



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106261792 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610625992.6

(22)申请日 2016.07.30

(71)申请人 惠州市柯帝士科技有限公司

地址 516000 广东省惠州市博罗县罗阳镇  
九村居委会大水田置信花园二期B座

(72)发明人 温玉友

(74)专利代理机构 广州华进联合专利商标代理  
有限公司 44224

代理人 何平

(51) Int. Cl.

A23L 13/00(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

A23L 7/109(2016.01)

权利要求书1页 说明书8页

(54)发明名称

花椒羊排面的制作方法

(57)摘要

一种花椒羊排面的制作方法,通过腌制、煎制、切块以及炒制等步骤,制得风味独特,花椒味道香浓,又营养丰富的花椒羊排面;还可以配合特制的自动烹饪设备,实现花椒羊排面的自动化制作,特别适合需要大量备餐的场合,例如大型工厂或办公楼等。

1. 一种花椒羊排面的制作方法,其特征在于,包括:

腌制:将厚度为6mm~10mm的羊排与辅料一混合,腌制10分钟~25分钟;

煎制:将腌制好的羊排取出,放至锅中煎制,煎制时间为3-5分钟,煎制温度控制在130~150度;

切块:将煎制好的羊排取出,冷却至温度为20~25度时,切成若干肉块;

炒制:将切好的肉块、面条以及辅料二混合,放入锅中翻炒,锅内温度120~250度,翻炒时间为3分钟~5分钟,翻炒后取出装盘;其中,所述辅料二包括花椒。

2. 根据权利要求1所述的花椒羊排面的制作方法,其特征在于,将厚度为6mm的羊排拍至松软,后将松软后的羊排与辅料一混合,腌制10分钟分钟。

3. 根据权利要求1所述的花椒羊排面的制作方法,其特征在于,将厚度为10mm的羊排拍至松软,后将松软后的羊排与辅料一混合,腌制25分钟分钟。

4. 根据权利要求1所述的花椒羊排面的制作方法,其特征在于,将腌制好的羊排取出,清除羊排上附着的固体配料,后将其放至锅中煎制,煎制时间为3分钟,煎制温度控制在150度。

5. 根据权利要求1所述的花椒羊排面的制作方法,其特征在于,将腌制好的羊排取出,清除羊排上附着的固体配料,后将其放至锅中煎制,煎制时间为5分钟,煎制温度控制在130度。

6. 根据权利要求1所述的花椒羊排面的制作方法,其特征在于,将煎制好的羊排取出,冷却至温度为20~25度时,切除羊排边缘部分的余肉,将剩余的羊排切成若干肉块。

7. 根据权利要求1所述的花椒羊排面的制作方法,其特征在于,将切好的肉块、面条以及辅料二混合,放入锅中翻炒,锅内温度120-160度,翻炒时间为5分钟,翻炒后取出装盘。

## 花椒羊排面的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及烹饪领域,特别是涉及一种花椒羊排面的制作方法。

### 背景技术

[0002] 面的主要成分是小麦粉,小麦粉以提供碳水化合物为主,只能使人们有饱腹感,但仍缺乏蛋白质,维生素等人体所需的营养物质。另外,随着社会的发展和生活节奏的加快,人们的饮食习惯也发生了改变,长期食用垃圾食品导致人体所需营养摄入量不足,造成膳食不均衡,长此以往,人们的身体机能将变弱,无法应对节奏日渐加快的社会生活。因此,若将富含营养及功能性成分的食材加入面品中,不仅能增进面品的风味,也能提高面品的营养价值,同时也会更受到人们的青睐。

### 发明内容

[0003] 基于此,有必要提供一种花椒羊排面的制作方法,以解决如何才能制作出一道既风味独特,又营养丰富的花椒羊排面的技术问题,以克服现有技术的不足。

[0004] 一种花椒羊排面的制作方法,包括:

[0005] 腌制:将厚度为6mm~10mm的羊排与辅料一混合,腌制10分钟~25分钟;

[0006] 煎制:将腌制好的羊排取出,放至锅中煎制,煎制时间为3~5分钟,煎制温度控制在130~150度;

[0007] 切块:将煎制好的羊排取出,冷却至温度为20~25度时,切成若干肉块;

