



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103892327 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 02

(21) 申请号 201210578109. 4

(22) 申请日 2012. 12. 27

(71) 申请人 谭蓉蓉

地址 030009 山西省太原市杏花岭区北河湾
37 号院

(72) 发明人 谭蓉蓉

(74) 专利代理机构 太原市科瑞达专利代理有限
公司 14101

代理人 卢茂春

(51) Int. Cl.

A23L 1/318 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种羊肉酥肉的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种菜肴的制作方法,具体地说是一种羊肉酥肉的制作方法,选肉→清洗分割→搅拌→肉与小粉配比→入调味原料(姜蒜沫粉等)→搅拌→12小时入味→再次搅拌→存放30分钟→手工成型→水煮(水温100℃,入煮时间15分钟左右)→沥水→风干1小时→油炸→再次风干冷却→包装,具有即食、保鲜、美味、营养、方便食用的优点。

1. 一种羊肉酥肉的制作方法,其特征在于,选肉→清洗分割→搅拌→肉与小粉配比→入调味原料(姜蒜沫粉等)→搅拌→12小时入味→再次搅拌→存放30分钟→手工成型→水煮(水温100℃,入煮时间15分钟左右)→沥水→风干1小时→油炸→再次风干冷却→包装。

一种羊肉酥肉的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种菜肴的制作方法，具体地说是一种羊肉酥肉的制作方法。

背景技术

[0002] 羊肉酥肉是一道传统的地方风味小吃，但食用仅局限于饭店和家庭等固定场所，给一些生活节奏快、无时间烹制及外出的消费者食用带来不便。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种羊肉酥肉的制作方法，该方法具有即食、保鲜、美味、营养、方便食用的优点。

[0004] 本发明的技术方案是：选肉→清洗分割→搅拌→肉与小粉配比→入调味原料(姜蒜沫粉等)→搅拌→12小时入味→再次搅拌→存放30分钟→手工成型→水煮(水温100℃，入煮时间15分钟左右)→沥水→风干1小时→油炸→再次风干冷却→包装。

[0005] 配比方案表

单次原材料配比方案

品名	重量	单位	备注
羊肉	110	市斤	切割成3厘米长,1厘米宽,0.8厘米厚的块
小粉(淀粉)	60	市斤	粉末状态
八角(大料)	3	市斤	
精盐	1.2	市斤	
花椒	1	市斤	粉末状态
肉蔻	0.6	市斤	粉末状态
生姜	5	市斤	泥浆状态
蒜	10	市斤	泥浆状态
合计	注：单次拌料总重为：190.8市斤配比方案		

本发明将餐饮羊肉酥肉的传统餐饮技艺和现代食品工程技术相结合，形成了工业化生产工艺，产品不含任何化学添加剂和防腐剂，既保留了传统羊肉酥肉的风味和营养，又即食、方便、卫生。

具体实施方式

[0006] 实施例1

取 110 公斤羊肉洗净,加入淀粉 60 公斤,茴香 2 公斤,花椒 1 公斤,大料 1 公斤,桂皮 2 公斤,肉蔻 1 公斤,葱 6 公斤,精盐 9 公斤,生姜 6 公斤,蒜 5 公斤,按比例一起装入包装袋内按每袋 300-500 克充氮包装,再经多阶段温和 F 值式灭菌,即在 85℃灭菌 3 分钟、100℃灭菌 2 分钟、110℃灭菌 2 分钟、121℃灭菌 3 分钟,冷却后即成成品。