



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103932291 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 23

(21) 申请号 201410113158. X

(22) 申请日 2014. 03. 25

(71) 申请人 合肥市龙乐食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工  
业聚集区云霄路-2

(72) 发明人 吴和建

(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 1/38(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/311(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

一种富含维生素 C 的芝麻酱及其制备方法

(57) 摘要

一种富含维生素 C 的芝麻酱及其制备方法, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 黑芝麻 130-140、枸杞子 4-5、冬瓜子 5-6、党参 3-4、荆芥穗 4. 5-4. 7、覆盆子 3-4、福参叶 2-3、钟花草 2-3、玉米粒 4-5、黄豆 5-6、莲子 3-4、猕猴桃 20-22、绿豆芽 7-8、奶油 1-2、五花肉 38-40、可乐 4-5、苦丁茶 4-5、酱油 8-9、乳酸菌 0. 2-0. 3、营养添加剂 4-5。本发明的芝麻酱口感好, 由于添加了猕猴桃, 丰富了本发明的维生素 C 含量, 同时也使得本发明具有水果的清香, 而本发明添加的五花肉经过腌制、蒸制后风味独特, 使得本发明鲜味十足, 此外, 本发明还含有多种中草药成分, 具有补肝益肾、健脾补肺、活血通络、明目的功效。

1. 一种富含维生素 C 的芝麻酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黑芝麻 130-140、枸杞子 4-5、冬瓜子 5-6、党参 3-4、荆芥穗 4.5-4.7、覆盆子 3-4、福参叶 2-3、钟花草 2-3、玉米粒 4-5、黄豆 5-6、莲子 3-4、猕猴桃 20-22、绿豆芽 7-8、奶油 1-2、五花肉 38-40、可乐 4-5、苦丁茶 4-5、酱油 8-9、乳酸菌 0.2-0.3、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核 1-1.5、白茅根 0.8-1、太子参 0.7-0.9、远志 1-1.3、绿豆 3-4、冰糖 1-2、核桃粉 4-5、木瓜 20-23、南瓜 30-35、虾皮 9-10、葡萄籽油 1-2;

制备方法为:(1)将绿豆加 5-6 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡 8-10 小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在 60-70℃ 下焖制 20-30 分钟,再经烘干后研成粉末;

将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的富含维生素 C 的芝麻酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将枸杞子、冬瓜子、党参、荆芥穗、覆盆子、福参叶、钟花草加 8-9 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2) 取猕猴桃果肉,与绿豆芽混合,加药液打浆,过滤除渣,所得滤液在 35-37℃ 下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时;

(3) 将黑芝麻、玉米粒、黄豆、莲子混合入锅,小火炒香后出锅,加步骤(2)所得物料研磨匀质,小火熬稠;

(4) 将苦丁茶、奶油混合入锅,小火炒制 20-35 分钟后出锅,加酱油密封浸泡 70-80 分钟,过滤除渣,得茶香酱油;

(5) 将五花肉绞碎,加可乐、茶香酱油腌渍 2-3 小时后送入蒸锅,大火蒸熟后取出,然后与步骤(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

## 一种富含维生素 C 的芝麻酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种富含维生素 C 的芝麻酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类等物为主要原料加工而成的糊状调味品,多用于烹调菜肴。目前,市场上销售的酱的种类繁多,但其只具有单一的调味功能,而不具有保健功能,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富含维生素 C 的芝麻酱及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种富含维生素 C 的芝麻酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黑芝麻 130-140、枸杞子 4-5、冬瓜子 5-6、党参 3-4、荆芥穗 4.5-4.7、覆盆子 3-4、福参叶 2-3、钟花草 2-3、玉米粒 4-5、黄豆 5-6、莲子 3-4、猕猴桃 20-22、绿豆芽 7-8、奶油 1-2、五花肉 38-40、可乐 4-5、苦丁茶 4-5、酱油 8-9、乳酸菌 0.2-0.3、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核 1-1.5、白茅根 0.8-1、太子参 0.7-0.9、远志 1-1.3、绿豆 3-4、冰糖 1-2、核桃粉 4-5、木瓜 20-23、南瓜 30-35、虾皮 9-10、葡萄籽油 1-2;

制备方法为:(1)将绿豆加 5-6 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡 8-10 小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

(2)取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在 60-70℃下焖制 20-30 分钟,再经烘干后研成粉末;

(3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0005] 所述的富含维生素 C 的芝麻酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将枸杞子、冬瓜子、党参、荆芥穗、覆盆子、福参叶、钟花草加 8-9 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)取猕猴桃果肉,与绿豆芽混合,加药液打浆,过滤除渣,所得滤液在 35-37℃下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时;

(3)将黑芝麻、玉米粒、黄豆、莲子混合入锅,小火炒香后出锅,加步骤(2)所得物料研磨匀质,小火熬稠;

(4)将苦丁茶、奶油混合入锅,小火炒制 20-35 分钟后出锅,加酱油密封浸泡 70-80 分钟,过滤除渣,得茶香酱油;

(5) 将五花肉绞碎,加可乐、茶香酱油腌渍 2-3 小时后送入蒸锅,大火蒸熟后取出,然后与步骤(3) 所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0006] 本发明中的福参叶为伞形科植物福参的叶,钟花草为爵床科植物钟花草的全草。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的芝麻酱口感好,由于添加了猕猴桃,丰富了本发明的维生素 C 含量,同时也使得本发明具有水果的清香,而本发明添加的五花肉经过腌制、蒸制后风味独特,也使得本发明鲜味十足,此外,本发明还含有多种中草药成分,具有补肝益肾、健脾补肺、活血通络、明目的功效。

### 具体实施方式

[0008] 一种富含维生素 C 的芝麻酱,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

黑芝麻 130、枸杞子 4、冬瓜子 6、党参 3、荆芥穗 4.7、覆盆子 4、福参叶 3、钟花草 2、玉米粒 5、黄豆 5、莲子 4、猕猴桃 22、绿豆芽 8、奶油 1、五花肉 40、可乐 4、苦丁茶 5、酱油 8、乳酸菌 0.3、营养添加剂 5;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:山楂核 1.5、白茅根 0.8、太子参 0.9、远志 1.3、绿豆 4、冰糖 2、核桃粉 5、木瓜 23、南瓜 35、虾皮 10、葡萄籽油 2;

制备方法为:(1)将绿豆加 5-6 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡 8-10 小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

(2)取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在 60-70℃ 下焖制 20-30 分钟,再经烘干后研成粉末;

(3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2) 所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0009] 所述的富含维生素 C 的芝麻酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)将枸杞子、冬瓜子、党参、荆芥穗、覆盆子、福参叶、钟花草加 8-9 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)取猕猴桃果肉,与绿豆芽混合,加药液打浆,过滤除渣,所得滤液在 35-37℃ 下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时;

(3)将黑芝麻、玉米粒、黄豆、莲子混合入锅,小火炒香后出锅,加步骤(2) 所得物料研磨匀质,小火熬稠;

(4)将苦丁茶、奶油混合入锅,小火炒制 20-35 分钟后出锅,加酱油密封浸泡 70-80 分钟,过滤除渣,得茶香酱油;

(5)将五花肉绞碎,加可乐、茶香酱油腌渍 2-3 小时后送入蒸锅,大火蒸熟后取出,然后与步骤(3) 所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。