



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104432133 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410694996. 0

(22) 申请日 2014. 11. 27

(71) 申请人 芜湖宏洋食品有限公司

地址 241080 安徽省芜湖市三山区经济开发
区浮山路 18 号

(72) 发明人 单正宏

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/176(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芝麻香味即食羊肉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种芝麻香味即食羊肉及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:羊肉 300-310、食盐 10-15、孜然粉 10-15、胡椒粉 10-15、芝麻粉 5-7、淀粉 4-5、精瘦肉 9-11、香菜汁 5-6、黄菊花瓣 3-4、牡蛎肉 4-6、奶油 2-3、炸毛蛋 5-6、青葡萄汁 5-7、盐蒿菜 7-9、花生油 40-50、苹果花 1-2、茉莉花 1-2、蒲公英 1-2、决明子 1-1.5、冬瓜皮 1-1.5、水适量、营养助剂 40-50;本发明在加工过程中使用了芝麻粉,使羊肉不仅带有芝麻浓郁的香味,有补血明目、祛风润肠、生津通乳、益肝养发、强身体,抗衰老之功效,加入的中药具有清肝火、祛风湿、益肾明目、润肠通便等功效。

1. 一种芝麻香味即食羊肉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:羊肉 300-310、食盐 10-15、孜然粉 10-15、胡椒粉 10-15、芝麻粉 5-7、淀粉 4-5、精瘦肉 9-11、香菜汁 5-6、黄菊花瓣 3-4、牡蛎肉 4-6、奶油 2-3、炸毛蛋 5-6、青葡萄汁 5-7、盐蒿菜 7-9、花生油 40-50、苹果花 1-2、茉莉花 1-2、蒲公英 1-2、决明子 1-1.5、冬瓜皮 1-1.5、水适量、营养助剂 40-50;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:桃肉干 5-6、洋葱汁 9-12、萝卜丝 4-5、板栗 5-7、荷兰豆 6-7、糯米粉 8-9、莴苣叶 10-12、白术 1-2、板栗叶 1-2、泽泻 1-2、向日葵叶 1-2、桑葚 1-2、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将白术、板栗叶、泽泻、向日葵叶、桑葚混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将桃肉干和萝卜丝放在洋葱汁内浸泡 30-40 分钟后捞出,将荷兰豆和板栗放在(1)中药液中煮 15-20 分钟后捞出,再将桃肉干、萝卜丝、荷兰豆和板栗混合捣碎,再加入糯米粉均匀混合得混合酱,将混合酱均匀摊在莴苣叶上,再放入蒸笼内蒸 20-30 分钟,再烘干磨成粉,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种芝麻香味即食羊肉的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:(1)将苹果花、茉莉花、蒲公英、决明子、冬瓜皮混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将精瘦肉切成条,将黄菊花瓣切碎与精瘦肉条混合,并用香菜汁拌匀,再将芝麻粉和淀粉包裹在精瘦肉条的表面,将精瘦肉条放在蒸锅内蒸 20-30 分钟,再烘干磨成粉;

(3)将牡蛎肉放在青葡萄汁内煮 10-15 分钟后捞出,在炸毛蛋的表面涂抹奶油,再放到烧烤架上烤 8-10 分钟,再将牡蛎肉、炸毛蛋和盐蒿菜混合切成末,再加入(1)中药液煮 10-15 分钟,再加入(2)中所得物继续煮成糊状,得混合浆液;

(4)将羊肉切成片,再加入食盐、孜然粉、胡椒粉腌制 20-30 分钟,再将混合浆液涂抹在羊肉的表面,再将除花生油以外的其它剩余原料包裹在羊肉的最外面,最后将羊肉放在花生油内炸 2-3 分钟,即得。

一种芝麻香味即食羊肉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种芝麻香味即食羊肉及其制备方法。

背景技术

[0002] 羊肉可以补体虚,祛寒冷,温补气血;益肾气,补形衰,开胃健力;补益产妇,通乳治带,助元阳,益精血。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。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种芝麻香味即食羊肉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种芝麻香味即食羊肉,是由下述重量份的原料制成:羊肉 300-310、食盐 10-15、孜然粉 10-15、胡椒粉 10-15、芝麻粉 5-7、淀粉 4-5、精瘦肉 9-11、香菜汁 5-6、黄菊花瓣 3-4、牡蛎肉 4-6、奶油 2-3、炸毛蛋 5-6、青葡萄汁 5-7、盐蒿菜 7-9、花生油 40-50、苹果花 1-2、茉莉花 1-2、蒲公英 1-2、决明子 1-1.5、冬瓜皮 1-1.5、水适量、营养助剂 40-50;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:桃肉干 5-6、洋葱汁 9-12、萝卜丝 4-5、板栗 5-7、荷兰豆 6-7、糯米粉 8-9、莴苣叶 10-12、白术 1-2、板栗叶 1-2、泽泻 1-2、向日葵叶 1-2、桑葚 1-2、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将白术、板栗叶、泽泻、向日葵叶、桑葚混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将桃肉干和萝卜丝放在洋葱汁内浸泡 30-40 分钟后捞出,将荷兰豆和板栗放在(1)中药液中煮 15-20 分钟后捞出,再将桃肉干、萝卜丝、荷兰豆和板栗混合捣碎,再加入糯米粉均匀混合得混合酱,将混合酱均匀摊在莴苣叶上,再放入蒸笼内蒸 20-30 分钟,再烘干磨成粉,即得。