[0008] 炒制:将切好的肉块、面条以及辅料二混合,放入锅中翻炒,锅内温度120~250度,翻炒时间为3分钟~5分钟,翻炒后取出装盘;其中,所述辅料二包括花椒。

[0009] 在其中一个实施例中,将厚度为6mm的羊排拍至松软,后将松软后的羊排与辅料一混合,腌制10分钟分钟。

[0010] 在其中一个实施例中,将厚度为10mm的羊排拍至松软,后将松软后的羊排与辅料一混合,腌制25分钟分钟。

[0011] 在其中一个实施例中,将腌制好的羊排取出,清除羊排上附着的固体配料,后将其放至锅中煎制,煎制时间为3分钟,煎制温度控制在150度。

[0012] 在其中一个实施例中,将腌制好的羊排取出,清除羊排上附着的固体配料,后将其放至锅中煎制,煎制时间为5分钟,煎制温度控制在130度。

[0013] 在其中一个实施例中,将煎制好的羊排取出,冷却至温度为20~25度时,切除羊排边缘部分的余肉,将剩余的羊排切成若干肉块。

[0014] 在其中一个实施例中,将切好的肉块、面条以及辅料二混合,放入锅中翻炒,锅内温度120~160度,翻炒时间为5分钟,翻炒后取出装盘。

[0015] 上述花椒羊排面的制作方法,通过腌制、煎制、切块以及炒制等步骤,制得风味独特,花椒味道香浓,又营养丰富的花椒羊排面;还可以配合特制的自动烹饪设备,实现花椒羊排面的自动化制作,特别适合需要大量备餐的场合,例如大型工厂或办公楼等。

## 具体实施方式

[0016] 为使本发明的上述目的、特征和优点能够更加明显易懂,下面对本发明的具体实施方式做详细的说明。在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本发明。但是本发明能够以很多不同于在此描述的其它方式来实施,本领域技术人员可以在不违背本发明内涵的情况下做类似改进,因此本发明不受下面公开的具体实施例的限制。

[0017] 本发明的花椒羊排面的制作方法采用通过腌制、煎制、切块以及炒制等步骤进行加工制作而制得成品,下面对本发明的具体的辅料的成分以及花椒羊排面成品的制作方法进行进一步地说明。

[0018] 下面以羊排的质量为400~800份计算,对本发明及其各实施例的配料及其组分与用量进行详细说明。例如,所述羊排的面积120~143平方厘米,又如,所述羊排的长度为10~11厘米,宽度为12~13厘米。

[0019] 本发明的辅料一包括配方一、配方二、配方三、配方四和/或配方五。其中,配方一包括如下各组分的质量比:红盐20-30份、胡椒20-30份、味精8-16份、料酒20-25份、老抽15-20份、生粉20-30份、大蒜10-15份、生姜10-15份、啤酒20-40份以及松花粉10-15份。其中,辅料一亦可称为第一辅料,其余依此类推,不做赘述。

[0020] 配方二包括如下各组分的质量比:盐20-30份、胡椒20-30份、味精8-16份、料酒20-25份、老抽15-20份、生粉20-30份、大蒜10-15份、生姜10-15份、桂花粉10-15份以及杏汁15-25份。

[0021] 配方三包括如下各组分的质量比:红盐10-20份、味精8-16份、料酒20-25份、老抽15-20份、生粉20-30份、大蒜10-15份、生姜10-15份、洋葱20-40份、菠萝30-40份以及葵花籽10-15份。

[0022] 配方四包括如下各组分的质量比:盐20-30份、鸡精8-16份、料酒20-25份、生抽15-20份、生粉20-30份、糖10-20份、胡椒粉10-20份、唛汁15-20份、海棠果汁10-15份以及芒果10-15份。

[0023] 配方五包括如下各组分的质量比:贵州麻椒15-25份、干红辣椒15-25份、盐20-30份、大料15-25份、葱花10-20份、姜片15-25份、料酒20-25份、大蒜15-25份、椰汁25-35份以及百香果汁20-30份。

