



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104273236 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 14

(21) 申请号 201410501719. 3

(22) 申请日 2014. 09. 27

(71) 申请人 合肥市凤落河豆制品有限公司

地址 231231 安徽省合肥市肥西县丰乐镇丰  
乐社区 789 号

(72) 发明人 王朴

(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.

A23C 20/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种纳豆降压酱干及其制备方法

(57) 摘要

一种纳豆降压酱干及其制备方法,其特征在  
于由下列重量份的原料制成:大豆 400-410、鱼骨  
12-15、黄瓜汁 8-9、酸梅汤 10-11、木瓜浆 9-10、香  
椿芽 12-13、玉米粒 20-22、纳豆 18-20、山竹果肉  
粒 10-11、土豆淀粉 8-9、玉米须 2-3、葛根 1-2、决  
明子 3-4、何首乌 2-3、老君须 1-2、毛稔根 2-3、麦  
麸 80-85、石膏 9-10、乳酸菌 0.3-0.4、营养卤汤  
40-50。本发明的酱干口感好,香味浓郁,且由于添  
加了酸梅汤、木瓜浆等,其配比合理,使得本发明  
酸甜适中,同时,本发明营养丰富,其中添加的鱼  
骨可为使得本发明富含钙质,而纳豆搭配玉米须、  
葛根等可起到降压的功效,适于高血压患者食用。

1. 一种纳豆降压酱干,其特征在于由以下重量份的原料制成:

大豆 400-410、鱼骨 12-15、黄瓜汁 8-9、酸梅汤 10-11、木瓜浆 9-10、香椿芽 12-13、玉米粒 20-22、纳豆 18-20、山竹果肉粒 10-11、土豆淀粉 8-9、玉米须 2-3、葛根 1-2、决明子 3-4、何首乌 2-3、老君须 1-2、毛稔根 2-3、麦麸 80-85、石膏 9-10、乳酸菌 0.3-0.4、营养卤汤 40-50;

所述营养卤汤由下列重量份的原料制成:胡椒 15-17、桂皮 10-11、抹茶粉 9-11、南瓜 4-5、花生 5-7、芥蓝 4-5、牛骨 20-22、荸荠汁 5-6、酱油 8-9;

制备方法为:(1)将胡椒、桂皮混合粉碎,与抹茶粉混匀,送入烤箱,在 180-190℃下烘烤 10-15 分钟后出料;

(2)将南瓜去皮瓤,切块,与花生、芥蓝混合入锅,加 4-5 倍的水,小火熬煮 25-30 分钟后出料,打浆,过滤除渣,收集滤液;

(3)将牛骨、步骤(1)所得物料与上述工艺未用到的原料混合入锅,加入 5-6 倍的水,小火熬煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液与步骤(2)所得物料混匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的纳豆降压酱干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将玉米须、葛根、决明子、何首乌、老君须、毛稔根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将大豆置于清水中浸泡 8-10 小时后捞出,加 4-5 倍的水进行磨浆,过滤除渣,得生豆浆;

(3)将鱼骨送入开水锅中大火熬煮 30-40 分钟后取出、敲碎,加黄瓜汁、酸梅汤研磨匀质,所得浆液与木瓜浆混匀,在 35-37℃下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时后小火熬膏;

(4)将香椿芽榨汁,所得汁液与玉米粒、纳豆混合拌匀,隔水大火蒸 10-15 分钟后出料;

(5)将生豆浆大火煮沸,保持沸腾 3-5 分钟后停止加热,待温度降至 85-87℃时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,破脑后与步骤(1)、(3)、(4)所得物料及山竹果肉粒、土豆淀粉混匀,再经上板、压榨、切块,得豆干胚;

(6)在烤盘上铺上一层锡纸,然后依次铺上麦麸、豆干胚,送入烘箱,在 170-180℃下烤制 20-25 分钟后出料,所得经烤制的豆干胚与剩余物料混合入锅,加入 3 倍的水,大火煮沸,然后在 80-90℃下焖制 30-40 分钟,即得。

## 一种纳豆降压酱干及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种豆干,尤其涉及一种纳豆降压酱干及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 豆干是一种历史悠久的民间小吃,是由大豆掺以其他原料制成,其营养丰富,广受消费者喜爱。但目前市场上所销售的豆干多不具有保健功效,已不能满足消费者的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种纳豆降压酱干及其制备方法,本发明具有口感好,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种纳豆降压酱干,其特征在于由以下重量份的原料制成:

大豆 400-410、鱼骨 12-15、黄瓜汁 8-9、酸梅汤 10-11、木瓜浆 9-10、香椿芽 12-13、玉米粒 20-22、纳豆 18-20、山竹果肉粒 10-11、土豆淀粉 8-9、玉米须 2-3、葛根 1-2、决明子 3-4、何首乌 2-3、老君须 1-2、毛稔根 2-3、麦麸 80-85、石膏 9-10、乳酸菌 0.3-0.4、营养卤汤 40-50;

