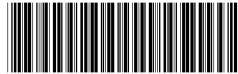


(19) 中华人民共和国国家知识产权局



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103385475 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 13

---

(21) 申请号 201310326353. 6

(22) 申请日 2013. 07. 31

(71) 申请人 江苏省徐州技师学院

地址 221000 江苏省徐州市徐州技师学院朱  
诚心教授工作室

(72) 发明人 朱诚心

(74) 专利代理机构 南京知识律师事务所 32207

代理人 高桂珍

(51) Int. Cl.

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/326 (2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种羊方藏鱼的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种羊方藏鱼的制备方法，该制作方法包括选用鲜羊肉及鳜鱼，将羊肉切片，将鳜鱼制成鱼茸；将羊肉、鳜鱼皮及鱼骨沥干，放入炒锅中用旺火煮沸后转入小火慢炖；在鱼糕上放羊肉、黄蛋糕及各种调料，上笼蒸制；在锅中放入羊肉汤烧沸，将汤汁浇淋在菜肴上即可装盒销售；该制备方法制出的羊方藏鱼菜品不仅造型美观、鲜咸味美，富含多种维生素和矿物质，而且可以滋补脾胃、强筋骨、益精血，肉质细嫩，极易消化，适合在市场上进行批量化生产销售和推广。

1. 一种羊方藏鱼的制备方法,其特征在于,选用 1900 克 -2100 克鲜羊肉浸泡 0.8 小时 -1.2 小时后去血水,再向羊肉中加入料酒 28 克 -32 克、花椒 8 克 -12 克、大葱 48 克 -52 克、姜 28 克 -32 克及清水,浸泡 0.8 小时 -1.2 小时后,将羊肉不带皮肉面上用刀划若干下;选用新鲜大葱 140 克 -160 克,切除须根,除老叶,用清水洗净晾干,切成 40mm 的段;选用新鲜的姜 45 克 -55 克,洗净晾干,切成 20mm×20mm×2mm 的片;选用新鲜的黄蛋糕 95 克 -105 克,切成 10mm×10mm×2mm 的片,然后刻成“鲜”字;选用新鲜油菜心 18 克 -22 克,用清水洗净,在油菜心中间用刀划十字花刀;选用鸡蛋清 20 克 -30 克放入碗内,充分打散;选用新鲜鳜鱼 800 克 -1200 克,除去背鳍、鳃、鱼鳞,剖腹摘除内脏,用清水清洗后沥干,用刀去下鳜鱼头尾,去掉鱼皮和鱼刺,取下鱼肉,然后用打馅机搅拌成鱼茸,将鱼茸加入蛋清内,加入精盐 1.5 克 -2.5 克、水淀粉 18 克 -22 克及适量葱姜汁水,调拌成鱼茸备用;将羊肉、鳜鱼皮及鱼骨沥干,放入炒锅中,加入花椒 18 克 -22 克、八角 9 克 -11 克、白芷 23 克 -27 克、大葱 50 克 -60 克、姜片 20 克 -30 克、黄酒 28 克 -32 克及清水 3800 毫升 -4200 毫升,用旺火煮沸后,出去浮沫,转入小火慢炖 1.8 小时 -2.2 小时;取出羊肉后,放在食盒内,上面压上重物,待凉成型,用刀切成 20mm×10mm×2mm 的片状;将调拌好的鱼茸放入食盒内,上笼蒸制 6 分钟 -8 分钟,成鱼糕状,取出冷凉,然后用刀切成 12 块;取专用盛装盒一只,将鱼糕放入,鱼糕上放羊肉片、黄蛋糕雕刻的“鲜”字,再放入葱段 30-40 克、姜片 12 克 -17 克、料酒 23 克 -28 克及精盐 4 克 -6 克,上笼蒸制 9 分钟 -11 分钟,去掉葱和姜,将油菜心围在菜肴边上;在锅中放入羊肉汤烧沸,加入料酒 30 克 -50 克、精盐 6 克 -10 克、胡椒粉 13 克 -17 克,并用水淀粉 25 克 -35 克勾芡,将汤汁浇淋在菜肴上即可起锅,起锅后将羊方藏鱼放入专用盛装盒中,将盒子用盖子盖严即可出售;食用时,可加热后使用配料:辣椒酱油、孜然辣椒粉、香醋、小葱花、香菜末及蒜泥;该专用盛装盒分为上下两部分,下部分为鱼形的陶瓷制品,上部的盖子为鱼形的透明的聚乙烯盖子,上下盖严后抽真空即可销售;若为批量工业化生产,只需按比例放大即可。

