



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103284174 A

(43) 申请公布日 2013. 09. 11

(21) 申请号 201310204974. 7

(22) 申请日 2013. 05. 29

(71) 申请人 吴宏国

地址 561000 贵州省安顺市西秀区中华东路  
东关邮政局旁(黄焖黑山羊火锅店)

(72) 发明人 吴宏国 杨安琼 吴亚

(74) 专利代理机构 贵阳中工知识产权代理事务  
所 52106

代理人 陈忠俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

### (54) 发明名称

一种带皮黄焖黑山羊火锅的制作方法

### (57) 摘要

本发明公开了一种黄焖黑山羊火锅的制作方法,方法为用洗净切好后的黑山羊采用主要包含、大蒜、老姜、精盐、花椒、砂仁、八角、山奈、小茴香、鱼香草、白芷、味精、花溪辣椒、百花串风味腐乳、菜籽油、53° 酱香型白酒等调料配方加入,经过黄焖,得到黄焖黑山羊火锅的产品,这种食品中黑山羊肉皮糯肉嫩,麻辣适中,色泽美观,口感鲜美而没有膻味,温而不燥,香而不腻,既能增加机体免疫力,还可以达到补虚、健康、延年益寿的功效,因其对肉质的精选,烹制工艺和独特技术,再搭配秘制五香花生、糟辣糖醋萝卜、凉拌米豆腐及时令蔬菜等辅菜食用,且具有地方特色,受到试用者的喜爱和欢迎,品尝者赞不绝口。

1. 一种带皮黄焖黑山羊火锅的制作方法,其特征在于选用下列原料及其重量份配比调料作为本发明制作方法的主料:

其中,精选去毛带皮的黑山羊约 5-6 千克的净羊肉,选用下述成分及其质量配比作为调料,

大蒜 :50-100g,老姜 :10-15g,花椒 :10-15g,砂仁 :10-15g,八角 :5-10g,山奈 :5-10g,小茴香,10g ;白芷 :10-12g,花溪辣椒 :200-250g,百花串风味腐乳 :50g,菜籽油 1750g,精盐 :50-60g,味精 :20-25g, 53° 酱香型白酒 :50-70ml ;

采用上述主料和调料后其具体烹制工艺的步骤如下:

①用 200-250g 的干燥花溪辣椒,用清水洗净,再将辣椒舂烂成糍粑状,然后用 750g 菜籽油制成红油辣椒,其特点是辣椒既辣又香,辣椒油红色纯正;

②黑山羊宰杀烫皮去毛后,取出杂碎,剔骨后,将羊肉洗净,切成 2.5-3cm 的肉丁,取炒锅将 1750g 菜籽油用火将油温度烧至沸点,降温,待温度降至八成左右,将羊肉放入锅内翻炒,后用大火将羊肉的水分炒到挥发至八成左右,可以看出羊肉丁的形状基本定型即可进行下一步;

③当羊肉丁炒至成型后,水分已挥发至九成以上,此时,再加猛火,倒入酱香型 53° 白酒,待酒分子充分燃烧,翻炒片刻,再依次放入所配比的大蒜、老姜、花椒、砂仁、八角、山奈、小茴香、白芷、百花串风味腐乳、精盐、味精等调料,使其渗进调料的香味;

④放入所需配比调料后,加入清水浸过羊肉,水面比羊肉高 3-5cm,按照时间要求,敞锅沸腾温度条件下焖煮 60-90 分钟,在焖煮期间锅中汤水煮干,再加入开水作为补充;或要求快速加工时,可将羊肉和调料盛入压力锅,加入清水浸过羊肉,水面比羊肉高 3-5cm,盖好压力锅盖,放上气阀,待气阀响后,用小火焖 5-8 分钟,闭火即可;

⑤当压力锅内已无气压,打开锅盖,将调料取出,使羊肉始终保持鲜味;

取土制砂锅一只,下面放入少许新鲜萝卜条或新鲜黄豆芽,将焖熟的羊肉盛入沙锅内,放上少许鱼香草即薄荷菜点缀,即得到带皮黄焖黑山羊火锅成品。

## 一种带皮黄焖黑山羊火锅的制作方法

### 技术领域

[0001] 该发明专利涉及一种带皮黄焖黑山羊火锅的配方和制作方法。具体说来主要包含黑山羊、大蒜、老姜、花椒、砂仁、八角、山奈、小茴香、鱼香草、白芷、花溪辣椒、百花串风味腐乳、53° 酱香型白酒等主料和调料配方组成的一种带皮黄焖黑山羊火锅的制作方法。

