



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101215513 B

(45) 授权公告日 2011.06.15

(21) 申请号 200810019581.8

(22) 申请日 2008.01.21

(73) 专利权人 蒋超

地址 213300 江苏省溧阳市溧城镇荷花新村  
3区4幢2号门302室

(72) 发明人 蒋超 蒋越

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006.01)

审查员 李晶晶

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种羊肉酒

(57) 摘要

本发明是一种羊肉酒,由羊肉和药物在白酒中浸泡而成。各原料按重量份配比分别为:羊肉 80-120 份、枸杞 25-35 份、黄芪 15-25 份、甘草 20-30 份、姜 2-4 份、葱 15-25 份、白酒 900-1500 份。先选无杂质、无霉烂的优质枸杞、黄芪、甘草、姜和葱并切割或破碎成小粒子。再将羊肉洗净去骨后粉碎成小颗粒料。然后将各固体原料和白酒按配比要求称取后置于容器内并将容器密封后浸泡 3-5 个月。然后将浸泡料分离、弃渣后得到酒提取液。将酒提取液装入容器内并将容器密封后熟化 1-2 个月。将熟化后的酒提取液澄清、过滤、杀菌后包装即为成品。本发明的优点是提供了一种营养成分好,制作方法简单并具有保健、治病功能的以羊肉为主制成的酒。

1. 一种羊肉酒,由羊肉和药物在白酒中浸泡而成,所述白酒为 55 度以上的白酒,所述药物为枸杞、黄芪、甘草、姜、葱;其特征在于:各原料按重量份配比分别为:羊肉 80-120 份、枸杞 25-35 份、黄芪 15-25 份、甘草 20-30 份、姜 2-4 份、葱 15-25 份、白酒 900-1500 份;先选无杂质、无霉烂的优质枸杞、黄芪、甘草、姜和葱并切割或破碎成小粒子,再将羊肉洗净去骨后粉碎成小颗粒料,然后将各固体原料和白酒按配比要求称取后置于容器内并将容器密封后在室温下浸泡 3-5 个月,然后将浸泡料分离、弃渣后得到酒提取液,将酒提取液装入容器内并将容器密封后在室温下熟化 1-2 个月,将熟化后的酒提取液澄清、过滤、杀菌后包装即为成品。

## 一种羊肉酒

### 所属技术领域

[0001] 本发明涉及一种羊肉酒,属酿酒技术领域。

### 背景技术

[0002] 在现有技术中,用动物肉制成的酒的种类很多,但大都是用蛇、龟、甲鱼等再加其他成份制作而成。也有用鱼、鸡等再加其他成份制作而成的。随着时代的发展和人们生活水平的提高,人们对用动物肉制成的酒的要求也越来越高,如既要有丰富的营养又要有保健、治病作用等。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种营养成分好,制作方法简单并具有保健、治病功能的以羊肉为主制成的酒。

[0004] 本发明的技术方案是:一种羊肉酒,由羊肉和药物在白酒中浸泡而成。所述白酒为55度以上的白酒。所述药物为枸杞、黄芪、甘草、姜、葱。其特点是:各原料按重量份配比分别为:羊肉80-120份、枸杞25-35份、黄芪15-25份、甘草20-30份、姜2-4份、葱15-25份、白酒900-1500份。先选无杂质、无霉烂的优质枸杞、黄芪、甘草、姜和葱并切割或破碎成小粒子。再将羊肉洗净去骨后粉碎成小颗粒料。然后将各固体原料和白酒按配比要求称取后置于容器内并将容器密封后在室温下浸泡3-5个月。然后将浸泡料分离、弃渣后得到酒提取液。将酒提取液装入容器内并将容器密封后在室温下熟化1-2个月。将熟化后的酒提取液澄清、过滤、杀菌后包装即为成品。

[0005] 本发明选用羊肉为主料制酒是因为:羊肉鲜嫩,营养价值高,凡肾阳不足、腰膝酸软、腹中冷痛、虚劳不足者皆可用它作食疗品。羊肉味甘而不腻,性温而不燥,具有补肾壮阳、暖中祛寒、温补气血、开胃健脾的功效。羊肉含有蛋白质、脂肪、糖类、无机盐、硫胺纱、核黄素、尼克酸、胆甾醇、维生素A、维生素C、烟酸等成分。具有补气滋阴、生肌健力、养肝明目的作用。

[0006] 本发明的优点是提供了一种营养成分好,制作方法简单并具有保健、治病功能的以羊肉为主制成的酒。

### 具体实施方式

[0007] 本发明的实施例:取羊肉10kg、枸杞3kg、黄芪2kg、甘草2.5kg、姜0.3kg、葱2kg、60度纯高粱白酒120kg。先选无杂质、无霉烂的优质枸杞、黄芪、甘草、姜和葱并切割或破碎成小粒子。再将羊肉洗净去骨后粉碎成小颗粒料。然后将各固体原料和白酒置于容器内并将容器密封后在室温下浸泡4个月。然后将浸泡料分离、弃渣后得到酒提取液。将酒提取液装入容器内并将容器密封后在室温下熟化1.5个月。将熟化后的酒提取液澄清、过滤、杀菌后包装即为成品。