## 一种羊方藏鱼的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种菜品的制备方法,尤其是具有食疗功能的一种羊方藏鱼的制备方法。

### 背景技术

[0002] 相传 4300 年前,彭祖的小儿子喜捕鱼,将鱼放到正在烹煮的羊肉罐头内,羊肉的味道便会鲜美异常,从此“羊方藏鱼”这道“天下第一名菜”便流传开来,古人认为把“鱼”和“羊”两种食材同烹会更加鲜美,这也是“鲜”字的由来。目前,随着人民生活水平的不断提高,人们对菜品的需求也越来越高,而且越来越关注菜品的营养和保健价值,虽然现在市场上各式各样的菜品比较多,也受到广大消费者的欢迎,但市场上却没有较为成熟的羊方藏鱼的制作方法。

### 发明内容

[0003] 为了解决菜品市场中没有较为成熟的制作羊方藏鱼方法的问题,本发明提供了一种羊方藏鱼的制备方法,该制备方法制出的羊方藏鱼菜品不仅造型美观、鲜咸味美,富含多种维生素和矿物质,而且可以滋补脾胃、强筋骨、益精血,肉质细嫩,极易消化,适合在市场上进行批量化生产销售和推广。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:

该羊方藏鱼的制备方法如下:

1. 选用 1900 克 -2100 克鲜羊肉浸泡 0.8 小时 -1.2 小时后去血水,再向羊肉中加入料酒 28 克 -32 克、花椒 8 克 -12 克、大葱 48 克 -52 克、姜 28 克 -32 克及清水,浸泡 0.8 小时 -1.2 小时后,将羊肉不带皮肉面上用刀划若干下;
2. 选用新鲜大葱 140 克 -160 克,切除须根,除老叶,用清水洗净晾干,切成 40mm 的段;
3. 选用新鲜的姜 45 克 -55 克,洗净晾干,切成 20mm×20mm×2mm 的片;
4. 选用新鲜的黄蛋糕 95 克 -105 克,切成 10mm×10mm×2mm 的片,然后刻成“鲜”字;
5. 选用新鲜油菜心 18 克 -22 克,用清水洗净,在油菜心中间用刀划十字花刀;
6. 选用鸡蛋清 20 克 -30 克放入碗内,充分打散;
7. 选用新鲜鳜鱼 800 克 -1200 克,除去背鳍、鳃、鱼鳞,剖腹摘除内脏,用清水清洗后沥干,用刀去下鳜鱼头尾,去掉鱼皮和鱼刺,取下鱼肉,然后用打馅机搅拌成鱼茸,将鱼茸加入蛋清内,加入精盐 1.5 克 -2.5 克、水淀粉 18 克 -22 克及适量葱姜汁水,调拌成鱼茸备用;
8. 将羊肉、鳜鱼皮及鱼骨沥干,放入炒锅中,加入花椒 18 克 -22 克、八角 9 克 -11 克、白芷 23 克 -27 克、大葱 50 克 -60 克、姜片 20 克 -30 克、黄酒 28 克 -32 克及清水 3800 毫升 -4200 毫升,用旺火煮沸后,出去浮沫,转入小火慢炖 1.8 小时 -2.2 小时;
9. 取出羊肉后,放在食盒内,上面压上重物,待凉成型,用刀切成 20mm×10mm×2mm 的片状;
10. 将调拌好的鱼茸放入食盒内,上笼蒸制 6 分钟 -8 分钟,成鱼糕状,取出冷凉,然后用

刀切成 12 块；

11. 取专用盛装盒一只，将鱼糕放入，鱼糕上放羊肉片、黄蛋糕雕刻的“鲜”字，再放入葱段 30-40 克、姜片 12 克-17 克、料酒 23 克-28 克及精盐 4 克-6 克，上笼蒸制 9 分钟-11 分钟，去掉葱和姜，将油菜心围在菜肴边上；