[0024] 例如,每份辅料一中,按质量比例包括配方一30%、配方二20%、配方三20%、配方四15%以及配方五15%。又如,每份辅料一中,按质量比例包括配方一60%、配方二20%以及配方三20%;又如,每份辅料一中,按质量比例包括配方一20%、配方二60%、配方三10%以及配方五10%。

[0025] 例如,所述辅料二包括花椒,花椒即花椒酱。

[0026] 又如,本发明的辅料二还包括配方六、配方七、配方八、配方九和/或配方十。其中,配方六包括如下各组分的质量比:黑椒酱70-90份以及洋葱20-40份。其中,黑椒即黑胡椒。

[0027] 配方七包括如下各组分的质量比:红胡椒酱70-92份以及洋葱20-40份。

[0028] 配方八包括如下各组分的质量比:绿咖喱酱70-94份以及苏打水30-40份。

[0029] 配方九包括如下各组分的质量比:茄汁70-96份以及芥末30-40份。

[0030] 配方十包括如下各组分的质量比:花椒70-98份以及孜然30-40份。

[0031] 例如,每份辅料二中,按质量比例包括花椒50%、配方六5%、配方七10%、配方八10%、配方九10%以及配方十15%。又如,每份辅料二中,按质量比例包括花椒50%、配方六10%、配方八5%以及配方十35%。

[0032] 例如,盐选择海盐或低钠盐;又如,麻椒选择贵州麻椒,只有贵州出产的麻椒才能熬出一种特殊的麻味,此种麻椒的果皮具有特殊的香气和强烈持久的麻味,能使菜肴香味持久。例如,干红辣椒选择产自四川的熏制干红辣椒,其辣味中又有熏制而产生的一种特香味,使得菜肴更加美味。例如,盐选择利用自然条件晒制,结构紧密,色泽灰白,纯度约为94%的颗粒,此盐多用于腌制咸菜和鱼、肉,有较好的除腥能力。例如,八角选择产自广西崇左市宁明县的宁明八角其肥大饱满,皮红色,气味醇香浓郁,使菜肴香气更郁。例如,葱花选择南方的小葱,其细小如线,柔嫩水滑,香味浓郁,使菜肴更加鲜美。例如,生姜选择罗平小黄姜,其质细纤小,辣味充足,芳香浓郁,风味独特,除鸡、鱼羊等肉类的腥能力较好。例如,大蒜选择产自山东省临沂市兰陵县苍山大蒜,其辣味较浓,肉细品质好,除鸡、鱼、羊等肉类的腥能力较好。例如,料酒选择老恒和料酒的厨用五香料酒,不仅可以彻底除去羊肉本身的腥味,还能增香提鲜,使菜肴香气四溢,美味绝伦。例如,椰汁选择选择香水椰子的汁,其具有特殊香味,椰水鲜美甘甜,营养丰富等优点,使羊肉香而不腻,且使菜肴具有一股特殊香味。例如,百香果汁选择产自海南的百香果,其气味特别芳香,可散发出香蕉、菠萝、柠檬、草莓、番桃、石榴等多种水果的浓郁香味,使菜肴果香四溢,吃起来更加鲜美。例如,桑葚汁选择产自新疆的桑葚制取,其具有较强的抗氧化性能,能够保持肉质的鲜美。

[0033] 例如,花椒选择产于甘肃省陇南市武都区的花椒。其粒大饱满、麻味醇厚、药效成份多、精油含量高,除肉类的膻味腥能力都较强。孜然选择产自新疆的孜然,其味道纯正天然,是肉质更加香郁。

[0034] 例如,本发明的花椒羊排面的制作方法包括如下步骤:

[0035] 步骤一:腌制:将厚度为6mm~10mm的羊排与辅料一混合,腌制10分钟~25分钟。例如,自动将厚度为6mm~10mm的羊排传输至腌制区,与辅料一混合,腌制10分钟~25分钟。

[0036] 例如,具体的:先将羊扒用冷水浸泡3小时,中途换水3次,将羊扒洗干净后拍至松软再加入花椒、麻椒、干红辣椒、盐、八角、葱花、生姜、大蒜、料酒、桑葚汁腌制20分钟,使肉充分入味并保持鲜美。

