



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104489718 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 08

(21) 申请号 201410703192. 2

(22) 申请日 2014. 11. 29

(71) 申请人 张旭

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县城关镇荆山路工人宿舍 5 排 13 号

(72) 发明人 张旭

(51) Int. Cl.

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种保健羊肉

(57) 摘要

本发明涉及一种保健食品,具体涉及一种保健羊肉,其将新鲜羊肉与茉莉花、桔皮一起浸泡,以除去羊肉特殊膻味,再与高良姜、五味子、肉桂、荜茇、细辛、花椒、丁香、小茴、川椒、葫芦巴一起煮制,煮至后将羊肉取出,沥干水分后,放入风干机内在 2℃ 下风干,再将羊肉装袋杀菌即可,本发明口感香辣浓郁,肉质精细,脂肪含量极低,不含羊肉特殊膻气,具有健脾开胃的功效,能够提高抗寒、抗病能力,对腰膝酸软、体虚怕冷,症状有良好的治疗功效。

1. 一种保健羊肉,其特征在於,其包含以下组分的原料:

新鲜羊肉 50 份	茉莉花 10 份
番茄 5 份	桔皮 0.2 份
高良姜 3 份	五味子 0.1 份
肉桂 0.1 份	荜茇 0.15 份
细辛 0.1 份	花椒 0.2 份
丁香 0.1 份	小茴 0.1 份
川椒 0.8 份	葫芦巴 0.2 份。

2. 一种保健羊肉,其特征在於,其由以下步骤制成:

将新鲜羊肉去血水,洗净,向茉莉花、桔皮中加入 80 份开水,连同羊肉一起放入保温瓶内浸泡 6 小时;

向高良姜、五味子、肉桂、荜茇、细辛、花椒、丁香、小茴、川椒、葫芦巴加入适量的水和盐煮沸后,将羊肉放入其内,以水浸没羊肉为宜,微火煮制 2 小时;

将羊肉取出,沥干水分后,放入风干机内在 2℃ 下风干至水分低于 8%;

将羊肉装袋杀菌即可。

一种保健羊肉

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健食品,具体涉及一种保健羊肉。

背景技术

[0002] 羊肉鲜嫩,营养价值高,凡肾阳不足、腰膝酸软、腹中冷痛、虚劳不足者皆可用它作食疗品,羊肉营养丰富,对肺结核、气管炎、哮喘、贫血、产后气血两虚、腹部冷痛、体虚畏寒、营养不良、腰膝酸软,阳痿早泄以及一切虚寒病症均有很大裨益;具有补肾壮阳、补虚温中等作用,男士适合经常食用,寒冬腊月里正是吃羊肉的最佳季节,在冬季,人体的阳气潜藏于体内,所以身体容易出现手足冰冷,气血循环不良的情况,按中医的说法,羊肉味甘而不腻,性温而不燥,具有补肾壮阳、暖中祛寒、温补气血、开胃健脾的功效,所以冬天吃羊肉,既能抵御风寒,又可滋补身体,实在是一举两得的美事。

[0003] 人们在外出不便时,一般会携带许多即食零食充饥,像一些喜欢徒步或者骑行的旅游人群,在旅途中需要不断补充能量,尤其是在寒冷冬季出行的人群,更需要使用一些既能补充能量,又能抵御风寒的食品。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种保健羊肉,其食用后不仅能够滋补身体,还具有抵御风寒的效果。

[0005] 本发明采用的技术方案为:一种保健羊肉,其包含以下组分的原料:

新鲜羊肉 50 份	茉莉花 10 份
番茄 5 份	桔皮 0.2 份
高良姜 3 份	五味子 0.1 份
肉桂 0.1 份	荜茇 0.15 份
细辛 0.1 份	花椒 0.2 份
丁香 0.1 份	小茴 0.1 份
川椒 0.8 份	葫芦巴 0.2 份

将新鲜羊肉去血水,洗净,向茉莉花、桔皮中加入 80 份开水,连同羊肉一起放入保温瓶内浸泡 6 小时;此步骤能够去除羊肉中的膻味,浸泡后的羊肉具有清香气味,同时可增添羊肉的药性。

[0006] 向高良姜、五味子、肉桂、荜茇、细辛、花椒、丁香、小茴、川椒、葫芦巴加入适量的水和盐煮沸后,将羊肉放入其内,以水浸没羊肉为宜,微火煮制 2 小时;此步骤加工出的羊肉口感浓郁多汁,能够增添羊肉的暖性。

[0007] 将羊肉取出,沥干水分后,放入风干机内在 2℃ 下风干至水分低于 8%;此步骤风干羊肉能够极大地保留羊肉中的营养成分,加工后的羊肉储存时间较长。

[0008] 将羊肉装袋杀菌即可;

本发明口感香辣浓郁,肉质精细,脂肪含量极低,不含羊肉特殊膻气,具有健脾开胃、燥

湿化痰的功效,能够提高抗寒、抗病能力,对腰膝酸软、体虚怕冷,症状有良好的治疗功效。

具体实施方式

[0009] 取:新鲜羊肉 50 份 茉莉花 10 份

番茄 5 份	桔皮 0.2 份
高良姜 3 份	五味子 0.1 份
肉桂 0.1 份	萆薢 0.15 份
细辛 0.1 份	花椒 0.2 份
丁香 0.1 份	小茴 0.1 份
川椒 0.8 份	葫芦巴 0.2 份

将新鲜羊肉去血水,洗净,向茉莉花、桔皮中加入 80 份开水,连同羊肉一起放入保温瓶内浸泡 6 小时;

向高良姜、五味子、肉桂、萆薢、细辛、花椒、丁香、小茴、川椒、葫芦巴加入适量的水和盐煮沸后,将羊肉放入其内,以水浸没羊肉为宜,微火煮制 2 小时;

将羊肉取出,沥干水分后,放入风干机内在 2℃ 下风干至水分低于 8%;

将羊肉装袋杀菌即可。