



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103637143 B

(45) 授权公告日 2015. 08. 19

(21) 申请号 201310619566. 8

A23L 1/318(2006. 01)

(22) 申请日 2013. 11. 29

A23L 1/314(2006. 01)

(73) 专利权人 四川省简阳大哥大牧业有限公司  
地址 641421 四川省资阳市简阳市坛罐乡南  
埝村二社

审查员 笪久香

(72) 发明人 龚华斌

(74) 专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理  
有限公司 51214

代理人 吴彦峰

(51) Int. Cl.

A23L 1/22(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

A23L 1/015(2006. 01)

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/312(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种酱卤羊肉制品的卤料及制作酱卤羊肉制品的方法

(57) 摘要

本发明公开了一种酱卤羊肉制品的卤料,由原料山奈、桂皮、甘草、肉蔻、丁香、胡椒、白糖、味精、盐组成。本发明还公开了酱卤羊肉的制作方法包括先将羊肉脱膻、再将脱膻的羊肉在上述卤料和混合油以及可选地在增香液中进行煮制即得。本发明酱卤羊肉制作方法中的脱膻工艺简单方便,操作性强,成本低,效果明显。本发明针对羊肉,通过特有的卤料配方,通过对各组分用量的恰到好处的合理配比和控制,风味独特,使用这种卤料的酱卤肉制作方法制作的羊肉,味道浓厚,通过特定配比的混合油的使用,使酱卤羊肉的味道更为突出,通过特定配比的纯天然增香液的应用,使酱卤羊肉的口味独特清香,风味悠长,保质期长达12个月,便于推广,经济效益显著。

1. 一种酱卤羊肉制品的卤料制作酱卤羊肉制品的方法,其特征在于,该方法采用酱卤羊肉制品的卤料,以重量份计,由以下原料组成:山奈 0.3-0.6 份、桂皮 2-3 份、甘草 0.5-1 份、肉蔻 1-2 份、丁香 1-2 份、胡椒 1-3 份、白糖 3-5 份、味精 1-6 份、盐 13-18 份;

具体方法包括:

(1) 羊肉的脱膻:按照羊肉:脱膻液=1:1-2 的重量比将羊肉浸泡在脱膻液中,每次 1 小时,浸泡过程中不时搅动即可,所述脱膻液的制作方法为:按清水:绿茶:大米=100:1-1.5:1-2 的重量比,将清水煮沸,并将绿茶和包裹的大米放入煮沸的清水中并自然冷却至室温即得;

(2) 脱膻羊油的熬制:按照羊肥油:脱膻液=1:1-2 的重量比将羊肥油放入脱膻液中浸泡,每次 1 小时,不时搅动,再将脱膻的羊肥油沥干,切块,加热炒锅至 100-150℃放入脱膻的羊肥油熬制即得,所述脱膻液的制作方法步骤(1) 相同;

(3) 脱膻煮制:向卤料中加入 50-100 倍卤料重量份的清水,煮沸后保持在 90-100℃ 30-60min,加入由 1:1 重量比的脱膻羊油与猪油组成的混合油,熬煮 8-15 分钟,再加入脱膻羊肉,煮沸后继续熬煮 2.5 小时-3 小时即得,所述卤料与脱膻羊肉的重量比为 1:10-25。

2. 一种酱卤羊肉制品的卤料制作酱卤羊肉制品的方法,其特征在于,该方法采用酱卤羊肉制品的卤料,以重量份计,由以下原料组成:山奈 0.5 份、桂皮 2 份、甘草 1 份、肉蔻 1 份、丁香 1 份、胡椒 2 份、白糖 4 份、味精 2 份、盐 16 份;

具体方法包括:

(1) 羊肉的脱膻:按照羊肉:脱膻液=1:1-2 的重量比将羊肉浸泡在脱膻液中,每次 1 小时,浸泡过程中不时搅动即可,所述脱膻液的制作方法为:按清水:绿茶:大米=100:1-1.5:1-2 的重量比,将清水煮沸,并将绿茶和包裹的大米放入煮沸的清水中并自然冷却至室温即得;