[0037] 步骤二:煎制:将腌制好的羊排取出,放至锅中煎制,煎制时间为3-5分钟,煎制温度控制在130~150度。例如,自动将腌制好的羊排取出并传输至煎制区,自动放至锅中煎制,煎制时间为3-5分钟,煎制温度控制在130~150度。需要说明的是,本发明及其各实施例中,所述温度均为摄氏度,例如,煎制温度控制在130~150度,即煎制温度控制在130~150摄氏度,以此类推。

[0038] 具体的:将腌制好的猪扒取出,清除猪扒上附着的大蒜、生姜,防止煎猪扒的过程中产生焦糊,后将其在锅中煎5-7分钟后取出放入盘中。例如,将腌制好的猪扒取出,清除猪扒上附着的大蒜、生姜,防止煎猪扒的过程中产生焦糊,后将其在锅中煎5分钟后取出放入盘中。例如,将腌制好的猪扒取出,清除猪扒上附着的大蒜、生姜,防止煎猪扒的过程中产生焦糊,后将其在锅中煎7分钟后取出放入盘中。

[0039] 步骤三:切块:将煎制好的羊排取出,冷却至温度为20~25度时,切成若干肉块。例如,自动将煎制好的羊排取出并传输至切块区,冷却至温度为20~25度时,自动切成若干肉

块。

[0040] 具体的:将煎制好的羊排取出,冷却至温度为20~25度时,切除羊排边缘部分的余肉,将剩余的羊排切成若干肉块。例如,将煎制好的羊排取出,冷却至温度为20度时,切除羊排边缘部分的余肉,将剩余的羊排切成若干肉块;又如,将煎制好的羊排取出,冷却至温度为25度时,切除羊排边缘部分的余肉,将剩余的羊排切成若干肉块。

[0041] 步骤四:炒制:将切好的肉块、面条以及辅料二混合,放入锅中翻炒,锅内温度120~250度,翻炒时间为3分钟~5分钟,翻炒后取出装盘。例如,将切好的肉块传输至炒制区,将其与面条以及辅料二混合后传输到锅中,自动翻炒,锅内温度120~250度,翻炒时间为3分钟~5分钟,翻炒后自动取出装盘。

[0042] 具体的:首先进行面条的准备,例如,将冷却后的面条放入煎羊排的锅中加盐翻炒一分钟,后捞起放入盘中。然后进行辅料二的准备,例如,将百香果汁淋在煎好的羊排上,再将葱花撒在羊排上。最后,将切好的肉块与辅料二混合,放入锅中翻炒,锅内温度120-160度,翻炒时间为5分钟,翻炒后取出装盘即可。

[0043] 例如,羊排选择绵羊的羊肋排,其肉味佳美而且营养丰富,膻气也较小。意面选择15cm-18cm的长条形意大利面适宜搭配浓郁酱汁。

[0044] 例如,采用自动化烹饪设备执行上述各步骤:腌制步骤,将厚度为6mm~10mm的羊排与辅料一自动混合,腌制10分钟~25分钟;煎制:自动将腌制好的羊排取出,放至锅中煎制,煎制时间为3-5分钟,煎制温度控制在130~150度;切块:自动将煎制好的羊排取出,冷却至温度为20~25度时,切成若干肉块,将肉块与辅料二混合;炒制:自动将切好的肉块、面条以及辅料二混合,放入锅中翻炒,锅内温度120~250度,翻炒时间为3分钟~5分钟,翻炒后取出装盘。可以理解的,通过工业化流水线方式,能够实现规模化、自动化制作咖喱羊排饭。

[0045] 为了使得在烹饪过程羊排充分与配料结合,例如,在腌制步骤中,对羊排进行拍打。例如,通过拍打工具对羊排进行拍打。例如,通过具有若干针头的拍打工具对羊排进行拍打。例如,通过具有若干针头长度为1~2mm的针头的拍打工具对羊排进行拍打。如此,通过对羊排进行拍打可以有效地对羊排进行振动,振动时可将油脂振动均匀,然后通过针头的插孔,可以使得羊排表面形成吸孔,当与配料混合时配料进入吸孔,从而与羊排结合

