



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103652974 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310582768. X

(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 1/318 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种保健菠萝羊肉串及其制备方法

(57) 摘要

一种保健菠萝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 250-300、
井边草 1.2-1.5、腰子草 1.5-1.7、芋梗 2-2.2、
欧泽芹 2.5-2.8、香叶子 1.8-2、南瓜须 3-3.5、黑
大豆叶 1-1.2、穿石藤 1.2-1.4、鸡汤 10-11、鱼籽
10-11、菱角粉 20-25、麻油 2-3、鱼露 1-2、菠萝汁
40-44、营养添加剂 10-11。本发明添加了鸡汤,增
加了本发明的鲜味,同时添加的鱼籽中含有大量
的蛋白质、钙、磷、铁、维生素和核黄素,可为人体
的生长发育提供营养,而菠萝汁为本发明增添了
水果的清甜,使得本发明咸甜适中;此外,本发明
具有清热利湿、益肾壮阳、养血补虚、温中行气、祛
风通络、降血压的功效。

1. 一种保健菠萝羊肉串,其特征在于由以下重量份的原料制成:

羊肉 250-300、井边草 1.2-1.5、腰子草 1.5-1.7、芋梗 2-2.2、欧泽芹 2.5-2.8、香叶子 1.8-2、南瓜须 3-3.5、黑大豆叶 1-1.2、穿石藤 1.2-1.4、鸡汤 10-11、鱼籽 10-11、菱角粉 20-25、麻油 2-3、鱼露 1-2、菠萝汁 40-44、营养添加剂 10-11;

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。

2. 根据权利要求 1 所述的保健菠萝羊肉串的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

将井边草、腰子草、芋梗、欧泽芹、香叶子、南瓜须、黑大豆叶、穿石藤加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得提取液与鸡汤合并;

将羊肉切成小块,加入步骤(1)所得物料,在 60-65℃下焖制 30-35 分钟后出料,进行穿签;

在锅中倒入麻油,文火加热至冒烟时倒入鱼籽,翻炒 15-20 分钟后出料,加一倍的水研磨匀质;

将剩余物料混合拌匀,送入蒸箱,在 100℃下蒸制 4-6 分钟后出料,与步骤(3)所得物料混合均匀,得到营养调味糊;

在步骤(2)所得物料表面刷上营养调味糊,送入烤箱烤制 10-15 分钟,即得。

一种保健菠萝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,尤其涉及一种保健菠萝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保健菠萝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:

一种保健菠萝羊肉串,其特征在于由以下重量份的原料制成:

羊肉 250-300、井边草 1.2-1.5、腰子草 1.5-1.7、芋梗 2-2.2、欧泽芹 2.5-2.8、香叶子 1.8-2、南瓜须 3-3.5、黑大豆叶 1-1.2、穿石藤 1.2-1.4、鸡汤 10-11、鱼籽 10-11、菱角粉 20-25、麻油 2-3、鱼露 1-2、菠萝汁 40-44、营养添加剂 10-11;

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] 所述的保健菠萝羊肉串的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将井边草、腰子草、芋梗、欧泽芹、香叶子、南瓜须、黑大豆叶、穿石藤加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得提取液与鸡汤合并;

(2)将羊肉切成小块,加入步骤(1)所得物料,在 60-65℃下焖制 30-35 分钟后出料,进行穿签;

(3)在锅中倒入麻油,文火加热至冒烟时倒入鱼籽,翻炒 15-20 分钟后出料,加一倍的水研磨匀质;

(4)将剩余物料混合拌匀,送入蒸箱,在 100℃下蒸制 4-6 分钟后出料,与步骤(3)所得物料混合均匀,得到营养调味糊;

(5)在步骤(2)所得物料表面刷上营养调味糊,送入烤箱烤制 10-15 分钟,即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明添加了鸡汤,增加了本发明的鲜味,同时添加的鱼籽中含有大量的蛋白质、钙、

磷、铁、维生素和核黄素,可为人体的生长发育提供营养,而菠萝汁为本发明增添了水果的清甜,使得本发明咸甜适中;此外,本发明具有清热利湿、益肾壮阳、养血补虚、温中行气、祛风通络、降血压的功效。

具体实施方式

[0007] 一种保健菠萝羊肉串,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

羊肉 250、井边草 1.5、腰子草 1.7、芋梗 2.2、欧泽芹 2.8、香叶子 2、南瓜须 3、黑大豆叶 1.2、穿石藤 1.4、鸡汤 11、鱼籽 11、菱角粉 25、麻油 2、鱼露 2、菠萝汁 44、营养添加剂 11;

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] 所述的保健菠萝羊肉串的制备方法,包括以下步骤:

(1)将井边草、腰子草、芋梗、欧泽芹、香叶子、南瓜须、黑大豆叶、穿石藤加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得提取液与鸡汤合并;

(2)将羊肉切成小块,加入步骤(1)所得物料,在 60-65℃下焖制 30-35 分钟后出料,进行穿签;

(3)在锅中倒入麻油,文火加热至冒烟时倒入鱼籽,翻炒 15-20 分钟后出料,加一倍的水研磨匀质;

(4)将剩余物料混合拌匀,送入蒸箱,在 100℃下蒸制 4-6 分钟后出料,与步骤(3)所得物料混合均匀,得到营养调味糊;

(5)在步骤(2)所得物料表面刷上营养调味糊,送入烤箱烤制 10-15 分钟,即得。