



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103689349 B

(45) 授权公告日 2015. 12. 09

(21) 申请号 201310649115. 9

(22) 申请日 2013. 12. 06

(73) 专利权人 明光市鸿远米业有限公司

地址 239400 安徽省滁州市明光市工业园区
体育路东侧 159 号

(72) 发明人 锁鸿慧

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

审查员 马顺

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种番茄风味大米及其制备方法

(57) 摘要

一种番茄风味大米及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:大米 300-330、地黄花 1-1.2、芥菜花 1.4-1.6、韭菜子 1.8-2、八仙草 2-2.2、大蓟 1.9-2.1、棒棒草 1-1.3、排草香 0.8-1、辣椒 4-5、豆沙 10-11、番茄 40-44、麦芽糖 2-3、茶叶 7-8、香油 1-2、营养添加剂 3-4。本发明在大米中融入了番茄的酸甜味与辣椒的辣味,风味独特,同时番茄中含有维生素、矿物质、番茄素等营养物质,提高了本发明的营养价值,此外,本发明还具有温补肝肾、清热解毒、补肺健脾的功效,经常食用可增强机体免疫力。

1. 一种番茄风味大米,其特征在于由以下重量份的原料制成:大米 300-330、地黄花 1-1.2、荠菜花 1.4-1.6、韭菜子 1.8-2、八仙草 2-2.2、大蓟 1.9-2.1、棒棒草太子参 1-1.3、排草香 0.8-1、辣椒 4-5、豆沙 10-11、番茄 40-44、麦芽糖 2-3、茶叶 7-8、香油 1-2、营养添加剂 3-4;所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:西瓜皮 3-4、柑核 1-1.2、棉花壳 0.9-1、甜瓜花 1.2-1.5、枇杷核 1.1-1.2、羊肉 50-55、鸡骨 7-8、豆浆 13-15;所述营养添加剂的制备方法为:

(1) 将柑核、棉花壳、甜瓜花、枇杷核放置于豆浆中密封浸泡 4-5 小时,过滤除渣,收集滤液;

(2) 将西瓜皮加一倍的水打浆,小火煮沸后过滤除渣,所得西瓜皮汁与滤液合并;

(3) 将鸡骨送入开水锅中大火煮 2-3 小时后捞出,加步骤(2)所得物料研磨匀质,然后与羊肉混合拌匀,送入锅中,小火炒制 15-20 分钟后出锅,烘干后粉碎,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的番茄风味大米的制备方法,其特征在于包括以下步骤:(1) 将地黄花、荠菜花、韭菜子、八仙草、大蓟、太子参、排草香加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2) 将茶叶、香油混合拌匀,送入烘箱烘干后出料,加 5-6 倍的水,大火煮沸,过滤除渣,得茶叶水;

(3) 取番茄果肉,加茶叶水打浆,得番茄浆;将辣椒烘干后粉碎,与豆沙、麦芽糖混合投入番茄浆中,小火加热搅拌,熬煮至粘稠,得到番茄酱;

(4) 将大米与提取液、剩余物料混合送入炒锅中,小火炒至锅底干燥后出锅,与番茄酱混合拌匀,烘干,即得。

一种番茄风味大米及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种大米,尤其涉及一种番茄风味大米及其制备方法。

背景技术

[0002] 大米是人们的主食之一,其含有蛋白质、脂肪、多种维生素及矿物质,可为人体补充能量。但目前市场上有关大米的产品品种口味少,且不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种番茄风味大米及其制备方法,本发明具有口感好、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

[0005] 一种番茄风味大米,其特征在于由以下重量份的原料制成:

[0006] 大米 300-330、地黄花 1-1.2、荠菜花 1.4-1.6、韭菜子 1.8-2、八仙草 2-2.2、大蓟 1.9-2.1、棒棒草 1-1.3、排草香 0.8-1、辣椒 4-5、豆沙 10-11、番茄 40-44、麦芽糖 2-3、茶叶 7-8、香油 1-2、营养添加剂 3-4;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:西瓜皮 3-4、柑核 1-1.2、棉花壳 0.9-1、甜瓜花 1.2-1.5、枇杷核 1.1-1.2、羊肉 50-55、鸡骨 7-8、豆浆 13-15;

