



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106690102 A

(43)申请公布日 2017.05.24

(21)申请号 201710064127.3

A23L 23/10(2016.01)

(22)申请日 2017.02.04

A23L 27/00(2016.01)

(71)申请人 呼伦贝尔牛羊产业技术研究院有限公司

地址 021000 内蒙古自治区呼伦贝尔市阿荣旗301国道西侧、向阳峪镇乐昌村七一组

(72)发明人 马俪珍 杨华 王洋 樊晓盼
吴海燕 赵汉伟

(74)专利代理机构 天津市鼎和专利商标代理有限公司 12101

代理人 崔继民

(51)Int.Cl.

A23L 13/20(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种全羊杂及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种全羊杂及其制作方法,以羊头、羊肝、羊心、羊肾及羊骨为主要原料,经科学配料、煮制、冷却、真空包装后,同脱膻后的羊油料包、香料包和羊骨汤一同装袋,加工成方便食用、美味可口、营养丰富的全羊杂新产品,可实现标准化、工业化生产。

1. 一种全羊杂的制作方法,其特征在于,包括以下步骤,下述份数均为质量份数:

(1) 全羊杂预煮:在加入100份冷水的锅中,加入新鲜的羊肚、羊肠、羊肝、羊心和羊肺100份,生姜1.6份,葱1.6份,料酒1份,白酒1份,开锅后不断撇去沫,煮制10~20min,捞出,冷却,用切片机切成小段或片状、块状;

(2) 全羊杂煮熟:在加有100份开水的锅中,加入生姜2份,葱2份,洋葱0.9份,大料0.12份,辣椒0.12份,丁香0.02份,胡椒粒0.1份,豆蔻0.02份,草果0.02份,小茴香0.12份,桂皮0.05份,煮制10分钟后,先加入步骤(1)中得到的切碎的羊肚10份,煮制30分钟后,加入食盐4份,白糖2份,料酒2份;然后加入步骤(1)中得到的羊肠2.5份,煮制30分钟后,再加入步骤(1)中得到的羊肝、羊心和羊肺37.5份,大火煮制撇沫10分钟后,改小火继续煮制1小时后,加入白醋0.4份,白酒0.4份,味精0.2份;再继续煮制0.5-1小时,根据羊肚和羊肠的软硬程度决定出锅时间;

(3) 辣香羊油:将辣椒粉7份、丁香粉0.2份、胡椒粉1份、花椒粉2份混均成粉末,羊油在锅中溶化,直接将50份溶化的羊油立即倒入上述混合粉末,并迅速搅拌均匀,冷却至50℃,用液体封口机封装成多袋;

(4) 调料粉配制:食盐1份、味精0.01份、姜粉0.004份、蒜粉0.006份、白胡椒粉0.008份,混合均匀后,用粉料包装机封装成多袋;

(5) 全羊杂配比:包括步骤(2)制得的全羊杂0.15份,步骤(3)制得的辣香羊油0.018份,步骤(4)制得的调料粉0.0028份,分别独立包装,组装成一袋全羊杂。

2. 根据权利要求1所述的全羊杂的制作方法,其特征在于,所述步骤(3)中羊油先进行脱膻:在50份羊油中加入大料0.05份,丁香0.05份,草果0.04份,砂仁0.05份,胡萝卜6份,小火加热10min,滤出羊油。

3. 根据权利要求1所述的全羊杂的制作方法,其特征在于,所述步骤(5)中还包括羊骨汤0.2份,所述羊骨汤的熬制方法如下:

(1) 新鲜羊骨头50份清洗干净、沥水后,破碎待用;

(2) 将鸡骨架8份、鸭骨架7份和羊肚8份清洗干净,切成小块,连同破碎的羊骨头,按1:1加入冷水,加入葱0.6份、生姜0.6份和香菜0.4份煮至沸腾后,撇去浮沫,倒掉肉汤;

(3) 熬制羊骨汤:在步骤(2)处理的基础上,加入150份开水,大火煮沸腾,撇去浮沫,加入料包洋葱2份,大蒜1.5份,生姜2份,保持沸腾状态30分钟,加入料酒1份,白醋0.4份,白酒0.4份,继续保持沸腾状态1小时,改中火1小时,加入1份牛奶后,停止煮制;过滤得到羊骨汤,冷却至4℃,后将上层油去掉,浓缩、包装。

