



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103892294 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 02

(21) 申请号 201210577990. 6

(22) 申请日 2012. 12. 27

(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 1/312 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种羊蹄的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种菜肴的制作方法,具体地说是一种羊蹄的制作方法,选羊蹄→热水烫去羊毛、杂质→去羊蹄甲→火烤去毛囊→刮洗毛茬→焯水→捞出趁热去除羊蹄骨→入调味原料(姜蒜沫粉等)12 小时入味→水煮(水温 100℃,入煮时间 45 分钟左右)→沥水→真空包装,具有即食、保鲜、美味、营养、方便食用的优点。

1. 一种羊蹄的制作方法,其特征在于,选羊蹄→热水烫去羊毛、杂质→去羊蹄甲→火烤去毛囊→刮洗毛茬→焯水→捞出趁热去除羊蹄骨→入调味原料(姜蒜沫粉等)12小时入味→水煮(水温100℃,入煮时间45分钟左右)→沥水→真空包装。

一种羊蹄的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种菜肴的制作方法,具体地说是一种羊蹄的制作方法。

背景技术

[0002] 羊蹄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羊蹄的制作方法,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:选羊蹄→热水烫去羊毛、杂质→去羊蹄甲→火烤去毛囊→刮洗毛茬→焯水→捞出趁热去除羊蹄骨→入调味原料(姜蒜沫粉等)12 小时入味→水煮(水温 100℃,入煮时间 45 分钟左右)→沥水→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
羊蹄	100	市斤	去骨
桂皮	1	市斤	
香叶	1	市斤	
辣椒	2	市斤	
八角(大料)	0.3	市斤	粉末状态
肉蔻	0.4	市斤	粉末状态
精盐	4	市斤	
生姜	3	市斤	切片
蒜	2	市斤	切片
葱	3	市斤	切段
合计	注:单次制品总重为:100 市斤配比方案		

本发明将餐饮羊蹄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,既保留了传统羊蹄的风味和营养,又即食、方便、卫生。

具体实施方式

[0006] 实施例 1

取 100 公斤羊蹄洗净,加入茴香 2 公斤,花椒 1 公斤,大料 1 公斤,桂皮 2 公斤,肉蔻 1 公斤,葱 6 公斤,精盐 9 公斤,生姜 6 公斤,蒜 5 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。