[0008] 制备方法为:(1)将柑核、棉花壳、甜瓜花、枇杷核放置于豆浆中密封浸泡 4-5 小时,过滤除渣,收集滤液;

[0009] (2)将西瓜皮加一倍的水打浆,小火煮沸后过滤除渣,所得西瓜皮汁与滤液合并;

[0010] (3)将鸡骨送入开水锅中大火煮 2-3 小时后捞出,加步骤(2)所得物料研磨匀质,然后与羊肉混合拌匀,送入锅中,小火炒制 15-20 分钟后出锅,烘干后粉碎,即得。

[0011] 所述的番茄风味大米的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0012] (1)将地黄花、荠菜花、韭菜子、八仙草、大蓟、棒棒草、排草香加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

[0013] (2)将茶叶、香油混合拌匀,送入烘箱烘干后出料,加 5-6 倍的水,大火煮沸,过滤除渣,得茶叶水;

[0014] (3)取番茄果肉,加茶叶水打浆,得番茄浆;将辣椒烘干后粉碎,与豆沙、麦芽糖混合投入番茄浆中,小火加热搅拌,熬煮至粘稠,得到番茄酱;

[0015] (4)将大米与提取液、剩余物料混合送入炒锅中,小火炒至锅底干燥后出锅,与番茄酱混合拌匀,烘干,即得。

[0016] 本发明的有益效果为:

[0017] 本发明在大米中融入了番茄的酸甜味与辣椒的辣味,风味独特,同时番茄中含有维生素、矿物质、番茄素等营养物质,提高了本发明的营养价值,此外,本发明还具有温补肝

肾、清热解毒、补肺健脾的功效,经常食用可增强机体免疫力。

具体实施方式

[0018] 一种番茄风味大米,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

[0019] 大米 300、地黄花 1.2、荠菜花 1.6、韭菜子 1.8、八仙草 2.2、大蓟 2.1、棒棒草 1.3、排草香 0.8、辣椒 5、豆沙 11、番茄 44、麦芽糖 2、茶叶 8、香油 2、营养添加剂 4;

[0020] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:西瓜皮 4、柑核 1、棉花壳 0.9、甜瓜花 1.5、枇杷核 1.2、羊肉 55、鸡骨 8、豆浆 15;

[0021] 制备方法为:(1)将柑核、棉花壳、甜瓜花、枇杷核放置于豆浆中密封浸泡 4-5 小时,过滤除渣,收集滤液;

[0022] (2)将西瓜皮加一倍的水打浆,小火煮沸后过滤除渣,所得西瓜皮汁与滤液合并;

[0023] (3)将鸡骨送入开水锅中大火煮 2-3 小时后捞出,加步骤(2)所得物料研磨匀质,然后与羊肉混合拌匀,送入锅中,小火炒制 15-20 分钟后出锅,烘干后粉碎,即得。

[0024] 所述的番茄风味大米的制备方法,包括以下步骤:

[0025] (1)将地黄花、荠菜花、韭菜子、八仙草、大蓟、棒棒草、排草香加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

[0026] (2)将茶叶、香油混合拌匀,送入烘箱烘干后出料,加 5-6 倍的水,大火煮沸,过滤除渣,得茶叶水;

[0027] (3)取番茄果肉,加茶叶水打浆,得番茄浆;将辣椒烘干后粉碎,与豆沙、麦芽糖混合投入番茄浆中,小火加热搅拌,熬煮至粘稠,得到番茄酱;

[0028] (4)将大米与提取液、剩余物料混合送入炒锅中,小火炒至锅底干燥后出锅,与番茄酱混合拌匀,烘干,即得。