



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104273587 A

(43) 申请公布日 2015.01.14

---

(21) 申请号 201410504629.X

(22) 申请日 2014.09.26

(71) 申请人 合肥皖高特种家禽养殖科技有限公司

地址 231200 安徽省合肥市经开区高刘镇高洪路

(72) 发明人 张世忠

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种保健老鹅汤

(57) 摘要

本发明公开了一种保健老鹅汤，包括以下操作步骤：称取以下重量份的原料：鹅 80-100、筒子骨 20-30、山药 5-8、枸杞 5-7、百合 3-5、食盐 2-3，将筒子骨放入水中熬制骨头汤，取冲洗干净的整鹅放入大火沸水中焖煮 30-40 分钟，取出整鹅放入冰水中冷却降温处理，沸水后的汤汁保留待用，按摩松骨鹅背部、腿部、颈部 5-10 分钟，将鹅均匀切块后继续放入沸水后的汤汁并加入骨头汤，草药包，山药，枸杞，百合，食盐；本发明将煮熟鹅肉放入冰水中冷却并按摩将原本鹅肉纤维组织强韧更有嚼劲，使熬制出来的鹅肉口感滑嫩，鹅肉汤中加入筒子骨汤丸，味道更鲜美更具有营养，加入的中草药成分，具有清热解毒，增强体抗力，健脾养胃。

1. 一种保健老鹅汤,其特征在于包括以下操作步骤:

1) 称取以下重量份的原料:鹅 80-100、筒子骨 20-30、山药 5-8、枸杞 5-7、百合 3-5、食盐 2-3;

2) 将筒子骨放入水中熬制骨头汤,取冲洗干净的整鹅放入大火沸水中焖煮 30-40 分钟,取出整鹅放入冰水中冷却降温处理,沸水后的汤汁保留待用,按摩松骨鹅背部、腿部、颈部 5-10 分钟,将鹅均匀切块后继续放入沸水后的汤汁并加入骨头汤,草药包,山药,枸杞,百合,食盐。

2. 根据权利要求所述的一种保健老鹅汤,其特征在于包括以下制作方法:所述的草药包包括有陈皮 1.2-1.4,甘草 1.0-1.2,白茯苓 0.6-0.9、五叶神 0.8-1、灵芝孢子粉 0.5-0.8、香辛料 0.4-0.6。

## 一种保健老鹅汤

### 技术领域

[0001] 本发明涉及烹饪制作领域,具体地说是一种保健老鹅汤。

### 背景技术

[0002] 鹅又名农雁,是家禽中唯一食草的动物,也是唯一以长寿著称的,一般可以活到三十至五十岁,个别可活到百岁高龄。鹅肉是人体理想的高蛋白、低脂肪、低胆固醇的营养、健康食品,并含有人体生长发育所需要的个各种氨基酸,其组成并接近人体所需氨基酸的比例,从生物价值上看,鹅肉是全价蛋白,优质蛋白,不仅脂肪含量低,而且品质好,鹅肉的不饱和脂肪酸的含量高达 66.3%,蛋白质含量高达 22.3%,亚麻酸的含量高达 4%,均超过其他肉类,其蛋白质含量远远高于其他畜禽类肉中蛋白质的含量,还含有多种人体所需的钙铁磷,对人体健康非常有利,营养专家认为,鹅肉的营养成分更符合人体需要,不会导致固醇增高,还能抑制癌细胞的发生和发展,鹅的饲料来自于大自然,以食草为主,自身抗病能力非常强,所以鹅肉被世界公认的“绿色食品之王”。

[0003] 传统工艺的做出的老鹅汤口味单一,没有把鹅肉内的营养和口感完全熬制出来。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种保健老鹅汤。

[0005] 为了解决背景技术问题,本发明采用以下技术方案:一种保健老鹅汤,包括以下操作步骤:

[0006] 1) 称取以下重量份的原料:鹅 80-100、筒子骨 20-30、山药 5-8、枸杞 5-7、百合 3-5、食盐 2-3;

[0007] 2) 将筒子骨放入水中熬制骨头汤,取冲洗干净的整鹅放入大火沸水中焖煮 30-40 分钟,取出整鹅放入冰水中冷却降温处理,沸水后的汤汁保留待用,按摩松骨鹅背部、腿部、颈部 5-10 分钟,将鹅均匀切块后继续放入沸水后的汤汁并加入骨头汤,草药包,山药,枸杞,百合,食盐。

[0008] 所述的草药包包括有陈皮 1.2-1.4,甘草 1.0-1.2,白茯苓 0.6-0.9、五叶神 0.8-1、灵芝孢子粉 0.5-0.8、香辛料 0.4-0.6。

[0009] 综上所述,此发明有益效果如下:本发明将煮熟鹅肉放入冰水中冷却并按摩将原本鹅肉纤维组织强韧更有嚼劲,使熬制出来的鹅肉口感滑嫩,鹅肉汤中加入筒子骨汤丸,味道更鲜美更具有营养,加入的中草药成分,具有清热解毒,增强体抗力,健脾养胃。

### 具体实施方式

[0010] 实施例一

[0011] 一种保健老鹅汤,包括以下操作步骤:

[0012] 1) 称取以下重量份的原料:鹅 100、筒子骨 30、山药 8、枸杞 7、百合 5、食盐 3;

[0013] 2) 将筒子骨放入水中熬制骨头汤,取冲洗干净的整鹅放入大火沸水中焖煮 40 分

钟,取出整鹅放入冰水中冷却降温处理,沸水后的汤汁保留待用,按摩松骨鹅背部、腿部、颈部10分钟,将鹅均匀切块后继续放入沸水后的汤汁并加入骨头汤,草药包,山药,枸杞,百合,食盐。

[0014] 所述的草药包包括有陈皮1.4,甘草1.2,白茯苓0.9、五叶神1、灵芝孢子粉0.8、香辛料0.6。