



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103652976 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310582800. 4

(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

一种富含花青素羊肉串及其制备方法

(57) 摘要

一种富含花青素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 300-330、葫芦巴 1-2、荔枝核 1-1. 5、棕板 2-2. 3、水竹叶 1-1. 5、乌药子 2. 3-2. 5、虎皮草 1. 2-1. 5、芙蓉根 0. 9-1. 1、金花茶叶 2-3、香菇 4-5、香瓜 5-6、香芋 50-55、芝麻糊 35-40、黑豆汁 25-26、小麦粉 20-22、葡萄酒 55-60、棕榈油 2-3、营养添加剂 10-11。本发明采用香瓜、香菇等多种果蔬的汁液进行腌制, 去膻腥的效果好, 且在羊肉中融入了果蔬香气, 同时本发明制备工艺精良, 加工出的羊肉串味道醇厚、口感好, 融合了羊肉与其他多种原料的营养, 具有行气散结、温中和胃、清热解毒的特点, 是一种天然绿色保健食品。

1. 一种富含花青素羊肉串,其特征在于由以下重量份的原料制成:

羊肉 300-330、葫芦巴 1-2、荔枝核 1-1.5、棕板 2-2.3、水竹叶 1-1.5、乌药子 2.3-2.5、虎皮草 1.2-1.5、芙蓉根 0.9-1.1、金花茶叶 2-3、香菇 4-5、香瓜 5-6、香芋 50-55、芝麻糊 35-40、黑豆汁 25-26、小麦粉 20-22、葡萄酒 55-60、棕榈油 2-3、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:甘草梢 1-1.2、狗骨柴 0.8-1、栲栗果壳 2-2.2、女金芦 1.5-1.8、小藻球粉 2-3、龟苓膏 5-6、小米乳 22-25;

制备方法为:将甘草梢、狗骨柴、栲栗果壳、女金芦置于小米乳中浸泡 3-4 小时,过滤除渣,在所得滤液中加入剩余物料,小火熬膏,再经冷冻干燥后研成粉末,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的富含花青素羊肉串的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将葫芦巴、荔枝核、棕板、水竹叶、乌药子、虎皮草、芙蓉根、金花茶叶加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2) 将香瓜去皮瓤、切块,与香菇混合打浆,过滤除渣,大火加热煮沸,所得果蔬汁与提取液合并;

(3) 将羊肉切块,加步骤(2)所得物料腌制 2-3 小时后搅碎;

(4) 将香芋去皮、切块,加葡萄酒打浆,小火加热搅拌,煨成糊状;

(5) 将步骤(3)、(4)所得物料与剩余物料混合送入斩拌机,斩拌 10-12 分钟后出料,用模具压实后脱模,切块、穿签,送入烤箱烤制 10-15 分钟,即得。

一种富含花青素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,尤其涉及一种富含花青素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富含花青素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:

一种富含花青素羊肉串,其特征在于由以下重量份的原料制成:

羊肉 300-330、葫芦巴 1-2、荔枝核 1-1.5、棕板 2-2.3、水竹叶 1-1.5、乌药子 2.3-2.5、虎皮草 1.2-1.5、芙蓉根 0.9-1.1、金花茶叶 2-3、香菇 4-5、香瓜 5-6、香芋 50-55、芝麻糊 35-40、黑豆汁 25-26、小麦粉 20-22、葡萄酒 55-60、棕榈油 2-3、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:甘草梢 1-1.2、狗骨柴 0.8-1、栲栗果壳 2-2.2、女金芦 1.5-1.8、小藻球粉 2-3、龟苓膏 5-6、小米乳 22-25;

制备方法为:将甘草梢、狗骨柴、栲栗果壳、女金芦置于小米乳中浸泡 3-4 小时,过滤除渣,在所得滤液中加入剩余物料,小火熬膏,再经冷冻干燥后研成粉末,即得。

[0005] 所述的富含花青素羊肉串的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将葫芦巴、荔枝核、棕板、水竹叶、乌药子、虎皮草、芙蓉根、金花茶叶加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2) 将香瓜去皮瓤、切块,与香菇混合打浆,过滤除渣,大火加热煮沸,所得果蔬汁与提取液合并;

(3) 将羊肉切块,加步骤(2)所得物料腌制 2-3 小时后搅碎;

(4) 将香芋去皮、切块,加葡萄酒打浆,小火加热搅拌,煨成糊状;

(5) 将步骤(3)、(4)所得物料与剩余物料混合送入斩拌机,斩拌 10-12 分钟后出料,用模具压实后脱模,切块、穿签,送入烤箱烤制 10-15 分钟,即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明采用香瓜、香菇等多种果蔬的汁液进行腌制,去膻腥的效果好,且在羊肉中融入了果蔬香气,同时本发明制备工艺精良,加工出的羊肉串味道醇厚、口感好,融合了羊肉与其他多种原料的营养,具有行气散结、温中和胃、清热解毒的特点,是一种天然绿色保健食品。

具体实施方式

[0007] 一种富含花青素羊肉串,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

羊肉 300、葫芦巴 1、荔枝核 1.5、棕板 2.3、水竹叶 1.5、乌药子 2.5、虎皮草 1.5、芙蓉根 0.9、金花茶叶 3、香菇 5、香瓜 5、香芋 55、芝麻糊 35、黑豆汁 25、小麦粉 20、葡萄酒 55、棕榈油 3、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:甘草梢 1.2、狗骨柴 0.8、栲栗果壳 2.2、女金芦 1.8、小藻球粉 3、龟苓膏 6、小米乳 25;

制备方法为:将甘草梢、狗骨柴、栲栗果壳、女金芦置于小米乳中浸泡 3-4 小时,过滤除渣,在所得滤液中加入剩余物料,小火熬膏,再经冷冻干燥后研成粉末,即得。

[0008] 所述的富含花青素羊肉串的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将葫芦巴、荔枝核、棕板、水竹叶、乌药子、虎皮草、芙蓉根、金花茶叶加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2) 将香瓜去皮瓤、切块,与香菇混合打浆,过滤除渣,大火加热煮沸,所得果蔬汁与提取液合并;

(3) 将羊肉切块,加步骤(2)所得物料腌制 2-3 小时后搅碎;

(4) 将香芋去皮、切块,加葡萄酒打浆,小火加热搅拌,煨成糊状;

(5) 将步骤(3)、(4)所得物料与剩余物料混合送入斩拌机,斩拌 10-12 分钟后出料,用模具压实后脱模,切块、穿签,送入烤箱烤制 10-15 分钟,即得。