[0005] 一种芝麻香味即食羊肉的制备方法,包括以下步骤:(1)将苹果花、茉莉花、蒲公英、决明子、冬瓜皮混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将精瘦肉切成条,将黄菊花瓣切碎与精瘦肉条混合,并用香菜汁拌匀,再将芝麻粉和淀粉包裹在精瘦肉条的表面,将精瘦肉条放在蒸锅内蒸 20-30 分钟,再烘干磨成粉;

(3)将牡蛎肉放在青葡萄汁内煮 10-15 分钟后捞出,在炸毛蛋的表面涂抹奶油,再放到烧烤架上烤 8-10 分钟,再将牡蛎肉、炸毛蛋和盐蒿菜混合切成末,再加入(1)中药液煮 10-15 分钟,再加入(2)中所得物继续煮成糊状,得混合浆液;

(4)将羊肉切成片,再加入食盐、孜然粉、胡椒粉腌制 20-30 分钟,再将混合浆液涂抹在羊肉的表面,再将除花生油以外的其它剩余原料包裹在羊肉的最外面,最后将羊肉放在花生油内炸 2-3 分钟,即得。

[0006] 本发明的优点是：本发明在加工过程中使用了芝麻粉，使羊肉不仅带有芝麻浓郁的香味，且增加了营养，有补血明目、祛风润肠、生津通乳、益肝养发、强身体，抗衰老之功效，加入的中药具有清肝火、祛风湿、益肾明目、润肠通便等功效。

具体实施方式

[0007] 一种芝麻香味即食羊肉，是由下述重量份的原料制成：羊肉 300、食盐 10、孜然粉 10、胡椒粉 10、芝麻粉 5、淀粉 4、精瘦肉 9、香菜汁 5、黄菊花瓣 3、牡蛎肉 4、奶油 2、炸毛蛋 5、青葡萄汁 5、盐蒿菜 7、花生油 40、苹果花 1、茉莉花 1、蒲公英 1、决明子 1、冬瓜皮 1、水适量、营养助剂 40；

所述的营养助剂由下列重量份原料制成：桃肉干 5、洋葱汁 9、萝卜丝 4、板栗 5、荷兰豆 6、糯米粉 8、莴苣叶 10、白术 1、板栗叶 1、泽泻 1、向日葵叶 1、桑葚 1、水适量；

所述的营养助剂的制备方法为：(1) 将白术、板栗叶、泽泻、向日葵叶、桑葚混合加入适量的水熬煮 20 分钟，过滤得药液；

(2) 将桃肉干和萝卜丝放在洋葱汁内浸泡 30 分钟后捞出，将荷兰豆和板栗放在(1) 中药液中煮 15 分钟后捞出，再将桃肉干、萝卜丝、荷兰豆和板栗混合捣碎，再加入糯米粉均匀混合得混合酱，将混合酱均匀摊在莴苣叶上，再放入蒸笼内蒸 20 分钟，再烘干磨成粉，即得。

[0008] 一种芝麻香味即食羊肉的制备方法，包括以下步骤：(1) 将苹果花、茉莉花、蒲公英、决明子、冬瓜皮混合加入适量的水熬煮 20 分钟，过滤得药液；

(2) 将精瘦肉切成条，将黄菊花瓣切碎与精瘦肉条混合，并用香菜汁拌匀，再将芝麻粉和淀粉包裹在精瘦肉条的表面，将精瘦肉条放在蒸锅内蒸 20 分钟，再烘干磨成粉；

(3) 将牡蛎肉放在青葡萄汁内煮 10 分钟后捞出，在炸毛蛋的表面涂抹奶油，再放到烧烤架上烤 8 分钟，再将牡蛎肉、炸毛蛋和盐蒿菜混合切成末，再加入(1) 中药液煮 10 分钟，再加入(2) 中所得物继续煮成糊状，得混合浆液；

(4) 将羊肉切成片，再加入食盐、孜然粉、胡椒粉腌制 20 分钟，再将混合浆液涂抹在羊肉的表面，再将除花生油以外的其它剩余原料包裹在羊肉的最外面，最后将羊肉放在花生油内炸 2 分钟，即得。