(2) 脱膻羊油的熬制:按照羊肥油:脱膻液=1:1-2 的重量比将羊肥油放入脱膻液中浸泡,每次 1 小时,不时搅动,再将脱膻的羊肥油沥干,切块,加热炒锅至 100-150℃放入脱膻的羊肥油熬制即得,所述脱膻液的制作方法步骤(1) 相同;

(3) 脱膻煮制:向卤料中加入 50-100 倍卤料重量份的清水,煮沸后保持在 90-100℃ 30-60min,加入由 1:1 重量比的脱膻羊油与猪油组成的混合油,熬煮 8-15 分钟,再加入脱膻羊肉,煮沸后继续熬煮 2.5 小时-3 小时即得,所述卤料与脱膻羊肉的重量比为 1:10-25。

3. 如权利要求 1 或权利要求 2 所述的酱卤羊肉制品的卤料制作酱卤羊肉制品的方法,其特征在于,还包括在步骤(3) 的煮制过程中,在加入脱膻羊肉后再加入占脱膻羊肉 0.1%-0.5% 重量的增香液,所述增香液由以下重量份的原料组分制成:10-12 份紫茉莉、2-3 份橘皮、3-5 份柚子皮。

4. 如权利要求 1 或权利要求 2 所述的酱卤羊肉制品的卤料制作酱卤羊肉制品的方法,其特征在于,还包括在煮制前对羊肉进行修整,并切成条状。

5. 如权利要求 1 或权利要求 2 所述的酱卤羊肉制品的卤料制作酱卤羊肉制品的方法,其特征在于,还包括在煮制后自然冷却至室温再真空包装灭菌。

## 一种酱卤羊肉制品的卤料及制作酱卤羊肉制品的方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种卤料以及使用卤料进行酱卤肉制作的方法,尤其是一种专用于酱卤羊肉的卤料以及利用该卤料进行酱卤羊肉制品制作的方法。

### 背景技术

[0002] 酱卤肉制品是中式肉制品中的一大类产品,也是目前增长较快的中式肉制品类型,其质地适口,味感丰富,香气宜人,深受消费者喜爱。目前,市面上的酱卤肉制品主要有酱卤鸡肉、酱卤牛肉、酱卤猪肉、酱卤鸭肉、酱卤鹅肉制品等。而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。

[0003] 针对羊肉的膻味问题,目前相关领域人员开展了一些对羊肉的脱膻工艺的研究,例如中国发明专利申请 CN102669642A 中公开的在含有萝卜、绿豆、大葱等预煮液中进行预煮脱膻,中国专利申请 CN10199715A 中公开的将羊肉在含有小茴香、草果、白芷的香料及含有环糊精、乙基麦芽醇等的汤料中进行熟化脱膻,中国专利申请 CN101647586A 中公开了将羊肉在含有料酒、醋、胡椒粉的腌制液中腌制去腥。这些脱膻工艺步骤都过于复杂。

### 发明内容

[0004] 针对以上问题,本发明的目的是提供一种针对羊肉制作酱卤制品时使用的卤料,该卤料针对羊肉的特有味道而特别调配,制作的酱卤羊肉味道浓厚,风味独特。

[0005] 本发明的目的还在于提供一种使用上述特制卤料来制作酱卤羊肉的方法。

[0006] 本发明采用以下技术方案:

[0007] 一种酱卤羊肉制品的卤料,以重量份计,由以下原料组成:山奈 0.3-0.6 份,优选 0.5 份,桂皮 2-3 份,优选 2 份,甘草 0.5-1 份,优选 1 份,肉蔻 1-2 份,优选 1 份,丁香 1-2 份,优选 1 份,胡椒 1-3 份,优选 2 份,白糖 3-5 份,优选 4 份,味精 1-6 份,优选 2 份,盐 13-18 份,优选 16 份。

[0008] 一种使用上述的酱卤羊肉制品的卤料制作酱卤羊肉制品的方法,包括:

[0009] (1) 羊肉的脱膻:按照羊肉:脱膻液=1:1-2 的重量比将羊肉浸泡在脱膻液中,每次 1 小时,浸泡过程中不时搅动即可,脱膻液的制作方法为:按清水:绿茶:大米=100:1-1.5:1-2 的重量比,将清水煮沸,并将绿茶和包裹的大米放入煮沸的清水中并自然冷却至室温即得;

[0010] (2) 脱膻羊油的熬制:按照羊肥油:脱膻液=1:1-2 的重量比将羊肥油放入脱膻液中浸泡,每次 1 小时,不时搅动,再将脱膻的羊肥油沥干,切块,加热炒锅至 100-150℃放入脱膻的羊肥油熬制即得,脱膻液的制作方法步骤(1) 相同;

[0011] (3) 脱膻煮制:向卤料中加入 50-100 倍卤料重量份的清水,煮沸后保持在 90-100℃ 30-60min,加入由 1:1 重量比的脱膻羊油与猪油的混合油,熬煮 8-15 分钟,再加入脱膻羊肉,煮沸后继续熬煮 2.5 小时-3 小时即得,其中,卤料与脱膻羊肉的重量比为 1:10-25。

[0012] 一种优选的制作酱卤羊肉制品的方法,该方法还包括在上述步骤(3)的煮制过程中,在加入脱膻羊肉后再加入占脱膻羊肉 0.1%-0.5% 重量的增香液,增香液由以下重量份的原料组分制成:10-12 份紫茉莉,优选 11 份、2-3 份橘皮,优选 2.5 份,3-5 份柚子皮,优选 4.5 份。上述三种原料的提取物(如水提取物、乙醇提取物等)的混合物即为增香液。

[0013] 优选的,制作酱卤羊肉制品还包括在煮制前视情况对羊肉进行修整,并切成条状;优选的,制作酱卤羊肉制品的方法还包括在煮制后自然冷却至室温再真空包装灭菌,以便于储存保管和销售。

[0014] 本发明提供的一种酱卤羊肉的制作方法中,脱膻工艺简单方便,采用特定的脱膻液,效果显著,对于一般的羊肉浸泡一次即可完全脱除膻味,对于膻味非常严重的严重,也只需要三次浸泡即可完全脱除膻味,与现有的一些脱膻工艺相比,步骤简单方便,操作性强,成本低,效果明显而不受步骤简化的影响。

[0015] 本发明针对羊肉,通过特有的卤料配方,通过对各组分用量的恰到好处的合理配比和控制,风味独特,使用这种卤料的酱卤肉制作方法制作的羊肉,味道浓厚,通过特定配比的混合油的使用,使酱卤羊肉的味道更为突出,在此基础上,发明人研制了一种纯天然增香液,在酱卤羊肉过程中加入该特定配比的纯天然增香液,可以使得酱卤羊肉的口味在浓厚突出之外,还带有一种感觉独特的清香,风味悠长,效果超出预期,广受消费者喜爱和欢迎,保质期长达 12 个月,货架时间长,便于推广,经济效益显著。

## 具体实施方式

[0016] 本说明书中公开的所有特征,或公开的所有方法或过程中的步骤,除了互相排斥的特征和/或步骤以外,均可以以任何方式组合。

[0017] 本说明书(包括任何附加权利要求、摘要)中公开的任一特征,除非特别叙述,均可被其他等效或具有类似目的的替代特征加以替换。即,除非特别叙述,每个特征只是一系列等效或类似特征中的一个例子而已。

[0018] 实施例 1

[0019] 本实施例提供一种酱卤羊肉制品的制作方法,步骤如下:

[0020] (1)卤料的配制:按照以下重量份配比称取原料混合即可:山奈 0.5 份、桂皮 2 份、甘草 1 份、肉蔻 1 份、丁香 1 份、胡椒 2 份、白糖 4 份、味精 2 份、盐 16 份;

