



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104489594 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 08

(21) 申请号 201410382185. 7

(22) 申请日 2014. 08. 06

(71) 申请人 临沂大学

地址 276000 山东省临沂市双岭路中段临沂  
大学

(72) 发明人 吕慎金 杨燕

(51) Int. Cl.

A23L 1/223(2006. 01)

A23L 1/22(2006. 01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种羊肉卤料及其羊肉卤制方法

(57) 摘要

本发明公开了一种羊肉卤料,按重量计,所述卤料由以下原料组成:八角 15-30 克,桂皮 10-20 克,小茴 15-25 克,甘草 5-15 克,三奈 5-15 克,甘菘 1-7 克,花椒 15-30 克,砂仁 5-15 克,陈皮 5-15 克,檀香 2-10 克,草豆蔻 1-8 克,草果 10-20 克,丁香 5-15 克,生姜 90-120 克,带有根须的大葱 100-200 克,冰糖 350-500 克,味精 5-10 克,精盐 350-500 克,鲜汤 4000-6000 克,精炼油 40-70 克。本发明通过配料以及工艺均可对羊肉的进行脱膻,卤制后的羊肉没有膻味,而且口感佳。

1. 羊肉卤料,其特征在于,按重量计,所述卤料由以下原料组成:八角 15-30 克,桂皮 10-20 克,小茴 15-25 克,甘草 5-15 克,三奈 5-15 克,甘菘 1-7 克,花椒 15-30 克,砂仁 5-15 克,陈皮 5-15 克,檀香 2-10 克,草豆蔻 1-8 克,草果 10-20 克,丁香 5-15 克,生姜 90-120 克,带有根须的大葱 100-200 克,冰糖 350-500 克,味精 5-10 克,精盐 350-500 克,鲜汤 4000-6000 克,精炼油 40-70 克。

2. 根据权利要求 1 所述的羊肉卤料,其特征在于,卤料的原料为:八角 18-23 克,桂皮 15-18 克,小茴 18-20 克,甘草 8-12 克,三奈 8-12 克,甘菘 3-5 克,花椒 18-22 克,砂仁 8-12 克,陈皮 7-13 克,檀香 4-8 克,草豆蔻 3-7 克,草果 13-18 克,丁香 7-12 克,生姜 95-110 克,带有根须的大葱 130-180 克,冰糖 400-480 克,味精 6-8 克,精盐 370-480 克,鲜汤 4500-5500 克,精炼油 45-60 克。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的羊肉卤料,其特征在于,卤料的原料为:八角 22 克,桂皮 16 克,小茴 19 克,甘草 10 克,三奈 10 克,甘菘 4 克,花椒 20 克,砂仁 10 克,陈皮 12 克,檀香 5 克,草豆蔻 5 克,草果 15 克,丁香 10 克,生姜 100 克,带有根须的大葱 150 克,冰糖 450 克,味精 7 克,精盐 450 克,鲜汤 5000 克,精炼油 50 克。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的羊肉卤料,其特征在于,所述鲜汤的制作方法为:在 10000-12000 克的水中加入 3000-5000 克的猪筒骨、50-200 克的老姜、100-200 克香葱的葱白熬制 2-4 小时而成。

5. 采用如权利要求 1 至 4 任意一项的羊肉卤料制作卤水的方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤 1,将八角、桂皮、小茴、甘草、三奈、甘菘、花椒、砂仁、草豆蔻、陈皮、檀香草果、丁香在干锅中小火炒 5-10 分钟,装入宽松的纱布袋中并扎紧袋口得到香料包,生姜洗净拍破;

步骤 2,将冰糖与精炼油一同入锅用小火炒至呈深红色时,掺入 600-700 克沸水搅匀成糖色;

