



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103652964 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310582193. 1

(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 1/311 (2006. 01)

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

一种黑椒风味羊肉串及其制备方法

(57) 摘要

一种黑椒风味羊肉串及其制备方法,其特征
在于由下列重量份的原料制成:羊肉 250-270、
榆白皮 1-1.2、赤麻 0.8-1、川层草 1.4-1.6、大蕉
皮 0.5-0.8、诃子叶 2-2.2、关公须 1.8-2、櫻桃叶
1.4-1.5、桑芽 2-2.5、虾米 3-4、麦芯粉 5-6、饭豆
7-8、芝麻 5-7、黑胡椒 10-11、黑木耳 8-9、胡萝卜
10-12、啤酒 20-22、营养添加剂 3-4。本发明的羊
肉串质量高,肉质细嫩、香味浓郁、营养丰富,其中
添加的虾米含有丰富的镁,对心脏活动具有重要
的调节作用,能很好的保护心血管系统,芝麻含有
亚油酸,具有调节胆固醇的作用;此外,本发明还
具有清热解毒、温胃健脾、清肝明目的功效。

1. 一种黑椒风味羊肉串,其特征在于由以下重量份的原料制成:

羊肉 250-270、榆白皮 1-1.2、赤麻 0.8-1、川层草 1.4-1.6、大蕉皮 0.5-0.8、诃子叶 2-2.2、关公须 1.8-2、樱桃叶 1.4-1.5、桑芽 2-2.5、虾米 3-4、麦芯粉 5-6、饭豆 7-8、芝麻 5-7、黑胡椒 10-11、黑木耳 8-9、胡萝卜 10-12、啤酒 20-22、营养添加剂 3-4;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:薄荷糖 1-2、猪肥膘肉 40-45、勒管草 1-1.2、荔枝壳 0.8-0.9、海蓬子 0.7-0.8、阳桃根 1-1.1、当归油 0.1-0.2、豆渣 100-110;

制备方法为:(1)将勒管草、荔枝壳、海蓬子、阳桃根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣后在所得滤液中加入薄荷糖,大火加热搅拌至薄荷糖完全融化;

(2)在铁锅中加入步骤(1)所得物料,将猪肥膘肉切块放入铁锅,小火加热,熬炼至猪肥膘肉皱缩并变成金黄色时起锅,过滤除渣得到营养猪油;

将营养猪油与剩余物料混合拌匀,烘干后进行超微粉碎,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的黑椒风味羊肉串的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将榆白皮、赤麻、川层草、大蕉皮、诃子叶、关公须、樱桃叶、桑芽加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;将羊肉切成小块,加提取液腌制 3-4 小时;

(2)将胡萝卜切块,与黑木耳混合,加 2-3 倍的水打浆,过滤分离得到蔬菜渣和蔬菜汁;

(3)将蔬菜渣加入到啤酒中,大火煮沸,过滤除渣,得到蔬菜酒;

(4)将虾米、饭豆、芝麻、黑胡椒混合入锅,小火炒香,加蔬菜汁研磨匀质,小火熬膏,冷冻干燥后研成粉末;

(5)将腌制好的羊肉块送入滚揉机,同时加入步骤(3)、(4)所得物料及剩余物料,滚揉 40-50 分钟后出料,进行穿签,送入油锅中炸制 7-8 分钟,即得。

一种黑椒风味羊肉串及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种羊肉串,尤其涉及一种黑椒风味羊肉串及其制备方法。

背景技术

[0002] 羊肉串是一种新疆风味小吃,广受消费者喜爱。其主要是以羊肉配以调料经烤制或炸制制成。现在市场上出售的羊肉串口味品种少、不具有保健功能,且由于多是沿街出售,卫生条件差,质量难以得到保障。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种黑椒风味羊肉串及其制备方法,本发明具有风味独特、营养价值高的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种黑椒风味羊肉串,其特征在于由以下重量份的原料制成:

羊肉 250-270、榆白皮 1-1.2、赤麻 0.8-1、川层草 1.4-1.6、大蕉皮 0.5-0.8、诃子叶 2-2.2、关公须 1.8-2、樱桃叶 1.4-1.5、桑芽 2-2.5、虾米 3-4、麦芯粉 5-6、饭豆 7-8、芝麻 5-7、黑胡椒 10-11、黑木耳 8-9、胡萝卜 10-12、啤酒 20-22、营养添加剂 3-4;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:薄荷糖 1-2、猪肥膘肉 40-45、勒管草 1-1.2、荔枝壳 0.8-0.9、海蓬子 0.7-0.8、阳桃根 1-1.1、当归油 0.1-0.2、豆渣 100-110;

