



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103315309 A

(43) 申请公布日 2013. 09. 25

(21) 申请号 201210589595. X

(22) 申请日 2012. 12. 18

(71) 申请人 刘东泽

地址 010010 内蒙古自治区呼和浩特车站西街幸福易居 1-1-602 室

(72) 发明人 刘东泽

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种羊肉的制作方法

(57) 摘要

一种冰煮羊肉的制作方法,该方法煮羊肉使用特制大砂锅,将天然矿泉水制成的冰块放入砂锅,再加入发酵酸奶、白蘑、红酒、红元葱、胡萝卜、番茄、西北特产肉苁蓉、锁阳、自制调料汁,15 分钟后开火,锅开冒大气即可食用。以专用酱蘸食符合少盐低糖的科学饮食观念;吃完羊肉后的汤中可煮食蔬菜、鲜菌、面条等,在碗中放入胡椒粉、葱花后冲入羊肉汤便是有益于滋补的羊肉高汤。本发明冰煮羊肉的制作方法,由吃原味(鲜嫩)到吃口感(喷香可口)到最后的食疗保健(营养滋补),整个过程保持了食材的天然营养而且大大减少了营养成分的流失。常食该冰煮羊,可起到降压、降血脂、预防冠心病,美容养颜,防治骨质疏松,提高人体免疫力等食疗保健作用。

1. 一种羊肉的制作方法,其特征在于加工方法:

(1) 把羔羊肉切成 3 公分见方滚刀块;

(2) 把红元葱、番茄、胡萝卜切成 4 公分见方的块;

(3) 把特制大砂锅放灶上,倒入天然矿泉水制成的冰块,然后把切好的羔羊肉块放在冰块上;

(4) 把酸奶、红酒、白蘑、红元葱、胡萝卜、番茄、肉苁蓉、锁阳、自制调料汁倒在羔羊肉上,搅拌均匀加盖,静置 15 分钟后开火;

(5) 汤开冒大气去盖即可食用;

(6) 用筷子夹羊肉块在拌有葱沫香菜沫的专用酱碗中蘸食;

(7) 吃完羊肉后的肉汤中可煮食蔬菜、鲜菌、面条等,在碗中放入胡椒粉、葱花后冲入羊肉汤便是有益于滋补的羊肉高汤。

2. 根据权利要求 1 所述的羊肉的制作方法,其特征是主料为羔羊前腿肉 3000 克。

3. 根据权利要求 1 所述的羊肉的制作方法,其特征是辅料为阿尔山天然矿泉水冰块 2500 克,草原发酵酸奶 150 克,沙漠种植的葡萄所酿造的红酒 100 克,草原白蘑 80 克,红元葱 150 克,胡萝卜 100 克,番茄 100 克,西北特产肉苁蓉 50 克,锁阳 50 克,自制调料汁 100 克。

一种羊肉的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的制作方法,特别涉及一种羊肉的制作方法。

背景技术

[0002] 羊肉是一种高品质的蛋白食品,尤其是羔羊肉,一向被称为肉之上品。羊肉热量高于牛肉,铁的含量是猪肉的 6 倍,因此羊肉非常适合体质偏虚寒的人群食用,随着居民生活水平的不断提高,人们对营养的重视程度也越来越高。羊肉的制作方法有很多,但现有的加工方法在保持羊肉原味、鲜嫩等方面做的还不够,营养成分流失的问题尚且没有得到很好的解决。

发明内容

[0003] 基于现有羊肉制作过程中存在的一些不足,本发明的目的在于提供一种冰煮羊肉的制作方法,在保证羊肉鲜嫩、营养成分不流失的同时,又能满足鲜美可口和营养滋补的科学饮食之要求。

[0004] 本发明用以解决其技术问题所采用的技术方案和有益的效果是:本制作方法是把羔羊肉切成 3 公分见方滚刀块,把红元葱、番茄、胡萝卜切成 4 公分见方的块,而不是象现有的制作方法那样,把羊肉切薄把配料切碎,此方法目的是为充分保持食材的天然营养不被破坏及减少食材营养成分的流失。本制作过程中煮羊肉使用特制大砂锅,保证了羊肉的原味,用天然矿泉水制成冰块煮羔羊肉,主要作用是增加矿物质并给羔羊肉排酸。将天然矿泉水制成的冰块放入锅中,放入切好的羊腿肉块,再加入草原发酵酸奶、草原白蘑、红酒、红元葱、胡萝卜、番茄、西北特产肉苁蓉、锁阳、自制调料汁,混合均匀,在符合羊肉排酸的最佳条件下(鲜肉最适宜的排酸温度 0℃——4℃、最适宜的排酸湿度 90%)静置 15 分钟,令其充分排酸,进而与加入草原发酵酸奶、草原白蘑、红酒、红元葱、胡萝卜、番茄、西北特产肉苁蓉、锁阳、自制调料汁一起煮,增加口感,起到保持天然营养、滋补、食疗保健等作用。由冰点开始缓慢升温直到沸腾,此过程加大了温差,好处是避免羊肉中营养成分流失的同时,又使得羊肉快熟,过程中所加的红酒也会使羊肉更容易软嫩。待羊肉熟后采用以专用酱蘸食的方法,符合少盐低糖的科学饮食观念。吃完羊肉后的汤中,可依个人喜好煮食蔬菜、鲜菌、面条等,喜欢喝汤的朋友可以在碗中放入胡椒粉、葱花后冲入羊肉汤便是有益于滋补的羊肉高汤。本羊肉制作方法的发明,极符合中国人的饮食习惯:先吃肉,后吃菜,最后喝汤,由吃原味(鲜嫩)到吃口感(喷香可口)到最后的食疗保健(营养滋补),整个过程科学合理不浪费,而且大大减少了营养成分的流失。常食该冰煮羊,可起到降压、降血脂、预防冠心病、美容养颜、防治骨质疏松、提高人体免疫力等食疗保健作用。

具体实施方式

[0005] 本发明所提供的冰煮羊肉的制作方法包括:

[0006] 主料:羔羊前腿肉 3000 克。

[0007] 辅料：草原发酵酸奶 150 克，沙漠种植葡萄酿造红酒 100 克，草原白蘑 80 克，红元葱 150 克，胡萝卜 100 克，番茄 100 克，肉苁蓉 50 克，锁阳 50 克，阿尔山天然矿泉水冰块 2500 克，自制调料汁 100 克，专用自制酱。

[0008] 加工方法：

[0009] (1) 将羔羊肉切成 3 公分见方滚刀块；

[0010] (2) 将红元葱、番茄、胡萝卜切成 4 公分见方的块；

[0011] (3) 将大砂锅放灶上，倒入天然矿泉水制成的冰块，然后把切好的羔羊肉块放在冰块上混合均匀；

[0012] (4) 将酸奶、红酒、白蘑、红元葱、番茄、肉苁蓉、胡萝卜、锁阳、自制调料汁倒在羔羊肉和冰块上加盖放置 15 分钟后开火；

[0013] (5) 大约 18 分钟后，汤开冒大气去盖即可食用；

[0014] (6) 用筷子夹羊肉块在拌有葱沫香菜沫的专用酱碗中蘸食；

[0015] (7) 吃完羊肉后，在羊肉汤中可煮食蔬菜、鲜菌、面条等，在碗中放入胡椒粉、葱花后冲入羊肉汤便是有益于滋补的羊肉高汤。