[0046] 为使得羊排的风味更加独特,例如,选取新鲜屠宰的羊排。例如,在选取好的羊排进行排酸。由于羊在刚被屠宰后,其细胞并未完全死亡,还要进行呼吸,因为血液已经不能再供给细胞氧气,所以细胞进行无氧呼吸,产生乳酸,作为代谢产物,乳酸对人体没有益处,例如,将羊排处于0-5℃的低温下,经过72小时的高速风吹,将乳酸分解为二氧化碳、水和酒精,然后挥发掉,同时细胞内三磷酸腺苷在酶的作用下分解为鲜味物质基苷。如此,经过排酸后的羊排,口感得到极大改善,味道鲜嫩新陈代谢产物被最大程度地分解和排出,从而达到无害化,同时改变肉的分子结构,有利于人体的吸收

[0047] 为使得加工后的花椒羊排在具有花椒风味的同时,还有独特的花生香味,一实施例中,在步骤三中,辅料二包括如下组分的质量份:花椒:70-90份、孜然:份及花生酱20-40份。例如,1份为1克、2克、4克、5克、8克、10克、20克、50克、100克、200克、500克、1000克或至少一上述质量的组合等,其余实施例以此类推。例如,花椒70-90g、孜然5-10及花生酱20-40g克。可以理解,在步骤三中的辅料二增加花生酱可以使加工后的花椒羊排具有独特的花

生香味。

[0048] 例如,上述的花生酱,其包括以下质量组分:花生70~85份;奶粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~15份;例如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生70~85份;奶粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份以及油12~15份。例如,1份为1克、2克、4克、5克、8克、10克、20克、50克、100克、200克、500克、1000克或至少一上述质量的组合等,其余实施例以此类推。例如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生70~85g;奶粉1~5g;薏米1~3g;赤小豆1~3g;油12~15g,其余实施例以此类推。其中,薏米又叫:薏苡仁、苡仁或六谷子等,为禾本科植物薏苡的种仁。其性凉,味甘、淡,入脾、肺、肾经,具有利水、健脾、除痹、清热排脓的功效。薏米生于温暖潮湿的十边地和山谷溪沟,海拔2000米以下较普遍,价格不高。但是薏米的营养价值很高,被誉为“世界禾本科植物之王”;在欧洲,它被称为“生命健康之禾”;在日本又被列为防癌食品,因此价值很高。薏米具有容易被消化吸收的特点,不论用于滋补还是用于医疗,作用都很缓和,而且口感没有特殊不适味道,特别适合作为酱料使用。赤小豆,别名:赤豆、红饭豆、饭豆、蛋白豆或赤山豆等,是豆科、豇豆属一年生草本。其茎纤细,长达1米或过之,幼时被黄色长柔毛,老时无毛。外形与红豆相似而稍微细长。赤小豆主要用于中药材及食材,常与红豆混用,具备利水消肿,解毒排脓等功效,全国各地普遍栽培,价格便宜。赤小豆可整粒食用,或用于煮饭、煮粥、做赤豆汤,常用来做成豆沙作为馅料,美味可口。所述花生酱添加了薏米与赤小豆,具有利水健脾、除痹排脓、除斑养颜、清热解毒等额外效果,且口味大众化,特别适合现代人的饮食,尤其适用于南方等湿热地区食用。通常的,北方的产品可以多用赤小豆,南方的产品可以多用薏米。例如,所述奶粉为羊奶粉或羊奶粉。