制备方法为:(1)将勒管草、荔枝壳、海蓬子、阳桃根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣后在所得滤液中加入薄荷糖,大火加热搅拌至薄荷糖完全融化;

(2)在铁锅中加入步骤(1)所得物料,将猪肥膘肉切块放入铁锅,小火加热,熬炼至猪肥膘肉皱缩并变成金黄色时起锅,过滤除渣得到营养猪油;

(3)将营养猪油与剩余物料混合拌匀,烘干后进行超微粉碎,即得。

[0005] 所述的黑椒风味羊肉串的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将榆白皮、赤麻、川层草、大蕉皮、诃子叶、关公须、樱桃叶、桑芽加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;将羊肉切成小块,加提取液腌制 3-4 小时;

(2)将胡萝卜切块,与黑木耳混合,加 2-3 倍的水打浆,过滤分离得到蔬菜渣和蔬菜汁;

(3)将蔬菜渣加入到啤酒中,大火煮沸,过滤除渣,得到蔬菜酒;

(4)将虾米、饭豆、芝麻、黑胡椒混合入锅,小火炒香,加蔬菜汁研磨匀质,小火熬膏,冷冻干燥后研成粉末;

(5)将腌制好的羊肉块送入滚揉机,同时加入步骤(3)、(4)所得物料及剩余物料,滚揉 40-50 分钟后出料,进行穿签,送入油锅中炸制 7-8 分钟,即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明严格控制原料的选择及生产的工艺,使得生产出的羊肉串质量高,具有肉质细嫩、香味浓郁的特点,具有广泛推广的价值,同时本发明营养丰富,其中添加的虾米含有丰

富的镁,对心脏活动具有重要的调节作用,能很好的保护心血管系统,芝麻含有亚油酸,具有调节胆固醇的作用;此外,本发明还具有清热解毒、温胃健脾、清肝明目的功效。

具体实施方式

[0007] 一种黑椒风味羊肉串,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

羊肉 250、榆白皮 1.2、赤麻 1、川层草 1.6、大蕉皮 0.8、诃子叶 2.2、关公须 1.8、樱桃叶 1.5、桑芽 2.5、虾米 4、麦芯粉 6、饭豆 8、芝麻 7、黑胡椒 11、黑木耳 8、胡萝卜 12、啤酒 22、营养添加剂 4;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:薄荷糖 2、猪肥膘肉 40、勒管草 1.2、荔枝壳 0.9、海蓬子 0.8、阳桃根 1、当归油 0.2、豆渣 110;

制备方法为:(1)将勒管草、荔枝壳、海蓬子、阳桃根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣后在所得滤液中加入薄荷糖,大火加热搅拌至薄荷糖完全融化;

(2)在铁锅中加入步骤(1)所得物料,将猪肥膘肉切块放入铁锅,小火加热,熬炼至猪肥膘肉皱缩并变成金黄色时起锅,过滤除渣得到营养猪油;

(3)将营养猪油与剩余物料混合拌匀,烘干后进行超微粉碎,即得。

[0008] 所述的黑椒风味羊肉串的制备方法,包括以下步骤:

(1)将榆白皮、赤麻、川层草、大蕉皮、诃子叶、关公须、樱桃叶、桑芽加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;将羊肉切成小块,加提取液腌制 3-4 小时;

(2)将胡萝卜切块,与黑木耳混合,加 2-3 倍的水打浆,过滤分离得到蔬菜渣和蔬菜汁;

(3)将蔬菜渣加入到啤酒中,大火煮沸,过滤除渣,得到蔬菜酒;

(4)将虾米、饭豆、芝麻、黑胡椒混合入锅,小火炒香,加蔬菜汁研磨匀质,小火熬膏,冷冻干燥后研成粉末;

(5)将腌制好的羊肉块送入滚揉机,同时加入步骤(3)、(4)所得物料及剩余物料,滚揉 40-50 分钟后出料,进行穿签,送入油锅中炸制 7-8 分钟,即得。