[0021] (2)增香液的配制:增香液是由以下重量份的原料制成:11 份紫茉莉、2.5 份橘皮、4.5 份柚子皮,上述三种原料的提取物的混合物即为增香液;

[0022] (3)脱膻液的配制:按清水:绿茶:大米=100:1:1 的重量比,将清水煮沸,并将绿茶和纱布包裹的大米放入煮沸的清水中,自然冷却至室温即得脱膻液;

[0023] (4)羊肉的脱膻:选取合格的羊肉,修整成形,按照羊肉:脱膻液=1:1 的重量比将羊肉浸泡在脱膻液中,每次 1 小时,浸泡两次,不时搅动;

[0024] (5)脱膻羊油的熬制:按照羊肥油:脱膻液=1:1 的重量比将羊肥油放入脱膻液中浸泡 1 小时,不时搅动,再将脱膻的羊肥油沥干,切块,加热炒锅至 120-130℃放入羊肥油熬制即得;

[0025] (6)脱膻煮制:向卤料中加入 80 倍卤料重量份的清水,煮沸后保持在 90-100℃ 40min,加入由 1:1 重量比的脱膻羊油与猪油组成的混合油,熬煮 12 分钟,再加入

25 倍卤料重量份的脱膻羊肉,加入占脱膻羊肉 0.25% 重量的增香液,煮沸后继续熬煮 2 小时 40 分钟;

[0026] (7) 自然冷却至室温后,真空包装并且 121℃ 灭菌 20min 即得。

[0027] 实施例 2

[0028] 本实施例提供一种酱卤羊肉制品的制作方法,步骤如下:

[0029] (1) 卤料的配制:按照以下重量份配比称取原料混合即可:山奈 0.6 份、桂皮 3 份、甘草 0.5 份、肉蔻 2 份、丁香 1.5 份、胡椒 3 份、白糖 5 份、味精 5 份、盐 18 份;

[0030] (2) 增香液的配制:增香液是由以下重量份的原料制成:12 份紫茉莉、3 份橘皮、5 份柚子皮,上述三种原料的提取物的混合物即为增香液;

[0031] (3) 脱膻液的配制:按清水:绿茶:大米=100:1.5:1 的重量比,将清水煮沸,并将绿茶和纱布包裹的大米放入煮沸的清水中,自然冷却至室温即得脱膻液;

[0032] (4) 羊肉的脱膻:选取合格的羊肉,修整成形,按照羊肉:脱膻液=1:1.5 的重量比将羊肉浸泡在脱膻液中 1 小时,不时搅动;

[0033] (5) 脱膻羊油的熬制:按照羊肥油:脱膻液=1:1 的重量比将羊肥油放入脱膻液中浸泡 1 小时,不时搅动,再将脱膻的羊肥油沥干,切块,加热炒锅至 110-120℃ 放入羊肥油熬制即得;

[0034] (6) 脱膻煮制:向卤料中加入 100 倍卤料重量份的清水,煮沸后保持在 90-100℃ 60min,加入由 1:1 重量比的脱膻羊油与猪油的混合油,熬煮 15 分钟,再加入 20 倍卤料重量份的脱膻羊肉,加入占脱膻羊肉 0.5% 重量的增香液,煮沸后继续熬煮 3 小时;

[0035] (7) 自然冷却至室温后,真空包装并且 121℃ 灭菌 20min 即得。

[0036] 实施例 3

[0037] 本实施例提供一种酱卤羊肉制品的制作方法,步骤如下:

[0038] (1) 卤料的配制:按照以下重量份配比称取原料混合即可:山奈 0.3 份、桂皮 2.5 份、甘草 0.8 份、肉蔻 1.3 份、丁香 2 份、胡椒 1 份、白糖 3 份、味精 1 份、盐 13 份;

[0039] (2) 增香液的配制:增香液是由以下重量份的原料制成:10 份紫茉莉、2 份橘皮、3 份柚子皮,上述三种原料的提取物的混合物即为增香液;