[0049] 为增加营养,提升产品口感,优选的,还包括复合果仁10~20份;例如,包括复合果仁12~18份;又如,包括复合果仁15份。例如,所述复合果仁包括葵花子、南瓜子、西瓜子、松子与榛子,其质量比例为1:1:1:1:1;或者,其质量比例为1:1:1:1:2;果仁除了能够提升产品口感之外,还具有多种营养成分,特别适合作为酱料成分使用。优选的,采用炒制的葵花子、南瓜子、西瓜子、松子与榛子,磨粉后使用。又如,采用炒制后等质量的葵花子、南瓜子、西瓜子、松子与榛子,混合磨粉后使用,这样,不仅增加了产品的营养,还便于制作,尤其适合家庭自制。例如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生70~85份;奶粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~15份;以及复合果仁12~18份。又如,还包括复合莲仁5~10份;例如,包括复合莲仁6~8份;又如,包括复合莲仁7份。例如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生70~85份;奶粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~15份;以及复合莲仁5~10份。例如,所述复合莲仁包括莲子、巴旦木与眉豆,其质量比例为(1~3):1:1;或者,其质量比例为2:1:1;优选的,采用熟制的莲子、巴旦木与眉豆,磨粉后使用。例如,采用熟制后干燥的质量比例为2:1:1的莲子、巴旦木与眉豆,混合磨粉后使用;优选的,所述复合莲仁中还添加有淮山粉、芡实粉,两者的质量比例为(1~2):1;例如,所述复合莲仁包括莲子粉、淮山粉、芡实粉、巴旦木粉与眉豆粉,其质量比例为(1~3):(1~2):1:1:1;又如,所述复合莲仁包括莲子粉、淮山粉、芡实粉、巴旦木粉与眉豆粉,其质量比例为2:2:1:1:1。例如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生70~85份;奶粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~15份;复合果仁12~18份以及复合莲仁5~10份。又如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生72份;奶粉3份;薏米2份;赤小豆1份;油15份;复合果仁13份以及复合莲仁6份。

[0050] 为增加营养,提升产品口感,优选的,还包括基础调味剂3~8份,例如,包括基础调

味剂4~7份,又如,包括基础调味剂6份。例如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生70~85份;奶粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~15份;以及基础调味剂3~8份;又如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生72份;奶粉3份;薏米2份;赤小豆1份;油15份;以及基础调味剂6份。其中,所述基础调味剂包括盐、糖与酱油,其质量比例为(2~4):(1~2):1。优选的,还包括复合调味剂1~2份,例如,包括复合调味剂1份、1.5份或2份。例如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生70~85份;奶粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~15份;以及复合调味剂1~2份;又如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生72份;奶粉3份;薏米2份;赤小豆1份;油15份;以及复合调味剂1份;又如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生72份;奶粉3份;薏米2份;赤小豆1份;油15份;复合调味剂1份;复合果仁13份以及复合莲仁6份。例如,所述复合调味剂包括月桂叶、香兰叶、紫苏与香草,质量比例为1:1:(1~3):(1~2)。其中,所述月桂叶、香兰叶、紫苏与香草为干燥粉剂。例如,一份复合调味剂中,月桂叶、香兰叶、紫苏与香草的质量比例为1:1:2:1。

[0051] 优选的,还包括乳酸甘油酯2~5份;例如,还包括乳酸甘油酯3份。例如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生72~80份;奶粉1~4份;薏米2~3份;赤小豆1~2份;乳酸甘油酯2~5份;油13~14份。又如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生75~80份;奶粉2~5份;薏米1~2份;赤小豆2~3份;乳酸甘油酯3份;油12~13份。乳酸甘油酯用作油脂及保湿剂,主要被用于需要保湿的产品中。其具有良好的铺展性,水溶性好,能与其它水溶性成分配伍。应用于所述花生酱中,能够极好地保持该花生酱的风味和口感。

[0052] 例如,所述油为花生油;和/或,所述油为大豆油;和/或,所述油为玉米油;和/或,所述油为菜籽油;和/或,所述油为葵花籽油;和/或,所述油为橄榄油。例如,所述油包括花生油与玉米油,两者的比例为1:1。又如,所述油还包括大豆油,其与玉米油的比例为1:1;例如,所述油包括大豆油、花生油与玉米油,三者的比例为1:1:1。又如,所述油还包括橄榄油,其与玉米油的比例为1:1;例如,所述油包括橄榄油、大豆油、花生油与玉米油,四者的比例为1:1:1:1。例如,所述花生酱,其包括以下质量组分:花生70~85份;奶粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~15份;其中,所述油包括橄榄油、大豆油、花生油与玉米油,四者的比例为1:1:1:1。