步骤 3,向汤锅中掺入鲜汤 5000-5500 克,放入生姜、大葱,加入精盐、味精、糖色,再放入香料包,烧沸后改用小火慢慢地熬 1-3 小时,即成新鲜卤水。

6. 如权利要求 5 所述的制作卤水的方法,其特征在于,向熬制过程中的卤水加入干辣椒。

7. 采用如权利要求 5 或 6 所述的卤水卤制羊肉的方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤 1,将原料羊肉浸泡在脱膻液中,脱膻液采用料酒、小苏打、食盐以及清水混合而成,羊肉充分吸收脱膻液后,充分去除羊肉中的膻味;

步骤 2,将脱膻后的羊肉进行余水处理;

步骤 3,将余水处理后的羊肉淹没到卤水中熬煮 2.5-3 小时,熬煮过程中对羊肉进行翻转。

8. 如权利要求 7 所述的卤制羊肉的方法,其特征在于,在步骤 1 中,脱膻采用的料酒、小苏打、食盐以及清水的用量为:每 500 克羊肉采用的料酒为 50 克、小苏打为 25 克、食盐为 10 克、清水为 250 克。

9. 如权利要求 7 所述的卤制羊肉的方法,其特征在于,卤水经过多次地卤制使用,采用动物血液与清水的混合液加入到烧沸的卤水中。

## 一种羊肉卤料及其羊肉卤制方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品制作领域,具体涉及一种羊肉卤料及其羊肉卤制方法。

### 背景技术

[0002] 羊肉是中国人民食用的主要肉类之一,羊肉比猪肉的肉质要细嫩,而且比猪肉和牛肉的脂肪、胆固醇含量都要少。相对猪肉而言,羊肉蛋白质含量较多,脂肪含量较少。维生素B1、B2、B6以及铁、锌、硒的含量颇为丰富。此外,羊肉肉质细嫩,容易消化吸收,多吃羊肉有助于提高身体免疫力。羊肉热量比牛肉要高,历来被当做秋冬御寒和进补的重要食品之一。

[0003] 羊肉也历来被当作冬季进补的重要食品之一。寒冬常吃羊肉可益气补虚,促进血液循环,增强御寒能力。羊肉还可增加消化酶,保护胃壁,有助于消化。中医认为,羊肉具有补精血,益虚劳,温中健脾,补肾壮阳,养肝等功效。对虚劳羸瘦、腰膝酸软、脾胃虚弱、食少反胃,头眩明目、肾阳不足、气血亏虚、阳痿、寒疝、产后虚冷、缺乳等病症有良效。尤其适合老年人、体虚的男人和产后妇女。

[0004] 但羊肉吃起来总会有让人无法接受的膻味。羊肉的膻味主要来自于羊肉肉质中的挥发性脂肪酸。很多人爱吃羊肉,可不大喜欢羊肉的膻味。由于羊肉固有的膻味,按照传统方法将其制作为酱卤制品时,许多的消费者望而却步,极大地影响了其销售推广。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种羊肉卤料及其羊肉卤制方法,本发明通过配料以及工艺均可对羊肉的进行脱膻,卤制后的羊肉没有膻味,而且口感佳。

[0006] 解决上述技术问题的技术方案如下:

[0007] 羊肉卤料,按重量计,所述卤料由以下原料组成:八角 15-30 克,桂皮 10-20 克,小茴 15-25 克,甘草 5-15 克,三奈 5-15 克,甘菘 1-7 克,花椒 15-30 克,砂仁 5-15 克,陈皮 5-15 克,檀香 2-10 克,草豆蔻 1-8 克,草果 10-20 克,丁香 5-15 克,生姜 90-120 克,带有根须的大葱 100-200 克,冰糖 350-500 克,味精 5-10 克,精盐 350-500 克,鲜汤 4000-6000 克,精炼油 40-70 克。

[0008] 优选地,卤料的原料为:八角 18-23 克,桂皮 15-18 克,小茴 18-20 克,甘草 8-12 克,三奈 8-12 克,甘菘 3-5 克,花椒 18-22 克,砂仁 8-12 克,陈皮 7-13 克,檀香 4-8 克,草豆蔻 3-7 克,草果 13-18 克,丁香 7-12 克,生姜 95-110 克,带有根须的大葱 130-180 克,冰糖 400-480 克,味精 6-8 克,精盐 370-480 克,鲜汤 4500-5500 克,精炼油 45-60 克。

