



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103609987 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 05

(21) 申请号 201310541398. 5

(22) 申请日 2013. 11. 05

(71) 申请人 扬中市锦润农业科技有限公司

地址 212218 江苏省镇江市扬中市油坊镇港  
东南路 70 号

(72) 发明人 唐孝荣 倪新华 房开望

(74) 专利代理机构 上海海颂知识产权代理事务  
所(普通合伙) 31258

代理人 季萍

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种秧草包子馅及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种秧草包子馅,其步骤如下:(1)秧草和干辣椒洗净后沥干水分,切成0.2-0.5cm的小段,毛豆、笋和虾仁洗净后切成小丁;(2)在步骤(1)中处理好的馅料中加入水、植物油、味精、糖、盐和豆瓣酱,搅拌均匀后常温下腌制15—20分钟;(3)在步骤(2)腌制好的馅料中加入增鲜剂和山梨酸钾,搅拌均匀后静置2—6分钟即可,味道好营养价值高。

1. 一种秧草包子馅,其组成成分按质量百分比计为:

秧草 100 份、植物油 20 份、味精 5 份、糖 5 份、盐 3 份、干辣椒 1 份、增鲜剂 0.5 份、毛豆 8 份、虾仁 6 份、水 15 份、豆瓣酱 2 份、山梨酸钾 0.01 份、笋 10 份。

2. 如权利要求 1 所述的一种秧草包子馅,其特征为,所述的为核苷酸二钠或者鸡精中的一种。

3. 如权利要求 1 所述的一种秧草包子馅的制作方法,其步骤如下:

(1). 秧草和干辣椒洗净后沥干水分,切成 0.2-0.5cm 的小段,毛豆、笋和虾仁洗净后切成小丁;

将植物油混合均匀后加入步骤(1)中所述的馅料中搅拌均匀;

(3). 在步骤(2)中处理好的馅料中加入水、味精、糖、盐和豆瓣酱,搅拌均匀后常温下腌制 15—20 分钟;

(4). 在步骤(3)腌制好的馅料中加入增鲜剂和山梨酸钾,搅拌均匀后静置 2—6 分钟即可。

## 一种秧草包子馅及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种包子馅,特别是一种秧草包子馅及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 包子是人们常吃的面食的一种,包子馅的种类也是多种多样的。但是随着人们生活水平的提高,人们对包子馅的味道要求越来越高,同时对包子的营养价值也有了一定的重视。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种秧草包子馅,味道好营养价值高,同时提供上述秧草包子馅的制备方法。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明的技术方案是:

[0005] 一种秧草包子馅,其组成成分按质量百分比计为:

[0006] 秧草 100 份、植物油 20 份、味精 5 份、糖 5 份、盐 3 份、干辣椒 1 份、增鲜剂 0.5 份、毛豆 8 份、虾仁 6 份、水 15 份、豆瓣酱 2 份、山梨酸钾 0.01 份、笋 10 份。

[0007] 上述一种秧草包子馅,其中,所述的为核苷酸二钠或者鸡精中的一种。

[0008] 上述一种秧草包子馅的制作方法,其步骤如下:

[0009] (1). 秧草和干辣椒洗净后沥干水分,切成 0.2-0.5cm 的小段,毛豆、笋和虾仁洗净后切成小丁;

[0010] (2). 将植物油混合均匀后加入步骤(1)中所述的馅料中搅拌均匀;

[0011] (3). 在步骤(2)中处理好的馅料中加入水、味精、糖、盐和豆瓣酱,搅拌均匀后常温下腌制 15—20 分钟;

[0012] (4). 在步骤(3)腌制好的馅料中加入增鲜剂和山梨酸钾,搅拌均匀后静置 2—6 分钟即可。

[0013] 本发明的有益效果为:

[0014] 秧草含有多种维生素,含有最丰富的维生素 K,成分之高,凌驾于一切蔬菜之上,其蛋白质,维生素 ABC 的含量也相当营养。正因如此,据医学研究所研究,秧草对肿瘤有抑制作用,又降血脂,防出血,清内热。它含有的植物皂素能和人体内的胆固醇相结合,可以促进排泄,从而大幅度降低胆固醇的含量,保护动静壁,对防止冠心病有功效其对婴儿的发育成长也有帮助,同时还乌发重要营养物,使肥胖的人既可以满足食欲,又增加了必须的营养;将秧草与毛豆、笋和虾仁搭配,增加了虾仁的鲜味,使包子馅的味道更加鲜美,风味独特。

### 具体实施方式

[0015] 以下通过具体实施例对本发明的具体实施方式作进一步详细的说明。

[0016] 本发明所述的豆瓣酱购于四川省郫县豆瓣股份有限公司。

[0017] 实例一

[0018] 一种秧草包子馅,其制作步骤如下:

[0019] 1. 将 1000g 秧草和 10g 干辣椒洗净后沥干水分,切成 0.3cm 的小段,将 80g 毛豆、100g 笋和 60g 虾仁洗净后切成小丁;

[0020] 2. 将 100g 大豆油、30g 花生油和 70g 玉米油混合均匀后加入步骤(1)中所述的馅料中搅拌均匀;

[0021] 3. 在步骤(2)中处理好的馅料中加入 150g 水、50g 味精、50g 糖、30g 盐和 20g 豆瓣酱,搅拌均匀后常温下腌制 15 分钟;

[0022] 4. 在步骤(3)腌制好的馅料中加入 5g 鸡精和 0.1g 山梨酸钾,搅拌均匀后静置 3 分钟即可。

[0023] 实例二

[0024] 一种秧草包子馅,其制作步骤如下:

[0025] 1. 将 10000g 秧草和 100g 干辣椒洗净后沥干水分,切成 0.5cm 的小段,将 800g 毛豆、1000g 笋和 600g 虾仁洗净后切成小丁;

[0026] 2. 将 2000g 大豆油加入步骤(1)中所述的馅料中搅拌均匀;

[0027] 3. 在步骤(2)中处理好的馅料中加入 1500g 水、500g 味精、500g 糖、300g 盐和 200g 豆瓣酱,搅拌均匀后常温下腌制 20 分钟;

[0028] 4. 在步骤(3)腌制好的馅料中加入 50g 核苷酸二钠和 1g 山梨酸钾,搅拌均匀后静置 5 分钟即可。

[0029] 实例三

[0030] 一种秧草包子馅,其制作步骤如下:

[0031] 1. 将 5000g 秧草和 50g 干辣椒洗净后沥干水分,切成 0.3cm 的小段,将 400g 毛豆、500g 笋和 300g 虾仁洗净后切成小丁;

[0032] 2. 将 1000g 玉米油混合均匀后加入步骤(1)中所述的馅料中搅拌均匀

[0033] 3. 在步骤(2)中处理好的馅料中加入 750g 水、250g 味精、250g 糖、50g 盐和 100g 豆瓣酱,搅拌均匀后常温下腌制 20 分钟;

[0034] 4. 在步骤(3)腌制好的馅料中加入 25g 鸡精和 0.5g 山梨酸钾,搅拌均匀后静置 5 分钟即可。

[0035] 因为秧草含有多种维生素,含有最丰富的维生素 K,成分之高,凌驾于一切蔬菜之上,其蛋白质,维生素 ABC 的含量也相当营养。正因如此,据医学研究所研究,秧草对肿瘤有抑制作用,又降血脂,防出血,清内热.它含有的植物皂素能和人体内的胆固醇相结合,可以促进排泄,从而大幅度降低胆固醇的含量,保护动静壁,对防止冠心病有功效其对婴儿的发育成长也有帮助,同时还乌发重要营养物,使肥胖的人既可以满足食欲,又增加了必须的营养;将秧草与毛豆、笋和虾仁搭配,增加了虾仁的鲜味,使包子馅的味道更加鲜美,风味独特。

[0036] 这里本发明的描述和应用是说明性的,并非想将本发明的范围限制在上述实施例中,因此,本发明不受本实施例的限制,任何采用等效替换取得的技术方案均在本发明保护的范围内。