[0053] 如此,在花生酱的作用下,加工后的花椒羊排面在具有花椒风味的同时,还有独特的花生香味,并且营养价值高,产品口感好。

[0054] 为使得加工后的花椒羊排面在具有花椒风味的同时,还有独特的夏威夷果香味,一实施例中,在步骤三中,辅料二包括如下组分的质量份:花椒:70-90份、夏威夷果复合干果酱:20-40份及孜然5-10份。例如,1份为1克、2克、4克、5克、8克、10克、20克、50克、100克、200克、500克、1000克或至少一上述质量的组合等,其余实施例以此类推。例如,花椒:70-90克、夏威夷果复合干果酱:20-40克及孜然5-10克。可以理解,在步骤三中的辅料二增加夏威夷果复合干果酱可以使加工后的花椒羊排面具有独特的夏威夷果香味。

[0055] 例如,上述的夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果70~85份;复合干果粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~25份;其中,所述夏威夷果为夏威夷果仁,下同。例如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果70~85份;复合干果粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份以及油12~25份。例如,1份为1克、2克、4克、5克、8克、10克、20克、50克、100克、200克、500克、1000克或至少一上述质量的组合等,其余实施



例以此类推。例如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果70~85g;复合干果粉1~5g;薏米1~3g;赤小豆1~3g;油12~15g,其余实施例以此类推。其中,薏米又叫:薏苡仁、苡仁或六谷子等,为禾本科植物薏苡的种仁。其性凉,味甘、淡,入脾、肺、肾经,具有利水、健脾、除痹、清热排脓的功效。薏米生于温暖潮湿的十边地和山谷溪沟,海拔2000米以下较普遍,价格不高。但是薏米的营养价值很高,被誉为“世界禾本科植物之王”;在欧洲,它被称为“生命健康之禾”;在日本又被列为防癌食品,因此价值很高。薏米具有容易被消化吸收的特点,不论用于滋补还是用于医疗,作用都很缓和,而且口感没有特殊不适宜味道,特别适合作为酱料使用。赤小豆,别名:赤豆、红饭豆、饭豆、蛋白豆或赤山豆等,是豆科、豇豆属一年生草本。其茎纤细,长达1米或过之,幼时被黄色长柔毛,老时无毛。外形与红豆相似而稍微细长。赤小豆主要用于中药材及食材,常与红豆混用,具备利水消肿,解毒排脓等功效,全国各地普遍栽培,价格便宜。赤小豆可整粒食用,或用于煮饭、煮粥、做赤豆汤,常用来做成豆沙作为馅料,美味可口。所述夏威夷果复合干果酱添加了薏米与赤小豆,具有利水健脾、除痹排脓、除斑养颜、清热解毒等额外效果,且口味大众化,特别适合现代人的饮食,尤其适用于南方等湿热地区食用。通常的,北方的产品可以多用赤小豆,南方的产品可以多用薏米。又如,各实施例中,采用等量奶粉替代所述复合干果粉。优选的,各实施例中,还包括奶粉1~5份。例如,所述奶粉为牛奶粉或羊奶粉。

[0056] 其中,所述复合干果粉包括草莓干粉、蓝莓干粉、杨梅干粉以及蔓越莓干粉,其质量比例为(1~2):1:1:1,例如,所述复合干果粉包括草莓干粉、蓝莓干粉、杨梅干粉以及蔓越莓干粉,其质量比例为1:1:1:1。其中,草莓富含氨基酸对生长发育有很好的促进作用,还具有预防视力与增强记忆力等效果,对人体尤其是青少年大有裨益。国外学者研究发现,草莓中的有效成分,可抑制癌肿的生长。每百克草莓含维生素C 50~100mg,比苹果、葡萄高10倍以上。蓝莓具有极高的抗氧化功能,蓝莓所含的花青素,是比维生素C和E更强效的抗氧化剂,它能有效抵抗自由基,改善皮肤弹性,预防皱纹生成,祛除色斑,是名副其实的口服抗老美容佳品。杨梅具有消食、除湿、解暑、生津止咳、帮助消化、御寒、止泻、利尿、防治霍乱等医药功能等多种功能,有“果中玛瑙”之誉。蔓越莓可以有效抑制幽门螺旋杆菌,抵抗细菌性胃溃疡,并且具有很强的抗氧化作用,可降低低密度胆固醇及三酸甘油酯,还具有预防老年痴呆及降血压、保护肠胃、保护心血管等作用。例如,所述草莓干粉、蓝莓干粉、杨梅干粉以及蔓越莓干粉分别采用鲜果洗净后干制研粉得到,例如风干、烘干等,又如真空干燥;制成粉剂后按上述质量比例混匀使用。

