



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103493902 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 08

(21) 申请号 201310396775. 0

(22) 申请日 2013. 09. 04

(71) 申请人 合肥市福来多食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工
业聚集区云霄路

(72) 发明人 陈嗣玖

(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

一种即食猪肉豆干

(57) 摘要

一种即食猪肉豆干, 由以下重量份原料组成: 黄豆 120-130、绿豆 30-40、芸豆 20-30、核桃 20-30、猪瘦肉 50-60、香葱 20-30、鲜橙 20-30、枇杷叶 5-6、北防风 3-4、珍珠 3-4、合欢花 3-4、前胡 3-4、燕窝 5-6、玉兰花 3-4、大豆叶 2-3、石膏 30-40、米酒 40-50、食盐 30-60、酱油 40-50、黄酒 20-30、醋 10-20、芝麻油 50-60、水适量。本发明的一种即食猪肉豆干, 添加瘦猪肉, 增加豆干中的动物蛋白质, 使营养全面化; 同时特别添加珍珠、合欢花等具有平肝安神等功效的中药材的提取物, 使本发明的豆干具有一定的平肝安神等保健作用, 适合大多数的人食用。

1. 一种即食猪肉豆干,其特征在于,由以下重量份原料组成:黄豆 120-130、绿豆 30-40、芸豆 20-30、核桃 20-30、猪瘦肉 50-60、香葱 20-30、鲜橙 20-30、枇杷叶 5-6、北风草 3-4、珍珠 3-4、合欢花 3-4、前胡 3-4、燕窝 5-6、玉兰花 3-4、大豆叶 2-3、石膏 30-40、米酒 40-50、食盐 30-60、酱油 40-50、黄酒 20-30、醋 10-20、芝麻油 50-60、水适量。

2. 如权利要求 1 所述的一种即食猪肉豆干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将黄豆、绿豆、芸豆放入水中浸泡 5-8 小时,然后捞出,洗净,与所述核桃一起打成浆汁,过滤,取豆浆备用;

(2) 将瘦猪肉洗净、切块,与洗净去皮的鲜橙、香葱一起倒入锅中,加入所述米酒,煨炖 1-2 小时,去锅中所有物料打成浆汁备用;

(3) 将枇杷叶、北风草、珍珠、合欢花、前胡、燕窝、玉兰花、大豆叶用 5-10 倍量的水加热提取,将所得提取液加热浓缩,得到中药浓缩液;

(4) 将豆浆、步骤 2 中的浆汁、中药浓缩液混合,并搅拌均匀,加入已加热粉碎的石膏,做成豆干;

(5) 将食盐、酱油、黄酒、醋混合,加入适量的水,搅拌均匀,将豆干切块放入其中,腌制 5-7 天后,取出,喷上芝麻油,放入烤箱中烤熟即可。

一种即食猪肉豆干

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品及其制备方法技术领域,尤其涉及一种即食猪肉豆干以及它的制备方法。

背景技术

[0002] 市场上的即食肉食品的种类很少,基本上是以生鲜肉为主,然而随着人们生活水平的提高,市场上单一的肉食品并不能满足人们的生活需求,且市售的即食肉食品的营养也是单一的,并没有体现其辅助的功效。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种即食猪肉豆干及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种即食猪肉豆干,由以下重量份原料组成:黄豆 120-130、绿豆 30-40、芸豆 20-30、核桃 20-30、猪瘦肉 50-60、香葱 20-30、鲜橙 20-30、枇杷叶 5-6、北风草 3-4、珍珠 3-4、合欢花 3-4、前胡 3-4、燕窝 5-6、玉兰花 3-4、大豆叶 2-3、石膏 30-40、米酒 40-50、食盐 30-60、酱油 40-50、黄酒 20-30、醋 10-20、芝麻油 50-60、水适量。

[0005] 一种即食猪肉豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将黄豆、绿豆、芸豆放入水中浸泡 5-8 小时,然后捞出,洗净,与所述核桃一起打成浆汁,过滤,取豆浆备用;

(2) 将瘦猪肉洗净、切块,与洗净去皮的鲜橙、香葱一起倒入锅中,加入所述米酒,煨炖 1-2 小时,去锅中所有物料打成浆汁备用;

(3) 将枇杷叶、北风草、珍珠、合欢花、前胡、燕窝、玉兰花、大豆叶用 5-10 倍量的水加热提取,将所得提取液加热浓缩,得到中药浓缩液;

(4) 将豆浆、步骤 2 中的浆汁、中药浓缩液混合,并搅拌均匀,加入已加热粉碎的石膏,做成豆干;

(5) 将食盐、酱油、黄酒、醋混合,加入适量的水,搅拌均匀,将豆干切块放入其中,腌制 5-7 天后,取出,喷上芝麻油,放入烤箱中烤熟即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明的一种即食猪肉豆干,添加瘦猪肉,增加豆干中的动物蛋白质,使营养全面化;同时特别添加珍珠、合欢花等具有平肝安神等功效的中药材的提取物,使本发明的豆干具有一定的平肝安神等保健作用,适合大多数的人食用。

具体实施方式

[0007] 一种即食猪肉豆干,由以下重量份原料组成:黄豆 120 Kg、绿豆 30 Kg、芸豆 20 Kg、核桃 20 Kg、猪瘦肉 50 Kg、香葱 20 Kg、鲜橙 20 Kg、枇杷叶 5 Kg、北风草 3 Kg、珍珠 3 Kg、合欢花 3 Kg、前胡 3 Kg、燕窝 5 Kg、玉兰花 3 Kg、大豆叶 2 Kg、石膏 30 Kg、米酒 40 Kg、食盐 30 Kg、酱油 40 Kg、黄酒 20 Kg、醋 10 Kg、芝麻油 50 Kg、水适量。

[0008] 一种即食猪肉豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将黄豆、绿豆、芸豆放入水中浸泡7小时,然后捞出,洗净,与所述核桃一起打成浆汁,过滤,取豆浆备用;

(2)将瘦猪肉洗净、切块,与洗净去皮的鲜橙、香葱一起倒入锅中,加入所述米酒,煨炖1小时,去锅中所有物料打成浆汁备用;

(3)将枇杷叶、北风草、珍珠、合欢花、前胡、燕窝、玉兰花、大豆叶用8倍量的水加热提取,将所得提取液加热浓缩,得到中药浓缩液;

(4)将豆浆、步骤2中的浆汁、中药浓缩液混合,并搅拌均匀,加入已加热粉碎的石膏,做成豆干;

(5)将食盐、酱油、黄酒、醋混合,加入适量的水,搅拌均匀,将豆干切块放入其中,腌制7天后,取出,喷上芝麻油,放入烤箱中烤熟即可。