4. 如权利要求1-3任一项所述的全羊杂的制作方法制得的全羊杂。

一种全羊杂及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工工艺,具体说,是一种全羊杂及其制作方法。

背景技术

[0002] 随着人们消费观念的增强,对多品种、多品味、方便快捷的肉制品需要量越来越大,要求越来越高,并追求一定的营养保健功能。祖国医学对人体健康机制的论述,着重强调以食疗为主。而全羊杂是把羊副产品按一定比例配合,充分利用各内脏器官独特的营养保健功能,可起到对人体的滋补作用。羊肉及其副产物营养价值高,具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇之特点,同时又是一种良好的滋补强壮药。目前我国羊肉加工业,主要是屠宰后分割,羊肉主要以羊肉卷、冷冻包装形式销售,而羊头、羊肝、羊心、羊肚、羊肺等副产物加工的羊杂汤常常只能在饭店享用,作坊式生产居多,产品质量不稳定,花色品种少,市场竞争力较差。将羊头、羊肝、羊心、羊肚、羊肺等副产物加工成全羊杂,且实现工厂化、标准化生产,是顺应时代发展的潮流。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是,提供一种营养丰富、美味可口、方便食用的全羊杂及其制作方法。

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是:一种全羊杂的制作方法包括以下步骤,下述份数均为质量份数:

[0005] (1) 全羊杂预煮:在加入100份冷水的锅中,加入新鲜的羊肚、羊肠、羊肝、羊心和羊肺100份,生姜1.600份,葱1.6份,料酒1份,白酒1份,开锅后不断撇去沫,煮制10~20min,捞出,冷却,用切片机切成小段或片状、块状;

[0006] (2) 全羊杂煮熟:在加有100份开水的锅中,加入生姜2份,葱2份,洋葱0.9份,大料0.12份,辣椒0.12份,丁香0.02份,胡椒粒0.1份,豆蔻0.02份,草果0.02份,小茴香0.12份,桂皮0.05份,煮制10分钟后,先加入步骤(1)中得到的切碎的羊肚10份,煮制30分钟后,加入食盐4份,白糖2份,料酒2份;然后加入步骤(1)中得到的羊肠2.5份,煮制30分钟后,再加入步骤(1)中得到的羊肝、羊心和羊肺37.5份,大火煮制撇沫10分钟后,改小火继续煮制1小时后,加入白醋0.4份,白酒0.4份,味精0.2份;再继续煮制0.5-1小时,根据羊肚和羊肠的软硬程度决定出锅时间;

[0007] (3) 辣香羊油:将辣椒粉7份、丁香粉0.2份、胡椒粉1份、花椒粉2份混均成粉末,羊油在锅中溶化,直接将50份溶化的羊油立即倒入上述混合粉末,并迅速搅拌均匀,冷却至50℃,用液体封口机封装成多袋;

[0008] (4) 调料粉配制:食盐1份、味精0.010份、姜粉0.004份、蒜粉0.006份、白胡椒粉0.008份,混合均匀后,用粉料包装机封装成多袋;

[0009] (5) 全羊杂配比:包括步骤(2)制得的全羊杂0.15份,步骤(3)制得的辣香羊油0.018份,步骤(4)制得的调料粉0.0028份,分别独立包装,组装成一袋全羊杂。

[0010] 所述步骤(3)中羊油先进行脱膻:在50份羊油中加入大料0.050份,丁香0.05份,草果0.04份,砂仁0.05份,胡萝卜6份,小火加热10min,滤出羊油。

[0011] 所述步骤(5)中还包括羊骨汤0.2份,所述羊骨汤的熬制方法如下:

[0012] (1)新鲜羊骨头50份清洗干净、沥水后,破碎待用;

[0013] (2)将鸡骨架8份、鸭骨架7份和羊肚8份清洗干净,切成小块,连同破碎的羊骨头,按1:1加入冷水,加入葱0.6份、生姜0.6份和香菜0.4份煮至沸腾后,撇去浮沫,倒掉肉汤;

[0014] (3)熬制羊骨汤:在步骤(2)处理的基础上,加入150份开水,大火煮沸腾,撇去浮沫,加入料包洋葱2份,大蒜1.5份,生姜2份,保持沸腾状态30分钟,加入料酒1份,白醋0.4份,白酒0.4份,继续保持沸腾状态1小时,改中火1小时,加入1份牛奶后,停止煮制;过滤得到羊骨汤,冷却至4℃,后将上层油去掉,浓缩、包装。