[0057] 为增加营养,提升产品口感,优选的,还包括复合果仁10~20份;例如,包括复合果仁12~18份;又如,包括复合果仁15份。例如,所述复合果仁包括葵花子、南瓜子、西瓜子、松子与榛子,其质量比例为1:1:1:1:1;或者,其质量比例为1:1:1:1:2;果仁除了能够提升产品口感之外,还具有多种营养成分,特别适合作为酱料成分使用。优选的,采用炒制的葵花子、南瓜子、西瓜子、松子与榛子,磨粉后使用。又如,采用炒制后等质量的葵花子、南瓜子、西瓜子、松子与榛子,混合磨粉后使用,这样,不仅增加了产品的营养,还便于制作,尤其适合家庭自制。例如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果70~85份;复合干果粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~25份;以及复合果仁12~18份。又如,还包括复合莲仁5~10份;例如,包括复合莲仁6~8份;又如,包括复合莲仁7份。例如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果70~85份;复合干果粉1~5份;薏米1

~3份;赤小豆1~3份;油12~25份;以及复合莲仁5~10份。例如,所述复合莲仁包括莲子、巴旦木与眉豆,其质量比例为(1~3):1:1;或者,其质量比例为2:1:1;优选的,采用熟制的莲子、巴旦木与眉豆,磨粉后使用。例如,采用熟制后干燥的质量比例为2:1:1的莲子、巴旦木与眉豆,混合磨粉后使用;优选的,所述复合莲仁中还添加有淮山粉、芡实粉,两者的质量比例为(1~2):1;例如,所述复合莲仁包括莲子粉、淮山粉、芡实粉、巴旦木粉与眉豆粉,其质量比例为(1~3):(1~2):1:1:1;又如,所述复合莲仁包括莲子粉、淮山粉、芡实粉、巴旦木粉与眉豆粉,其质量比例为2:2:1:1:1。例如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果70~85份;复合干果粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~25份;复合果仁12~18份以及复合莲仁5~10份。又如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果72份;复合干果粉3份;薏米2份;赤小豆1份;油15份;复合果仁13份以及复合莲仁6份。

[0058] 为增加营养,提升产品口感,优选的,还包括基础调味剂3~8份,例如,包括基础调味剂4~7份,又如,包括基础调味剂6份。例如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果70~85份;复合干果粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~25份;以及基础调味剂3~8份;又如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果72份;复合干果粉3份;薏米2份;赤小豆1份;油15份;以及基础调味剂6份。其中,所述基础调味剂包括盐、糖与酱油,其质量比例为(2~4):(1~2):1。优选的,还包括复合调味剂1~2份,例如,包括复合调味剂1份、1.5份或2份。例如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果70~85份;复合干果粉1~5份;薏米1~3份;赤小豆1~3份;油12~25份;以及复合调味剂1~2份;又如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果72份;复合干果粉3份;薏米2份;赤小豆1份;油15份;以及复合调味剂1份;又如,所述夏威夷果复合干果酱,其包括以下质量组分:夏威夷果72份;复合干果粉3份;薏米2份;赤小豆1份;油15份;复合调味剂1份;复合果仁13份以及复合莲仁6份。例如,所述复合调味剂包括月桂叶、香兰叶、紫苏与香草,质量比例为1:1:(1~3):(1~2)。其中,所述月桂叶、香兰叶、紫苏与香草为干燥粉剂。例如,一份复合调味剂中,月桂叶、香兰叶、紫苏与香草的质量比例为1:1:2:1。

[0059] 如此,在夏威夷果复合干果酱的作用下,加工后的花椒羊排面在具有花椒风味的同时,还有独特的夏威夷果香味,并且营养价值高,产品口感好。

[0060] 以上所述实施例的各技术特征可以进行任意的组合,为使描述简洁,未对上述实施例中的各个技术特征所有可能的组合都进行描述,然而,只要这些技术特征的组合不存在矛盾,都应当认为是本说明书记载的范围。

[0061] 以上所述实施例仅表达了本发明的几种实施方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对发明专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本发明的保护范围。因此,本发明的保护范围应以所附权利要求为准。