12. 在锅中放入羊肉汤烧沸，加入料酒 30 克-50 克、精盐 6 克-10 克、胡椒粉 13 克-17 克，并用水淀粉 25 克-35 克勾芡，将汤汁浇淋在菜肴上即可起锅，起锅后将羊方藏鱼放入专用盛装盒中，将盒子用盖子盖严即可出售；

13. 食用时，可加热后使用配料：辣椒酱油、孜然辣椒粉、香醋、小葱花、香菜末及蒜泥；

14. 该专用盛装盒分为上下两部分，下部分为鱼形的陶瓷制品，上部的盖子为鱼形的透明的聚乙烯盖子，上下盖严后抽真空即可销售；

15. 若为批量工业化生产，只需按比例放大即可。

[0005] 本发明的有益效果是，该制备方法制出的羊方藏鱼菜品不仅造型美观、鲜咸味美，富含多种维生素和矿物质，而且可以滋补脾胃、强筋骨、益精血，肉质细嫩，极易消化，适合在市场上进行批量化生产销售和推广。

## 具体实施方式

[0006] 该羊方藏鱼的制备方法如下：

1. 选用 2000 克鲜羊肉浸泡 1 小时后去血水，再向羊肉中加入料酒 30 克、花椒 10 克、大葱 50 克、姜 30 克及清水，浸泡 1 小时后，将羊肉不带皮肉面上用刀划若干下；

2. 选用新鲜大葱 150 克，切除须根，除老叶，用清水洗净晾干，切成 40mm 的段；

3. 选用新鲜的姜 50 克，洗净晾干，切成 20mm×20mm×2mm 的片；

4. 选用新鲜的黄蛋糕 100 克，切成 10mm×10mm×2mm 的片，然后刻成“鲜”字；

5. 选用新鲜油菜心 20 克，用清水洗净，在油菜心中间用刀划十字花刀；

6. 选用鸡蛋清 25 克放入碗内，充分打散；

7. 选用新鲜鳜鱼 1000 克，除去背鳍、腮、鱼鳞，剖腹摘除内脏，用清水清洗后沥干，用刀去下鳜鱼头尾，去掉鱼皮和鱼刺，取下鱼肉，然后用打馅机搅拌成鱼茸，将鱼茸加入蛋清内，加入精盐 2 克、水淀粉 20 克及适量葱姜汁水，调拌成鱼茸备用；

8. 将羊肉、鳜鱼皮及鱼骨沥干，放入炒锅中，加入花椒 20 克、八角 10 克、白芷 25 克、大葱 55 克、姜片 25 克、黄酒 30 克及清水 4000 毫升，用旺火煮沸后，出去浮沫，转入小火慢炖 2 小时；

9. 取出羊肉后，放在食盒内，上面压上重物，待凉成型，用刀切成 20mm×10mm×2mm 的片状；

10. 将调拌好的鱼茸放入食盒内，上笼蒸制 7 分钟，成鱼糕状，取出冷凉，然后用刀切成 12 块；

11. 取专用盛装盒一只，将鱼糕放入，鱼糕上放羊肉片、黄蛋糕雕刻的“鲜”字，再放入葱段 35 克、姜片 15 克、料酒 25 克及精盐 5 克，上笼蒸制 10 分钟，去掉葱和姜，将油菜心围在菜肴边上；

12. 在锅中放入羊肉汤烧沸，加入料酒 35 克、精盐 8 克、胡椒粉 15 克，并用水淀粉 30 克勾芡，将汤汁浇淋在菜肴上即可起锅，起锅后将羊方藏鱼放入专用盛装盒中，将盒子用盖子

盖严即可出售；

13. 食用时,可加热后使用配料:辣椒酱油、孜然辣椒粉、香醋、小葱花、香菜末及蒜泥;

14. 该专用盛装盒分为上下两部分,下部分为鱼形的陶瓷制品,上部的盖子为鱼形的透明的聚乙烯盖子,上下盖严后抽真空即可销售;

15. 若为批量工业化生产,只需按比例放大即可。