[0009] 更优选地,八角 22 克,桂皮 16 克,小茴 19 克,甘草 10 克,三奈 10 克,甘菘 4 克,花椒 20 克,砂仁 10 克,陈皮 12 克,檀香 5 克,草豆蔻 5 克,草果 15 克,丁香 10 克,生姜 100 克,带有根须的大葱 150 克,冰糖 450 克,味精 7 克,精盐 450 克,鲜汤 5000 克,精炼油 50 克。

[0010] 优选地,所述鲜汤的制作方法为:在 10000-12000 克的水中加入 3000-5000 克的猪筒骨、50-200 克的老姜、100-200 克香葱的葱白熬制 2-4 小时而成。

[0011] 制作卤水的方法,包括以下步骤:

[0012] 步骤 1,将八角、桂皮、小茴、甘草、三奈、甘菘、花椒、砂仁、草豆蔻、陈皮、檀香草果、丁香在干锅中小火炒 5-10 分钟,装入宽松的纱布袋中并扎紧袋口得到香料包,生姜洗净拍破;

[0013] 步骤 2,将冰糖与精炼油一同入锅用小火炒至呈深红色时,掺入 600-700 克沸水搅匀成糖色;

[0014] 步骤 3,向汤锅中掺入鲜汤 5000-5500 克,放入生姜、大葱,加入精盐、味精、糖色,再放入香料包,烧沸后改用小火慢慢地熬 1-3 小时,即成新鲜卤水。

[0015] 优选地,向熬制过程中的卤水加入干辣椒。

[0016] 卤制羊肉的方法,包括以下步骤:

[0017] 步骤 1,将原料羊肉浸泡在脱膻液中,脱膻液采用料酒、小苏打、食盐以及清水混合而成,羊肉充分吸收脱膻液后,充分去除羊肉中的膻味;

[0018] 步骤 2,将脱膻后的羊肉进行氽水处理;

[0019] 步骤 3,将氽水处理后的羊肉淹没到卤水中熬煮 2.5-3 小时,熬煮过程中对羊肉进行翻转。

[0020] 优选地,在步骤 1 中,脱膻采用的料酒、小苏打、食盐以及清水的用量为:每 500 克羊肉采用的料酒为 50 克、小苏打为 25 克、食盐为 10 克、清水为 250 克。

[0021] 优选地,卤水经过多次地卤制使用,采用动物血液与清水的混合液加入到烧沸的卤水中。

[0022] 优选地,卤水停止使用并保存时,先将卤水烧开,去除漂浮在最上层的部分浮油,去除浮油的量以冷却后的卤水漂浮在最上层的浮油保持在 0.4-0.8mm 为准,再除去第二层的泡沫,最后用纱布过滤沉淀,保持卤水干净。

[0023] 本发明的卤料配方中,其中八角:可去除肉中臭腥味,有强烈芳香气味。桂皮:味辛甘,可去腥解腻、增进食欲。小茴香:颗粒均匀,质地饱满,色泽黄绿,香气浓郁,味道独特。甘草:又名甜草,味甜而特殊,卤出的产品尾味甜,可使产品回味悠长。山奈:又名沙姜,外皮呈褐灰色,味辛辣,姜辣味浓。甘菘:有强烈松脂样香气,有助于理气止痛、醒脾健胃的功效。花椒:香味浓郁、杂质少。砂仁:气味香辛,开胃增进食欲。陈皮:有桔香气,味略苦,与其它味道相互调和,可形成独具一格的风味。檀香:有强烈香气。草豆蔻:化湿消痞,行气温中,开胃消食。草果:有浓郁的辛香气味,能去腥除腻,香味浓郁,品质以个大干爽、均匀饱满、外皮呈棕褐色为佳。丁香:常用香辛料,香味浓郁而强烈,选料时选有花芯者为佳。