所述营养卤汤由下列重量份的原料制成:胡椒 15-17、桂皮 10-11、抹茶粉 9-11、南瓜 4-5、花生 5-7、芥蓝 4-5、牛骨 20-22、荸荠汁 5-6、酱油 8-9;

制备方法为:(1)将胡椒、桂皮混合粉碎,与抹茶粉混匀,送入烤箱,在 180-190℃下烘烤 10-15 分钟后出料;

(2)将南瓜去皮瓤,切块,与花生、芥蓝混合入锅,加 4-5 倍的水,小火熬煮 25-30 分钟后出料,打浆,过滤除渣,收集滤液;

(3)将牛骨、步骤(1)所得物料与上述工艺未用到的原料混合入锅,加入 5-6 倍的水,小火熬煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液与步骤(2)所得物料混匀,即得。

[0005] 所述的纳豆降压酱干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将玉米须、葛根、决明子、何首乌、老君须、毛稔根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将大豆置于清水中浸泡 8-10 小时后捞出,加 4-5 倍的水进行磨浆,过滤除渣,得生豆浆;

(3)将鱼骨送入开水锅中大火熬煮 30-40 分钟后取出、敲碎,加黄瓜汁、酸梅汤研磨匀质,所得浆液与木瓜浆混匀,在 35-37℃下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时后小火熬膏;

(4)将香椿芽榨汁,所得汁液与玉米粒、纳豆混合拌匀,隔水大火蒸 10-15 分钟后出料;

(5)将生豆浆大火煮沸,保持沸腾 3-5 分钟后停止加热,待温度降至 85-87℃时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,破脑后与步骤(1)、(3)、(4)所得物料及山竹果肉粒、土豆淀粉混匀,再经上板、压榨、切块,得豆干胚;

(6) 在烤盘上铺上一层锡纸,然后依次铺上麦麸、豆干胚,送入烘箱,在 170-180℃下烤制 20-25 分钟后出料,所得经烤制的豆干胚与剩余物料混合入锅,加入 3 倍的水,大火煮沸,然后在 80-90℃下焖制 30-40 分钟,即得。

[0006] 本发明中的老君须为萝藦科植物竹灵消的根或地上部分,毛稔根为野牡丹科植物毛稔的根。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的酱干口感好,香味浓郁,且由于添加了酸梅汤、木瓜浆等,其配比合理,使得本发明酸甜适中,同时,本发明营养丰富,其中添加的鱼骨可为使得本发明富含钙质,而纳豆中含有醇素,可排除体内部分胆固醇、分解体内酸化型脂质,帮助异常血压恢复正常,搭配玉米须、葛根等可起到降压的功效,适于高血压患者食用。

### 具体实施方式

[0008] 一种纳豆降压酱干,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

大豆 400、鱼骨 12、黄瓜汁 8、酸梅汤 10、木瓜浆 9、香椿芽 12、玉米粒 20、纳豆 18、山竹果肉粒 10、土豆淀粉 8、玉米须 2、葛根 1、决明子 3、何首乌 2、老君须 1、毛稔根 2、麦麸 80、石膏 9、乳酸菌 0.3、营养卤汤 40;

所述营养卤汤由下列重量份(公斤)的原料制成:胡椒 15、桂皮 10、抹茶粉 9、南瓜 4、花生 5、芥蓝 4、牛骨 20、荸荠汁 5、酱油 8;

制备方法为:(1)将胡椒、桂皮混合粉碎,与抹茶粉混匀,送入烤箱,在 180-190℃下烘烤 10-15 分钟后出料;

(2)将南瓜去皮瓢,切块,与花生、芥蓝混合入锅,加 4-5 倍的水,小火熬煮 25-30 分钟后出料,打浆,过滤除渣,收集滤液;

(3)将牛骨、步骤(1)所得物料与上述工艺未用到的原料混合入锅,加入 5-6 倍的水,小火熬煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液与步骤(2)所得物料混匀,即得。

[0009] 所述的纳豆降压酱干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将玉米须、葛根、决明子、何首乌、老君须、毛稔根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将大豆置于清水中浸泡 8-10 小时后捞出,加 4-5 倍的水进行磨浆,过滤除渣,得生豆浆;

(3)将鱼骨送入开水锅中大火熬煮 30-40 分钟后取出、敲碎,加黄瓜汁、酸梅汤研磨匀质,所得浆液与木瓜浆混匀,在 35-37℃下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时后小火熬膏;

(4)将香椿芽榨汁,所得汁液与玉米粒、纳豆混合拌匀,隔水大火蒸 10-15 分钟后出料;

(5)将生豆浆大火煮沸,保持沸腾 3-5 分钟后停止加热,待温度降至 85-87℃时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,破脑后与步骤(1)、(3)、(4)所得物料及山竹果肉粒、土豆淀粉混匀,再经上板、压榨、切块,得豆干胚;

(6)在烤盘上铺上一层锡纸,然后依次铺上麦麸、豆干胚,送入烘箱,在 170-180℃下烤制 20-25 分钟后出料,所得经烤制的豆干胚与剩余物料混合入锅,加入 3 倍的水,大火煮沸,然后在 80-90℃下焖制 30-40 分钟,即得。