



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102934806 A

(43) 申请公布日 2013. 02. 20

(21) 申请号 201210495702. 2

(22) 申请日 2012. 11. 29

(71) 申请人 蒋科富

地址 542600 广西壮族自治区钟山县钟山镇
南路 61 号（企业局左边）飞龙科技中
心

(72) 发明人 不公告发明人

(51) Int. Cl.

A23L 1/29 (2006. 01)

A23L 1/317 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

A61K 36/8968 (2006. 01)

A61K 36/484 (2006. 01)

A61P 3/06 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种羊肉肠

(57) 摘要

一种羊肉肠；本发明涉及一种香肠领域；本发明提供了一种防治高血脂的羊肉肠，包括以下重量的原料：羊肉 8-10 千克、伸筋草流浸膏干粉 0.5-1 千克、盐 0.3-0.4 千克、白糖 0.5 千克、绍兴酒 1 千克、香油 0.4 千克、五香粉 0.05 千克；所述伸筋草流浸膏干粉由伸筋草、鸡蛋花、甘草按 10-20 : 8-20 : 3-10 的配比制成流浸膏后再冷冻干燥粉碎成干粉。本发明口味甘醇清新，增添了香肠的新口味，具有舒筋活血、清痰浊湿阻、降血脂的功效，适用于防治高血脂疾病。

1. 一种羊肉肠,其特征是包括以下重量的原料:羊肉 8-10 千克、伸筋草流浸膏干粉 0.5-1 千克、盐 0.3-0.4 千克、白糖 0.5 千克、绍兴酒 1 千克、香油 0.4 千克、五香粉 0.05 千克;所述伸筋草流浸膏干粉由伸筋草、鸡蛋花、甘草按 10-20 :8-20 :3-10 的配比制成流浸膏后再冷冻干燥粉碎成干粉。

2. 根据权利要求 1 所述的羊肉肠,其特征是:伸筋草流浸膏干粉配制前按 5-10 :10-20 :5-10 的配比加入菟丝子、茯苓、麦门冬,再制成流浸膏干粉。

3. 根据权利要求 2 所述的羊肉肠,其特征是:伸筋草流浸膏干粉配制前按 3-5 :3-10 的配比加入灯心草、乌梅,再制成流浸膏干粉。

一种羊肉肠

技术领域

[0001] 本发明涉及一种羊肉肠,尤其是一种防治高血脂疾病的羊肉肠。

背景技术

[0002] 羊肉甘、温、无毒,入脾、肾;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。

[0003] 现有的香肠没有应用羊肉、伸筋草配制防治高血脂,口味单一、营养保健功能有其局限性。如在中国专利信息中心公布的专利号为200610153989的发明——干煸羊肉臊子及其生产方法,该发明公开了一种干煸羊肉臊子及其生产方法,其特征在于:是由羊肉25kg、酱油0.02kg、植物油2kg、辣椒0.5kg、食盐0.4kg、茴香0.01kg、料酒0.03kg、花椒0.01kg、姜0.5kg、桂皮0.01kg,草果0.01kg,葱0.2kg,洋葱0.1kg、味精0.05kg制成;该发明保健功能有其优点,但也有不足之处。

发明内容

[0004] 为了解决现有技术问题,本发明的目的是要提供一种防治高血脂疾病的羊肉肠。

[0005] 技术方案:包括以下重量的原料:羊肉8-10千克、伸筋草流浸膏干粉0.5-1千克、盐0.3-0.4千克、白糖0.5千克、绍兴酒1千克、香油0.4千克、五香粉0.05千克;所述伸筋草流浸膏干粉由伸筋草、鸡蛋花、甘草按10-20:8-20:3-10的配比制成流浸膏后再冷冻干燥粉碎成干粉。

