



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103652952 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310584663. 8

(22) 申请日 2013. 11. 20

(71) 申请人 怀远县大禹食品科技发展有限公司

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县新城区禹  
都大道 3 号大禹宾馆院内

(72) 发明人 张旭

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理

有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/31 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种药膳羊肉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种药膳羊肉及其加工方法，是由下述重量份的原料制成：羊肉 50-60、山药 8-10、黄精 2-4、山楂 3-5、丁葵草 2-3、白菊花 1-3、白芷 1-3、铁包金 2-3、桃金娘 2-3、荸荠汁 3-5、藕汁 2-3、公丁香 2-3、姜块 3-5、食盐 3-5、营养添加剂 8-10；本发明提供了一种药膳羊肉及其加工方法，肥腻温热的羊肉，采用中药煎煮液脱脂，使其成为能降脂、降压、降血糖，并能瘦身减肥的药膳佳肴，具有健脾养胃、养血安神，滋肾润肺的功效，能很好的预防亚健康。

1. 一种药膳羊肉,其特征在于是由以下重量份的原料制成:

羊肉 50-60、山药 8-10、黄精 2-4、山楂 3-5、丁葵草 2-3、白菊花 1-3、白芷 1-3、铁包金 2-3、桃金娘 2-3、荸荠汁 3-5、藕汁 2-3、公丁香 2-3、姜块 3-5、食盐 3-5、营养添加剂 8-10;  
所述的营养添加剂是由薏仁油、荸荠粉、山楂核粉 1-2 :3-5:3-5 混合制成。

2. 一种如权利要求 1 所述的药膳羊肉的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将黄精、山楂、丁葵草、白菊花、白芷、铁包金、桃金娘加入适量水煮,加热煎煮,得煎煮液;

(2) 将羊肉洗净切块,放入煎煮液中,先大火煮沸,再用小火熬煮 60-80 分钟,然后将羊肉取出;

(3) 将羊肉放入锅中,然后将荸荠汁、藕汁、公丁香、姜块、食盐、营养添加剂等剩余成分加入其中,加热闷润至锅内水分蒸发完全,将羊肉取出,凉透晾干,真空包装,即得。

## 一种药膳羊肉及其制备方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种药膳羊肉及其制备方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0003] 羊肉是我国餐桌上的常见食品,尤其是在较为寒冷的北方,更是因其温热的性质而深受人们的欢迎。在现在的市场上,羊肉产品较为单一,大多为新鲜羊肉或者羊肉的卤制品,因此,开发出多种羊肉制品,能够充分满足市场需求,给广大消费者更多的选择。

### 发明内容

[0004] 本发明提供了一种药膳羊肉及其制备方法,以满足市场需求及消费者需要。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种药膳羊肉,其特征在于是由以下重量份的原料制成:

羊肉 50-60、山药 8-10、黄精 2-4、山楂 3-5、丁葵草 2-3、白菊花 1-3、白芷 1-3、铁包金 2-3、桃金娘 2-3、荸荠汁 3-5、藕汁 2-3、公丁香 2-3、姜块 3-5、食盐 3-5、营养添加剂 8-10;

所述的营养添加剂是由薏仁油、荸荠粉、山楂核粉 1-2 : 3-5 : 3-5 混合制成。

[0006] 所述的药膳羊肉的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将黄精、山楂、丁葵草、白菊花、白芷、铁包金、桃金娘加入适量水煮,加热煎煮,得煎煮液;

(2) 将羊肉洗净切块,放入煎煮液中,先大火煮沸,再用小火熬煮 60-80 分钟,然后将羊肉取出;

(3) 将羊肉放入锅中,然后将荸荠汁、藕汁、公丁香、姜块、食盐、营养添加剂等剩余成分加入其中,加热闷润至锅内水分蒸发完全,将羊肉取出,凉透晾干,真空包装,即得。

[0007] 本发明的优点是:

本发明提供了一种药膳羊肉及其加工方法,肥腻温热的羊肉,采用中药煎煮液脱脂,使其成为能降脂、降压、降血糖,并能瘦身减肥的药膳佳肴,具有健脾养胃、养血安神,滋肾润肺的功效,能很好的预防亚健康。

### 具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例 1:

一种药膳羊肉,其特征在于是由以下重量份的原料制成:

羊肉 60、山药 10、黄精 4、山楂 5、丁葵草 3、白菊花 3、白芷 3、铁包金 2、桃金娘 2、荸荠汁 5、藕汁 3、公丁香 3、姜块 5、食盐 5、营养添加剂 8;

所述的营养添加剂是由薏仁油、荸荠粉、山楂核粉 2 : 3 : 5 混合制成。

[0009] 所述的药膳羊肉的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将黄精、山楂、丁葵草、白菊花、白芷、铁包金、桃金娘加入适量水煮,加热煎煮,得煎煮液;

(2) 将羊肉洗净切块,放入煎煮液中,先大火煮沸,再用小火熬煮 80 分钟,然后将羊肉取出;

(3) 将羊肉放入锅中,然后将荸荠汁、藕汁、公丁香、姜块、食盐、营养添加剂等剩余成分加入其中,加热闷润至锅内水分蒸发完全,将羊肉取出,凉透晾干,真空包装,即得。

[0010] 本发明提供了一种药膳羊肉及其加工方法,肥腻温热的羊肉,采用中药煎煮液脱脂,使其成为能降脂、降压、降血糖,并能瘦身减肥的药膳佳肴,具有健脾养胃、养血安神,滋肾润肺的功效,能很好的预防亚健康。