限公司

地址 564700 贵州省遵义市赤水市向阳路 9 号

(72) 发明人 杨锋

(74) 专利代理机构 北京同恒源知识产权代理有限公司 11275

代理人 王海权

(51) Int. Cl.

A23L 27/10(2016. 01)

A23L 33/10(2016. 01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

羊肉火锅汤料

(57) 摘要

本发明公开了一种羊肉火锅汤料，包括主料和辅料，其中主料是熟羊肉或羊肉汤或羊骨汤或熟羊肉、羊骨汤、羊肉汤中的两种或三种的混合体，所述辅料按重量份计，包括：金钗石斛 20-40 份；当归 10-30 份；胡椒粉 5-15 份；枸杞子 5-15 份；芥末 5-15 份；木姜子油 1-5 份；花椒 5-10 份；香菜籽粉 5-15 份；辅料与主料的重量比为 1 : 50-100。本发明的火锅汤料根据药食同源的理论制成，能够充分发挥金钗石斛、当归和羊肉的自身特性，有良好的营养价值，其食用时鲜美可口，香味悠长，营养滋补，具有健胃整肠、消食、止痛、祛风寒以及温中理气、消痰散寒等作用。

1. 羊肉火锅汤料,其特征在于:包括主料和辅料,其中主料是熟羊肉或羊肉汤或羊骨汤或熟羊肉、羊骨汤、羊肉汤中的两种或三种的混合体,所述辅料按重量份计,包括:金钗石斛 20-40 份;当归 10-30 份;胡椒粉 5-15 份;枸杞子 5-15 份;芥末 5-15 份;木姜子油 1-5 份;花椒 5-10 份;香菜籽粉 5-15 份;

所述辅料与主料的重量比为 1:50-100。

2. 根据权利要求 1 所述的羊肉火锅汤料,其特征在于:所述辅料中还包括八角 1-5 份以及山奈 2-6 份。

## 羊肉火锅汤料

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,特别涉及一种羊肉火锅汤料。

### 背景技术

[0002] 火锅,古称“古董羹”,因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名,它是中国独创的美食,历史悠久。据考证,东汉时期即有火锅,到宋代,火锅的吃法在民间已十分常见,南宋林洪的《山家清供》食谱中,便有同友人吃火锅的介绍。元代,火锅流传到蒙古一带,用来煮牛羊肉。

[0003] 火锅一般而言,是以锅为器具,以热源烧锅,以水或汤烧开,来涮煮食物的烹调方式,同时亦可指这种烹调方式所用的锅具。其特色为边煮边吃,或是锅本身具有保温效果,吃的时候食物仍热气腾腾,汤物合一。世界各地均有类似的料理,但主要在东亚地方特别盛行。

[0004] 羊肉火锅作为一种流行的火锅形式,以其丰富的营养和细腻的口感深受人们的喜爱,尤其在贵州地区是人们在秋冬季节最为热衷的火锅形式之一,现有的羊肉火锅组料较为单调,如果能够利用好贵州本地的特色中草药,能够开发出更多具有更好营养价值的火锅形式,必然能够受到大众的喜爱。

### 发明内容

[0005] 有鉴于此,本发明的目的是提供一种羊肉火锅汤料。其在传统形式的基础上,加入了金钗石斛作为原料,从而具有更好的营养价值,口感也更为独特。

[0006] 本发明的目的是通过以下技术方案实现的:

[0007] 本发明的羊肉火锅汤料,包括主料和辅料,其中主料是其中主料是熟羊肉或羊肉汤或羊骨汤或熟羊肉、羊骨汤、羊肉汤中的两种或三种的混合体,所述辅料按重量份计,包括:金钗石斛 20-40 份;当归 10-30 份;胡椒粉 5-15 份;枸杞子 5-15 份;芥末 5-15 份;木姜子油 1-5 份;花椒 5-10 份;香菜籽粉 5-15 份;

[0008] 所述辅料与主料的重量比为 1:50-100

[0009] 进一步,所述辅料中还包括八角 1-5 份以及山奈 2-6 份。

[0010] 本发明中的主要中草药成分和药理如下:

[0011] 金钗石斛:为多年生草本,形像古代头上的发钗而得名。茎丛生,上部稍扁而稍弯曲上升,高 10 ~ 60 厘米,粗达 1.4 厘米。原产地主要分布于亚洲热带和亚热带,澳大利亚和太平洋岛屿,全世界约有 1000 多种。中国约有 76 种其中大部分分布于西南、华南、台湾等地。性寒,味甘、淡、苦。入胃、肾经。主治:用于热病伤津、口渴舌燥、病后虚热、胃病、干呕、舌光少苔。具有增强免疫、强阴益精、生津养胃、润肺止咳、滋阴清热、生津止渴的功效,用于热病伤津、口渴舌燥、病后虚热、抗癌、益胃生津,滋阴清热、清肝、明目、调节血脂、降血糖等。对心脑血管、消化系统和呼吸系统、眼科等有特殊功效。

[0012] 当归:味甘;辛;苦;性温。入心、肝、脾经。补血;活血;调经止痛;润燥滑肠。主

血虚诸证；月经不调；经闭；痛经；症瘕结聚；崩漏；虚寒腹痛；痿痹；肌肤麻木；肠燥便难；赤痢后重；痈疽疮疡；跌扑损伤。用于血虚萎黄，眩晕心悸，月经不调，经闭痛经，虚寒腹痛，肠燥便秘，风湿痹痛，跌扑损伤，痈疽疮疡。酒当归活血通经。用于经闭痛经，风湿痹痛，跌扑损伤。

[0013] 羊肉：性温，既能御风寒，又可补身体，对一般风寒咳嗽、慢性气管炎、虚寒哮喘、肾亏阳痿、腹部冷痛、体虚怕冷、腰膝酸软、面黄肌瘦、气血两亏、病后或产后身体虚亏等一切虚状均有治疗和补益效果，最适宜于冬季食用，故被称为冬令补品，深受人们欢迎。

[0014] 本发明的有益效果是：

[0015] 本发明的火锅汤料根据药食同源的理论制成，能够充分发挥金钗石斛、当归和羊肉的自身特性，有良好的营养价值，其食用时鲜美可口，香味悠长，营养滋补，具有健胃整肠、消食、止痛、祛风寒以及温中理气、消痰散寒等作用。

[0016] 本发明的其他优点、目标和特征在某种程度上将在随后的说明书中进行阐述，并且在某种程度上，基于对下文的考察研究对本领域技术人员而言将是显而易见的，或者可以从本发明的实践中得到教导。本发明的目标和其他优点可以通过下面的说明书来实现和获得。

## 具体实施方式

[0017] 以下将对本发明的优选实施例进行详细的描述。应当理解，优选实施例仅为了说明本发明，而不是为了限制本发明的保护范围。

[0018] 实施例一

[0019] 将熟羊肉与羊骨汤以重量比 1:2 混合得到主料，按重量份计，将金钗石斛 20 份；当归 10 份；胡椒粉 5 份；枸杞子 5 份；芥末 5 份；木姜子油 1 份；花椒 5 份；香菜籽粉 5 份混合得到辅料，将辅料与主料按照重量比 1:50 的比例混匀后，煮沸后改用小火煮 30 分钟，冷却后，装瓶，加盖，消毒得到成品。

[0020] 实施例二

[0021] 将熟羊肉、羊骨汤以及羊肉汤按照 1:2:3 的重量比进行混合得到主料，然后选取金钗石斛 40 份；当归 30 份；胡椒粉 15 份；枸杞子 15 份；芥末 15 份；木姜子油 5 份；花椒 10 份；香菜籽粉 15 份作为辅料，将辅料与主料按照重量比 1:100 的比例混匀后，煮沸后改用小火煮 45 分钟，冷却后，装瓶，加盖，消毒得到成品。

[0022] 实施例三

[0023] 将羊骨汤及羊肉汤按照 1:1 的重量比进行混合得到主料，然后选取金钗石斛 30 份；当归 20 份；胡椒粉 10 份；枸杞子 10 份；芥末 10 份；木姜子油 3 份；花椒 7 份；香菜籽粉 10 份；八角 3 份以及山奈 4 份作为辅料，将辅料与主料按照重量比 1:75 的比例混匀后，煮沸后改用小火煮 40 分钟，冷却后，装瓶，加盖，消毒得到成品。

[0024] 最后说明的是，以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制，尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明，本领域的普通技术人员应当理解，可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换，而不脱离本技术方案的宗旨和范围，其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。