### 背景技术

[0002] 黑山羊主要分布在海波 2500 米以下地区,以中心产区长江以南为例:冬、春多风干旱,夏秋多雨而潮湿,年平均气温为 15.2℃,最高气温(7 月)为 39℃,最低为(1 月)-5.8℃。年降水 1113.2 毫米,多集中在 6-10 月份,蒸发量为 1834.2 毫米。年平均湿度为 69-70%,无霜期为 200 天左右,产区复员辽阔,草山面积大,草场植被覆盖率 40-50% (高者达 80%),牧草种类多,以禾木科牧草为主,其他为杂草及豆科牧草,这适合于黑山羊的生长繁殖。

[0003] 黑山羊被认定为绿色食品,硬度小,肉质细嫩,味道鲜美,腻味极小,营养价值高,黑山羊通常摄取百种中药成分的草食。经权威部门对其肉质进行分析,蛋白质含量高达 20%,脂肪低于 3%,胆固醇含量仅为 60mg/kg,氨基酸含量高达 15 种,而脂肪含量仅为猪肉含量的一半,还富含钙、磷、铁等微量元素。此外,还含有尼克酸、维生素 B1 及 B2。羊肝营养价值相当于猪肝,尤其维生素含量为猪肝的 3 倍,居肉类食品之首,所含钙铁高于猪肉和牛肉,所以常吃黑山羊,对于肺部疾病、肺结核、气管炎、哮喘和贫血、产后气血两虚、多病体弱、营养不良、腰膝酸软及一切虚寒诸症最为有益,并且黑山羊具有益气养血、温中暖下、补肾壮阳、生肌健体、补虚、御风寒的功能。可治虚劳羸瘦、产后虚冷、寒疝腰疼、中虚反胃等,对造血有显著的功效,以达到补虚健康、延年益寿的作用,被誉为人间长寿食品和肉食珍品,老幼皆宜。

[0004]

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是选用产于长江以南,海波 2500 米以下所养黑山羊,通过黄焖的烹饪加工,制作出黄焖黑山羊火锅由于对肉质的精选,独特的烹制工艺,菜品色泽鲜艳美观的地方美味佳肴。

[0006] 一种带皮黄焖黑山羊火锅的制作方法,其特征在于选用下列原料及其质量份配比调料作为本发明制作方法的主料:

其中,精选去毛带皮的黑山羊约 5-6 千克的净羊肉,选用下述成分及其质量配比作为调料,

大蒜:50-100g,老姜:10-15g,花椒:10-15g,砂仁:10-15g,八角:5-10g,山奈:5-10g,小茴香,10g;白芷:10-12g,花溪辣椒:200-250g,百花串风味腐乳:50g,菜籽油 1750g,精盐:50-60g,味精:20-25g,53° 酱香型白酒:50-70ml;

采用上述主料和调料后其具体烹制工艺的步骤如下:

1、用 200-250g 的干燥花溪辣椒,用清水洗净,再将辣椒舂烂成糍粑状,然后用 750g 菜籽油制成红油辣椒,其特点是辣椒既辣又香,辣椒油红色纯正;

2、黑山羊宰杀烫皮去毛后,取出杂碎,剔骨后,将羊肉洗净,切成 2.5-3cm 的肉丁,取炒锅将 1750g 菜籽油用火将油温度烧至沸点,降温,待温度降至八成左右,将羊肉放入锅内翻炒,后用大火将羊肉的水分炒到挥发至八成左右,可以看出羊肉丁的形状基本定型即可进行下一步;

3、当羊肉丁炒至成型后,水分已挥发至九成以上,此时,再加猛火,倒入酱香型 53° 白酒,待酒分子充分燃烧,翻炒片刻,再依次放入所配比的大蒜、老姜、花椒、砂仁、八角、山奈、小茴香、白芷、百花串风味腐乳、精盐、味精等调料,使其渗进调料的香味;