[0006] 制备过程:1.先把羊肉放入绞肉机绞碎成肉馅,再与其它配料放进容器中一起拌匀成糊状,腌制2-4小时,进灌肠机;2.将肠衣一端套入灌肠机灌制,灌制要饱满,每20CM一根,两头打扣;3.把香肠风干,接着放入蒸汽锅,煮制20-30分钟熟透,取出冷却即可。

[0007] 作为优化,本发明伸筋草流浸膏干粉配制前按5-10:10-20:5-10的配比加入菟丝子、茯苓、麦门冬,再制成流浸膏干粉。

[0008] 作为优化,本发明伸筋草流浸膏干粉配制前按3-5:3-10的配比加入灯心草、乌梅,再制成流浸膏干粉。

[0009] 伸筋草,苦辛温,祛风散寒、除湿消肿、舒筋活络。《湖南药物志》记载伸筋草:甘,平。无毒,入心,肾二经,舒筋活血,补气通络。

[0010] 鸡蛋花,性凉,味甘、淡;归大肠、胃经,具有润肺解毒、清热祛湿、滑肠的功效。

[0011] 菟丝子味辛甘,性平,入肝、肾二经。具有补肾益精、养肝明目、安胎的功效。

[0012] 茯苓味甘、淡、性平,入药具有利水渗湿、益脾和胃、宁心安神之功用。现代医学研究:茯苓能增强机体免疫功能,茯苓多糖有明显的抗肿瘤及保肝脏作用。

[0013] 灯芯草,微寒;甘、淡;归心;肺;小肠;膀胱经。功效主治:利水通淋;清心降火。

[0014] 麦门冬,性微甘味苦,寒,具有滋阴润肺、益胃生津、清心除烦、强阴益精、安五脏作用。

[0015] 乌梅酸、涩、平,其梅酸可软化血管,推迟血管硬化,具有防老抗衰作用。

[0016] 中医认为,高血脂的出现以肾、脾、肝三大脏器失调,出现“痰浊瘀滞”为根本病因。“肝主疏泄,脾主运化。”如果脾失健运,肝失疏泄,脾肾不足,就容易得“高血脂”。比如高血脂症在中医属于痰浊、湿阻、瘀血范畴,以脾虚、肾亏为主,实则多为痰瘀胶结。而且,高血脂患者大多数饮食甘厚,而“脾司运化”,脾运化功能受阻,脾气郁滞,食积不化,运化不健,水湿不化,津液不布,湿痰浊邪内生,引发高血脂。

[0017] 本发明的优点是:1、口味清新甘醇,增添了香肠的新口味;伸筋草辛温易伤阴血,故配用鸡蛋花、甘草调和,制其所偏,其味呈甘醇、清甜,具有舒筋活血、清痰浊湿阻起到降血脂效果;

[0018] 2、通过菟丝子、茯苓、麦门冬、灯芯草调理人体心肝脾肺肾五脏之平衡,消渴化瘀清浊,又用伸筋草舒筋活血,补气通络从而达到降血脂的目的;长期服用本发明制成的羊肉肠,既可补充蛋白质营养又能降血脂,起到防治高血脂的效果。

具体实施方式:

[0019] 一种羊肉肠,包括以下重量的原料:羊肉8千克、伸筋草流浸膏干粉0.8千克、盐0.32千克、白糖0.5千克、绍兴酒1千克、香油0.4千克、五香粉0.05千克;所述伸筋草流浸膏干粉由伸筋草、鸡蛋花、甘草、菟丝子、茯苓、灯心草、麦门冬、乌梅按10:10:3:10:10:5:5:3配比制成流浸膏后再冷冻干燥粉碎成干粉。

[0020] 制备过程:1.先把羊肉放入绞肉机绞碎成肉馅,再与其它配料放进容器中一起拌匀成糊状,腌制3小时,进灌肠机;2.将肠衣一端套入灌肠机灌制,灌制要饱满,每20CM一根,两头打扣;3.把香肠风干,接着放入蒸汽锅,煮制30分钟熟透,取出冷却即可。