[0015] 上述的全羊杂的制作方法制得的全羊杂。

[0016] 本发明的有益效果是:利用羊肝、羊心、羊肚、羊肠、羊肺等生产的全羊杂产品,食用方便,营养丰富,开袋即食。

具体实施方式

[0017] 下面结合具体实施方式对本发明作进一步详细说明:

[0018] 1、预煮

[0019] 在200斤冷水锅中,加入新鲜的羊肚、羊肠、羊肝、羊心和羊肺200斤,为了去腥脱膻,加入生姜1600克,葱1600克,料酒1000克,白酒1000克,开锅后不断撇去沫,煮制10~20min,捞出,冷却,用切片机切成小段或片状、块状。

[0020] 2、配方

[0021] 煮制后的、切碎后的羊肚、羊肠、羊肝、羊心和羊肺100斤

[0022] (1)生姜2000克,葱2000克,洋葱900克,大料120克,辣椒120克,丁香20克,胡椒粒100克,豆蔻20克,草果20克,小茴香120克,桂皮50克。

[0023] (2)食盐4000克,白糖2000克,料酒2000克

[0024] (3)白醋400克,白酒400克,味精200克

[0025] 3、工艺操作要点

[0026] 在200斤开水锅中,加入料包(生姜2000克,葱2000克,洋葱900克,大料120克,辣椒120克,丁香20克,胡椒粒100克,豆蔻20克,草果20克,小茴香120克,桂皮50克),煮制10分钟后,首先加入预处理、切碎的羊肚20斤,煮制30分钟后,加入食盐4000克,白糖2000克,料酒2000克;然后加入羊肠5斤煮制30分钟后,再加入羊肝、羊心和羊肺75斤,大火煮制撇沫10分钟后,改小火继续煮制1小时后,加入白醋400克,白酒400克,味精200克。再继续煮制0.5-1小时,根据羊肚和羊肠的软硬程度决定出锅时间。

[0027] 注意事项:有老汤的情况下,一般用一半老汤,用一半清水,除葱、姜和洋葱外,其余调料均减半使用。食盐根据情况添加。

[0028] 4、辣香羊油

[0029] 羊油在锅中溶化(这里如果希望将羊油脱膻,可以在100斤羊油中加入大料50克,丁香50克,草果40克,砂仁50克,胡萝卜6000克;如果不希望脱膻,就可以不加入脱膻物质),直接将100斤溶化的羊油立即倒入辣椒粉7000克、丁香粉200克、胡椒粉1000克、花椒粉2000

克,并迅速搅拌均匀,冷却至50℃左右,用液体封口机封装,每小袋18克。

[0030] 5、调料粉

[0031] 食盐1000克(97.3%)、味精10克(0.97%)、姜粉4克(0.39)、蒜粉6克(0.58%)、白胡椒粉8克(0.78%)。混合均匀后,用粉料包装机,总量是1028克,每小袋2.8克。

[0032] 6、羊骨汤

[0033] (1) 配方:羊骨泥100斤,鸡骨架16斤,鸭骨架14斤,羊肚16斤,葱600克,生姜2600克,香菜400克,大蒜1500克,洋葱2000克,料酒1000克,白醋400克,白酒400克。

[0034] (2) 操作要点:

[0035] ①新鲜羊骨头清洗干净、沥水后,破碎待用。

[0036] ②将鸡骨架、鸭骨架和羊肚清洗干净,切成小块,连同破碎的羊骨头,按1:1加入冷水,加入葱600克、生姜600克和香菜400克煮至沸腾后,撇去浮沫,倒掉肉汤。

[0037] ③熬制羊骨汤:在(2)处理的基础上,加入300斤开水,大火煮沸腾,撇去浮沫,加入料包(洋葱2000克,大蒜1500克,生姜2000克),保持沸腾状态30分钟,加入料酒1000克,白醋400克,白酒400克,继续保持沸腾状态1小时,改中火1小时,加入2斤牛奶后,停止煮制。

[0038] ④过滤、冷却:过滤得到羊骨汤,冷却至4℃。

[0039] ⑤撇油:冷却后将上层油去掉。

[0040] ⑥浓缩

[0041] ⑦包装

[0042] 7、羊杂配合比例

[0043] 羊杂150克,辣香羊油18克,调料粉2.8克,羊骨汤200克(也可以没有),为一袋全羊杂。

[0044] 以上所述的实施例仅用于说明本发明的技术思想及特点,其目的在于使本领域内的技术人员能够理解本发明的内容并据以实施,不能仅以本实施例来限定本发明的专利范围,即凡本发明所揭示的精神所作的同等变化或修饰,仍落在本发明的专利范围内。