4、放入所需配比调料后,加入清水浸过羊肉,水面比羊肉高 3-5cm,按照时间要求,敞锅沸腾温度条件下焖煮 60-90 分钟,在焖煮期间锅中汤水煮干,再加入开水作为补充;或要求快速加工时,可将羊肉和调料盛入压力锅,加入清水浸过羊肉,水面比羊肉高 3-5cm,盖好压力锅盖,放上气阀,待气阀响后,用小火焖 5-8 分钟,闭火即可;

5、当压力锅内已无气压,打开锅盖,将调料取出,使羊肉始终保持鲜味;

6、取土制砂锅一只,下面放入少许新鲜萝卜条或新鲜黄豆芽,将焖熟的羊肉盛入沙锅内,放上少许鱼香草即薄荷菜点缀,即得到带皮黄焖黑山羊火锅成品。

[0007] 本发明的一种带皮黄焖黑山羊火锅的制作方法有益效果,由于对黑山羊肉质的精选,烹制工艺独特,色泽美观,温而不燥,香而不腻,口感鲜美而没有膻味,皮糯肉嫩。常食用黄焖黑山羊,既能增强机体免疫力,可以达到补虚、健康、延年益寿的功效,深受食用者的喜爱和欢迎,其特色和口感被人们赞不绝口。

## 具体实施方式

### [0008] 实施例 1

精选去毛带皮的黑山羊约 5 千克净肉,选用下述成分及其质量份配比作为调料:

大蒜:50g;老姜:10g;花椒:10g;砂仁:10g;八角:5g;山奈:5g;小茴香:10g;白芷:10g;花溪辣椒:200g;百花串风味腐乳:50g;菜籽油 1750g;精盐:50-60g;味精:20g;53° 酱香型白酒:50ml。

[0009] 采用上述主料和调料后其具体烹制工艺的步骤如下:

1、用 200g 的干燥花溪辣椒,用清水洗净,再将辣椒舂烂成糍粑状,然后用 750g 菜籽油制成红油辣椒,其特点是辣椒既辣又香,辣椒油红色纯正。

[0010] 2、黑山羊宰杀烫皮去毛后,取出杂碎,剔骨后,将羊肉洗净,切成 2.5-3cm 的肉丁,取炒锅将 1750g 菜籽油用火将油温度烧至沸点,待温度降至八成左右,将羊肉放入锅内翻炒,后用大火将羊肉的水分炒到挥发至八成左右,可以看出羊肉丁的形状基本明显即可进行下一步;

3、当羊肉丁炒至成型后,水分已挥发至九成以上,此时,再加猛火,倒入酱香型 53° 白酒,锅中白酒立即燃烧,待酒分子充分燃烧,翻炒片刻,再依次放入所配比的大蒜、老姜、花椒、砂仁、八角、山奈、小茴香、白芷、百花串风味腐乳、精盐、味精等调料,使其渗进调料的香味;

4、放入所需配比调料后,加入清水浸过羊肉,水面比羊肉高 3cm,按照时间要求,敞锅沸

腾温度条件下焖 60-90 分钟,期间若汁水干,再加入开水作为补充;如若要求快速加工时,可将羊肉盛入压力锅,加清水浸过羊肉 3cm,盖好压力锅盖,放上气阀,待气阀响后,用小火焖 5-8 分钟,闭火即可;

5、当压力锅内已无气压,打开锅盖,将调料取出,使羊肉始终保持鲜味;

6、取土制砂锅一只,下面放入少许萝卜条或黄豆芽,将焖熟的羊肉盛入沙锅内,放上少许鱼香草即薄荷菜点缀,即为带皮黄焖黑山羊火锅成品。

#### [0011] 实施例 2

精选去毛带皮的黑山羊约 5.5 千克净肉,选用下述成分及其质量份配比作为调料:

大蒜:70g;老姜:13g;花椒:13g;砂仁:13g;八角:8g;山奈:8;小茴香:10g;白芷:11g;花溪辣椒:225g;百花串风味腐乳:50g;菜籽油 1750g;精盐:55g;味精:23g;53° 酱香型白酒:60ml。

[0012] 采用上述主料和调料后其具体烹制工艺的步骤如下:

1、用 225g 的干燥花溪辣椒,用清水洗净,再将辣椒舂烂成糍粑状,然后用 750g 菜籽油制成红油辣椒,其特点是辣椒既辣又香,辣椒油红色纯正。

[0013] 2、黑山羊宰杀烫皮去毛后,取出杂碎,剔骨后,将羊肉洗净,切成 2.5-3cm 的肉丁,取炒锅将 1750g 菜籽油用火将油温度烧至沸点,待温度降至八成左右,将羊肉放入锅内翻炒,后用大火将羊肉的水分炒到挥发至八成左右,可以看出羊肉丁的形状基本明显即可进行下一步;

3、当羊肉丁炒至成型后,水分已挥发至九成以上,此时,再加猛火,倒入酱香型 53° 白酒,锅中白酒立即燃烧,待酒分子充分燃烧,翻炒片刻,再依次放入所配比的大蒜、老姜、花椒、砂仁、八角、山奈、小茴香、白芷、百花串风味腐乳、精盐、味精等调料,使其渗进调料的香味;

4、放入所需配比调料后,加入清水浸过羊肉,水面比羊肉高 4cm,按照时间要求,敞锅沸腾温度条件下焖 60-90 分钟,期间若汁水干,再加入开水作为补充;如若要求快速加工时,可将羊肉盛入压力锅,加入清水浸过羊肉,水面比羊肉高 4cm,盖好压力锅盖,放上气阀,待气阀响后,用小火焖 5-8 分钟,闭火即可;

5、当压力锅内已无气压,打开锅盖,将调料取出,使羊肉始终保持鲜味;

6、取土制砂锅一只,下面放入少许萝卜条或黄豆芽,将焖熟的羊肉盛入沙锅内,放上少许鱼香草即薄荷菜点缀,即为带皮黄焖黑山羊火锅成品。

#### [0014] 实施例 3

精选去毛带皮的黑山羊约 6 千克净肉,选用下述成分及其质量份配比作为调料:

大蒜:100g;老姜:15g;花椒:15g;砂仁:15g;八角:10g;山奈:10g;小茴香:10g;白芷:12g;花溪辣椒:250g;百花串风味腐乳:50g;菜籽油 1750g;精盐:60g;味精:25g;53° 酱香型白酒:70ml。

[0015] 采用上述主料和调料后其具体烹制工艺的步骤如下:

1、用 250g 的干燥花溪辣椒,用清水洗净,再将辣椒舂烂成糍粑状,然后用 1750g 菜籽油制成红油辣椒,其特点是辣椒既辣又香,辣椒油红色纯正。

[0016] 2、黑山羊宰杀烫皮去毛后,取出杂碎,剔骨后,将羊肉洗净,切成 2.5-3cm 的肉丁,取炒锅将 1750g 菜籽油用火将油温度烧至沸点,待温度降至八成左右,将羊肉放入锅内翻

炒,后用大火将羊肉的水分炒到挥发至八成左右,可以看出羊肉丁的形状基本明显即可进行下一步;

3、当羊肉丁炒至成型后,水分已挥发至九成以上,此时,再加猛火,倒入酱香型 53° 白酒,锅中白酒立即燃烧,待酒分子充分燃烧,翻炒片刻,再依次放入所配比的大蒜、老姜、花椒、砂仁、八角、山奈、小茴香、白芷、百花串风味腐乳、精盐、味精等调料,使其渗进调料的香味;

4、放入所需配比调料后,加入清水浸过羊肉,水面比羊肉高 5cm,按照时间要求,敞锅沸腾温度条件下焖 60-90 分钟,期间若汁水干,再加入开水作为补充;如若要求快速加工时,可将羊肉盛入压力锅,加入清水浸过羊肉,水面比羊肉高 5cm,盖好压力锅盖,放上气阀,待气阀响后,用小火焖 5-8 分钟,闭火即可;

5、当压力锅内已无气压,打开锅盖,将调料取出,使羊肉始终保持鲜味;

6、取土制砂锅一只,下面放入少许萝卜条或黄豆芽,将焖熟的羊肉盛入沙锅内,放上少许鱼香草即薄荷菜点缀,即为带皮黄焖黑山羊火锅成品。

[0017] 由本法制得的火锅的羊肉味道鲜美,但对食品菜肴每个人是有自己主观的喜好的,有的人吃得咸,有的人要吃清淡,有的要油多,有的要油少,有的人不吃大蒜或一二样调料,这些个别的之处的变化在其他部分相同或相似的情况下均属于本发明的保护范围。