[0024] 在本发明卤料配方中采用了鲜汤而没有采用冷水,是由于鲜汤中含有大量蛋白质,可使入卤原料鲜味浓郁,而冷水会减弱香味,鲜味和咸味。另外,本发明的卤水中不需要加入酱油,理由在于,由于本发明中的糖色形成了红卤,而红卤中的金黄色是靠糖色来产生的,加糖色卤制的原料色泽金黄,不易变黑,而加入酱油的卤水,时间稍长,经氧化后便会使色泽发黑发暗,时间越长,色泽越黑越深。

[0025] 本发明具有以下优点:

[0026] 首先,由于配料中的丁香、砂仁、草豆蔻具有去膻作用,在卤制前经过脱膻,在卤制过程中又可以得到脱膻,因此,经过两经脱膻后,使羊肉中的膻味彻底地消失,增加了品尝的口感。其次,由于卤料中加入了一定量的具有各自辛香味和香气的调料,所以除具有五香

味感外,还有特别的香气。这些香气可提神,醒脑,所以在品尝卤菜时,既可以达到良好的味觉感官,还可以产生良好的嗅觉感官,不但味感丰富,而且是佐酒的上乘菜肴。第三,卤制菜品时,因羊肉受热会使羊肉中的蛋白质发生变性,进而产生脱水现象,使所卤制羊肉中含水减弱,这样就增加了羊肉的存放期和保管期,故便于携带。第四,增加食欲,有益营养。第五,本发明除可以卤制羊肉外,还可以卤制鸡、鸭、鹅、牛肉等原料,且卤制调味品大多具有开胃健脾健裨,消食化滞等功效。所以使用卤制原料,除了满足人体对蛋白质及维生素等的需求外,还能达到开胃,增加食欲的目的。

### 具体实施方式

[0027] 实施例 1:

[0028] 羊肉卤料,按重量计,所述卤料由以下原料组成:八角 22 克,桂皮 16 克,小茴 19 克,甘草 10 克,三奈 10 克,甘菘 4 克,花椒 20 克,砂仁 10 克,陈皮 12 克,檀香 5 克,草豆蔻 5 克,草果 15 克,丁香 10 克,生姜 100 克,带有根须的大葱 150 克,冰糖 450 克,味精 7 克,精盐 450 克,鲜汤 5000 克,精炼油 50 克。其中,鲜汤的制作方法为:在 10000 克的水中加入 3000 克的猪筒骨、50 克的老姜、100 克香葱的葱白熬制 2 小时而成。

[0029] 采用上述卤料制作卤水的方法,包括以下步骤:

[0030] 步骤 1,将八角、桂皮、小茴、甘草、三奈、甘菘、花椒、砂仁、草豆蔻、陈皮、檀香草果、丁香在干锅中小火炒 5 分钟,装入宽松的纱布袋中并扎紧袋口得到香料包,生姜洗净拍破;

[0031] 步骤 2,将冰糖与精炼油一同入锅用小火炒至呈深红色时,掺入 600 克沸水搅匀成糖色;

[0032] 步骤 3,向汤锅中掺入鲜汤 5000 克,放入生姜、大葱,加入精盐、味精、糖色,再放入香料包,烧沸后改用小火慢慢地熬 1 小时,即成新鲜卤水。还可以向熬制过程中的卤水加入干辣椒,以得到具有辣味的辣卤。

[0033] 采用上述卤水卤制羊肉的方法,包括以下步骤:

[0034] 步骤 1,将原料羊肉浸泡在脱膻液中,脱膻液采用料酒、小苏打、食盐以及清水混合而成,羊肉充分吸收脱膻液后,充分去除羊肉中的膻味;脱膻采用的料酒、小苏打、食盐以及清水的用量为:每 500 克羊肉采用的料酒为 50 克、小苏打为 25 克、食盐为 10 克、清水为 250 克。由于羊肉致膻成分的主要化学成分为  $C_6$ 、 $C_8$ 、 $C_{10}$  低级挥发性脂肪酸。通过上述脱膻所采用的料酒、小苏打、食盐以及清水,混合溶液中的微生物会产生脂酶,当菌体裂解后还会释放一定量的蛋白酶,在这些酶的协同作用下会改变致膻成分的构型以及存在形式,做到既能脱除羊肉制品中的膻味,又不破坏羊肉制品的品质。

[0035] 步骤 2,将脱膻后的羊肉进行氽水处理,氽水处理的程度使羊肉达到半熟为止。氽水处理后的羊肉可以排出血污和腥膻气味。

[0036] 步骤 3,将氽水处理后的羊肉淹没到卤水中熬煮 2.5 小时,熬煮过程中对羊肉进行翻转。卤水经过多次地卤制使用,采用动物血液与清水的混合液加入到烧沸的卤水中,通过血液中蛋白质的吸附和凝固作用,吸去卤水中的杂质,以使卤水变得清澈。

[0037] 实施例 2

[0038] 羊肉卤料,按重量计,所述卤料由以下原料组成:八角 15 克,桂皮 10 克,小茴 15 克,甘草 5 克,三奈 5 克,甘菘 1 克,花椒 15 克,砂仁 5 克,陈皮 5 克,檀香 2 克,草豆蔻 1 克,

草果 10 克,丁香 5 克,生姜 90 克,带有根须的大葱 100 克,冰糖 350 克,味精 5 克,精盐 350 克,鲜汤 4000 克,精炼油 40 克。

[0039] 采用上述卤料制作卤水的方法,包括以下步骤:

[0040] 步骤 1,将八角、桂皮、小茴、甘草、三奈、甘菘、花椒、砂仁、草豆蔻、陈皮、檀香草果、丁香在干锅中小火炒 6 分钟,装入宽松的纱布袋中并扎紧袋口得到香料包,生姜洗净拍破;

[0041] 步骤 2,将冰糖与精炼油一同入锅用小火炒至呈深红色时,掺入 650 克沸水搅匀成糖色;

[0042] 步骤 3,向汤锅中掺入鲜汤 5500 克,放入生姜、大葱,加入精盐、味精、糖色,再放入香料包,烧沸后改用小火慢慢地熬 2 小时,即成新鲜卤水。还可以向熬制过程中的卤水加入干辣椒,以得到具有辣味的辣卤。

[0043] 采用上述卤水卤制羊肉的方法,包括以下步骤:

[0044] 步骤 1,将原料羊肉浸泡在脱膻液中,脱膻液采用料酒、小苏打、食盐以及清水混合而成,羊肉充分吸收脱膻液后,充分去除羊肉中的膻味;脱膻采用的料酒、小苏打、食盐以及清水的用量为:每 500 克羊肉采用的料酒为 50 克、小苏打为 25 克、食盐为 10 克、清水为 250 克。由于羊肉致膻成分的主要化学成分为  $C_6$ 、 $C_8$ 、 $C_{10}$  低级挥发性脂肪酸。通过上述脱膻所采用的料酒、小苏打、食盐以及清水,混合溶液中的微生物会产生脂酶,当菌体裂解后还会释放一定量的蛋白酶,在这些酶的协同作用下会改变致膻成分的构型以及存在形式,做到既能脱除羊肉制品中的膻味,又不破坏羊肉制品的品质。

[0045] 步骤 2,将脱膻后的羊肉进行氽水处理,氽水处理的程度使羊肉达到半熟为止。氽水处理后的羊肉可以排出血污和腥膻气味。

[0046] 步骤 3,将氽水处理后的羊肉淹没到卤水中熬煮 3 小时,熬煮过程中对羊肉进行翻转。卤水经过多次地卤制使用,采用动物血液与清水的混合液加入到烧沸的卤水中,通过血液中蛋白质的吸附和凝固作用,吸去卤水中的杂质,以使卤水变得清澈。