[0040] (3) 脱膻液的配制:按清水:绿茶:大米=100:1:2 的重量比,将清水煮沸,并将绿茶和纱布包裹的大米放入煮沸的清水中,自然冷却至室温即得脱膻液;

[0041] (4) 羊肉的脱膻:选取合格的羊肉,修整成形,按照羊肉:脱膻液=1:2 的重量比将羊肉浸泡在脱膻液中 1 小时,不时搅动;

[0042] (5) 脱膻羊油的熬制:按照羊肥油:脱膻液=1:1.5 的重量比将羊肥油放入脱膻液中浸泡 1 小时,不时搅动,再将脱膻的羊肥油沥干,切块,加热炒锅至 130-150℃ 放入羊肥油熬制即得;

[0043] (6) 脱膻煮制:向卤料中加入 50 倍卤料重量份的清水,煮沸后保持在 90-100℃ 30min,加入由 1:1 重量比的脱膻羊油与猪油组成的混合油,熬煮 8 分钟,再加入 10 倍卤料重量份的脱膻羊肉,加入占脱膻羊肉 0.1% 重量的增香液,煮沸后继续熬煮 2.5 小时;

[0044] (7) 自然冷却至室温后,真空包装并且 121℃ 灭菌 20min 即得。

[0045] 实施例 4 效果评价

[0046] 对照组酱卤羊肉的制作方法实施例 1 大致相同,不同点在于:(1)卤料配方不同;(2)不使用增香液。

[0047] 卤料配方组成为:山奈 2 两,白芷 1 两,良姜 1 两,紫草 1 两,陈皮 1 两,党参少许,肉扣 1 两、红豆扣 1 两、白扣 1 两、砂仁 1 两、草果 5 粒、香果 3 粒、桂皮 1 两、香叶 1 两、丁香 1 两、毕拔 1 两、大料 2 两、花椒 1 两、茴香 1 两。

[0048] 采用随机双盲试验评价本实施例 1-3 的酱卤羊肉制品对消费者接受的可能程度。避免偏倚,尽量减低消费者在测评过程中破盲可能,因此将对照组酱卤羊肉的规格及包装与本发明的规格及包装采取统一的标准,盲测对照和样品的口感和香味。由于国内对酱卤羊肉的效果评价并没有确切的标准,因此本申请人设定人工打分方法。即取一部分发明酱卤羊肉作为样品,另取部分对照酱卤羊肉分装,通过随机方法让消费者品尝,分别对其口感、香味进行评价,并在表格上进行评分。与对照比较,认为更喜爱的项目,记为 10.0 分,另外对应的记为 5.0 分;比较各有特色,分别记为 7.5 分;二者都不喜爱,各记为 5.0 分。采用 SPSS13.0 统计分析软件包建立数据库,将盲法测试结果输入计算机,采用 SPSS13.0 统计软件进行描述性统计,统计 200 个数据,推断性分析采用 t 检验。将样品与对照的结果进行统计分析,得出:样品与对照口感比较,实施例 1 为  $t=3.892 > t_{0.01(199)}=2.601$ ,实施例 2 为  $t=3.561 > t_{0.01(199)}=2.601$ ,实施例 3 为  $t=3.873 > t_{0.01(199)}=2.601$ ,消费者接受程度差异与对照组相比都极显著,消费者极显著地对本实施例的酱卤羊肉接受度更高;样品与对照香味比较,实施例 1 为  $t=3.0151 > t_{0.01(199)}=2.601$ ,实施例 2 为  $t=2.9586 > t_{0.01(199)}=2.601$ ,实施例 3 为  $t=2.961 > t_{0.01(199)}=2.601$ ,与对照组相比,消费者接受程度差异都极显著,消费者极显著地对本实施例的酱卤羊肉的接受度更高。由此可见本实施例的 1-3 的酱卤羊肉制品具有明显的优势,具有较好的市场前景。

[0049] 本发明并不局限于前述的具体实施方式。本发明扩展到任何在本说明书中披露的新特征或任何新的组合,以及披露的任一新的方法或过程的步骤或任何新的组合。