[0047] 实施例 3

[0048] 羊肉卤料,按重量计,所述卤料由以下原料组成:八角 30 克,桂皮 20 克,小茴 25 克,甘草 15 克,三奈 15 克,甘菘 7 克,花椒 30 克,砂仁 15 克,陈皮 15 克,檀香 10 克,草豆蔻 8 克,草果 20 克,丁香 15 克,生姜 120 克,带有根须的大葱 200 克,冰糖 500 克,味精 10 克,精盐 500 克,鲜汤 6000 克,精炼油 70 克。

[0049] 采用上述卤料制作卤水的方法,包括以下步骤:

[0050] 步骤 1,将八角、桂皮、小茴、甘草、三奈、甘菘、花椒、砂仁、草豆蔻、陈皮、檀香草果、丁香在干锅中小火炒 10 分钟,装入宽松的纱布袋中并扎紧袋口得到香料包,生姜洗净拍破;

[0051] 步骤 2,将冰糖与精炼油一同入锅用小火炒至呈深红色时,掺入 700 克沸水搅匀成糖色;

[0052] 步骤 3,向汤锅中掺入鲜汤 6000 克,放入生姜、大葱,加入精盐、味精、糖色,再放入香料包,烧沸后改用小火慢慢地熬 3 小时,即成新鲜卤水。还可以向熬制过程中的卤水加入干辣椒,以得到具有辣味的辣卤。

[0053] 采用上述卤水卤制羊肉的方法,包括以下步骤:

[0054] 步骤 1,将原料羊肉浸泡在脱膻液中,脱膻液采用料酒、小苏打、食盐以及清水混合

而成,羊肉充分吸收脱膻液后,充分去除羊肉中的膻味;脱膻采用的料酒、小苏打、食盐以及清水的用量为:每500克羊肉采用的料酒为50克、小苏打为25克、食盐为10克、清水为250克。由于羊肉致膻成分的主要化学成分为 $C_6$ 、 $C_8$ 、 $C_{10}$ 低级挥发性脂肪酸。通过上述脱膻所采用的料酒、小苏打、食盐以及清水,混合溶液中的微生物会产生脂酶,当菌体裂解后还会释放一定量的蛋白酶,在这些酶的协同作用下会改变致膻成分的构型以及存在形式,做到既能脱除羊肉制品中的膻味,又不破坏羊肉制品的品质。

[0055] 步骤2,将脱膻后的羊肉进行氽水处理,氽水处理的程度使羊肉达到半熟为止。氽水处理后的羊肉可以排出血污和腥膻气味。

[0056] 步骤3,将氽水处理后的羊肉淹没到卤水中熬煮2.5小时,熬煮过程中对羊肉进行翻转。卤水经过多次地卤制使用,采用动物血液与清水的混合液加入到烧沸的卤水中,通过血液中蛋白质的吸附和凝固作用,吸去卤水中的杂质,以使卤水变得清澈。

[0057] 实施例4

[0058] 羊肉卤料,按重量计,所述卤料由以下原料组成:八角18克,桂皮15克,小茴18克,甘草8克,三奈8克,甘菘3克,花椒18克,砂仁8克,陈皮7克,檀香4克,草豆蔻3克,草果13克,丁香7克,生姜95克,带有根须的大葱130克,冰糖400克,味精6克,精盐370克,鲜汤4500克,精炼油45克。

[0059] 其余方式与实施例2相同。

[0060] 实施例5

[0061] 羊肉卤料,按重量计,所述卤料由以下原料组成:八角23克,桂皮18克,小茴20克,甘草12克,三奈12克,甘菘5克,花椒122克,砂仁12克,陈皮13克,檀香8克,草豆蔻7克,草果18克,丁香12克,生姜110克,带有根须的大葱180克,冰糖480克,味精8克,精盐480克,鲜汤5500克,精炼油60克。

[0062] 其余方式与实施例3相同。