



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103798399 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 21

(21) 申请号 201410048132. 1

(22) 申请日 2014. 02. 12

(71) 申请人 合肥康龄养生科技有限公司

地址 230009 安徽省合肥市包河区桐城南路
369 号晶品城市公寓 A 单元 8 层

(72) 发明人 陈杏爱

(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 11/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种化积提神豆浆及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种化积提神豆浆及其制备方法,由下列重量比的组分组成:黄豆 250-300、咖啡粉 8-10、山楂粉 5-10、椰粉 5-8、莽头超微粉 4-8、麦芽粉 6-9、金珠果汁 5-8、沙棘果汁 5-8、茶树根 1-2、枸橘叶 2-3、天花粉 1-2、葡萄根 1-2、大蓟 2-3、杜松果 1-2、鸡内金 2-4、薏仁油 8-10、营养添加剂 5-9。本发明豆浆,融合豆浆、咖啡独有香气,开胃醒脾同时更能提神,营养丰富均衡,风味独特;同时配方还有中药有益成分,具有抗菌消炎、强心活血、健胃、通便的功能,经常饮用能够促进机体代谢功能,增强抗疲劳效果,还能预防疾病,有益人体健康。

1. 一种化积提神豆浆,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

黄豆 250-300、咖啡粉 8-10、山楂粉 5-10、椰粉 5-8、莽头超微粉 4-8、麦芽粉 6-9、金珠果汁 5-8、沙棘果汁 5-8、茶树根 1-2、枸橘叶 2-3、天花粉 1-2、葡萄根 1-2、大蓟 2-3、杜松果 1-2、鸡内金 2-4、薏仁油 8-10、营养添加剂 5-9;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:金线莲 4-6、松茸 8-10、藏红花 3-4、长寿草 5-10、肉苁蓉 2-4、鸡高汤适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将金线莲、松茸、藏红花、长寿草、肉苁蓉破碎至 40-60 目,加 5-8 倍水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩,再与 1-2 倍鸡高汤混合均匀,文火熬至稠状,喷雾干燥成粉,即得营养添加剂;

所述的鸡高汤的制备方法为:将鸡骨洗净,放入米醋浸泡 10-30 分钟,捞出加入鸡骨 5-10 倍量的水,每 100 重量份水中加入下列重量份的成分:芦根 2-3、五味子 1-2、甜菊叶 2-4、辣木籽 3-5、桂皮 1-2、柠檬草 2-4;大火煮沸后,文火熬制 2-4 小时,过滤去渣,取出油层,即得鸡高汤。

2. 一种如权利要求 1 所述的化积提神豆浆的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将茶树根、枸橘叶、天花粉、鸡内金等中药原料合并破碎至 30-60 目,加 8-13 倍水,加入煮沸后文火煎煮 1.5-2.5 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(2)、将黄豆洗净,将煎煮液加水至其重量为黄豆的 8-12 倍,与黄豆一并研磨成浆,液渣分离,得豆渣、豆浆;

(3)、将豆渣烘干,与莽头超微粉、麦芽粉、山楂粉混合,与薏仁油搅拌均匀,文火炒制干香,再次研磨至 160-200 目,得营养粉;

(4)、将豆浆、营养粉、咖啡粉、椰粉、营养添加剂混合均匀,煮至沸腾 8-15 分钟,再加入其它剩余原料,搅拌均匀,即得。

一种化积提神豆浆及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种化积提神豆浆及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 作为大豆食品之一的豆浆,由于其制法简单,营养丰富,而受到人们喜爱;但随着人们对生活质量提高以及对食品营养的注重,豆浆大多采用大豆作为主要原料,普遍存在口味单调,营养成分单一,人们对豆浆的提出更高的要求,本发明为了扩大豆浆的特色和营养,增强保健功能,满足人们的要求。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种化积提神豆浆及其制备方法。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

一种化积提神豆浆,由下述重量份的原料制成:

黄豆 250-300、咖啡粉 8-10、山楂粉 5-10、椰粉 5-8、荞头超微粉 4-8、麦芽粉 6-9、金珠果汁 5-8、沙棘果汁 5-8、茶树根 1-2、枸橘叶 2-3、天花粉 1-2、葡萄根 1-2、大蓟 2-3、杜松果 1-2、鸡内金 2-4、薏仁油 8-10、营养添加剂 5-9;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:金线莲 4-6、松茸 8-10、藏红花 3-4、长寿草 5-10、肉苁蓉 2-4、鸡高汤适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将金线莲、松茸、藏红花、长寿草、肉苁蓉破碎至 40-60 目,加 5-8 倍水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩,再与 1-2 倍鸡高汤混合均匀,文火熬至稠状,喷雾干燥成粉,即得营养添加剂;

所述的鸡高汤的制备方法为:将鸡骨洗净,放入米醋浸泡 10-30 分钟,捞出加入鸡骨 5-10 倍量的水,每 100 重量份水中加入下列重量份的成分:芦根 2-3、五味子 1-2、甜菊叶 2-4、辣木籽 3-5、桂皮 1-2、柠檬草 2-4;大火煮沸后,文火熬制 2-4 小时,过滤去渣,取出油层,即得鸡高汤。

[0005] 所述的化积提神豆浆的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将茶树根、枸橘叶、天花粉、鸡内金等中药原料合并破碎至 30-60 目,加 8-13 倍水,加入煮沸后文火煎煮 1.5-2.5 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(2)、将黄豆洗净,将煎煮液加水至其重量为黄豆的 8-12 倍,与黄豆一并研磨成浆,液渣分离,得豆渣、豆浆;

(3)、将豆渣烘干,与荞头超微粉、麦芽粉、山楂粉混合,与薏仁油搅拌均匀,文火炒制干香,再次研磨至 160-200 目,得营养粉;

(4)、将豆浆、营养粉、咖啡粉、椰粉、营养添加剂混合均匀,煮至沸腾 8-15 分钟,再加入其它剩余原料,搅拌均匀,即得。

[0006] 本发明中大蓟为菊科植物蓟的干燥地上部分,有清热解毒,消炎,止血以及恢复肝功能、促进肝细胞再生的作用;枸橘叶为芸香科植物枸橘的叶片。

[0007] 长寿草为多年生宿根植物,广泛分布于亚热带和北亚热带地区。性寒、味甘,有益气,安神,降血压之功效,民间称其为“神奇”的“不老长寿药草”,“星火计划”中将其列为“名贵中药材”之首位。

[0008] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明豆浆,融合豆浆、咖啡独有香气,开胃醒脾同时更能提神,营养丰富均衡,风味独特;同时配方还有中药有益成分,具有抗菌消炎、强心活血、健胃、通便的功能,经常饮用能够促进机体代谢功能,增强抗疲劳效果,还能预防疾病,有益人体健康。

具体实施方式

[0009] 一种化积提神豆浆,由下述重量(克)的原料制成:

黄豆 300、咖啡粉 10、山楂粉 8、椰粉 8、莽头超微粉 6、麦芽粉 6、金珠果汁 8、沙棘果汁 8、茶树根 2、枸橘叶 3、天花粉 2、葡萄根 2、大蓟 3、杜松果 2、鸡内金 4、薏仁油 10、营养添加剂 9;

所述的营养添加剂由下述重量(克)的原料制成:金线莲 6、松茸 8、藏红花 4、长寿草 10、肉苁蓉 4、鸡高汤适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将金线莲、松茸、藏红花、长寿草、肉苁蓉破碎至 40 目,加 8 倍水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩,再与 1 倍鸡高汤混合均匀,文火熬至稠状,喷雾干燥成粉,即得营养添加剂;

所述的鸡高汤的制备方法为:将鸡骨洗净,放入米醋浸泡 25 分钟,捞出加入鸡骨 9 倍量的水,每 100 重量份水中加入下列重量份的成分:芦根 3、五味子 2、甜菊叶 4、辣木籽 5、桂皮 2、柠檬草 2;大火煮沸后,文火熬制 2.5 小时,过滤去渣,取出油层,即得鸡高汤。

[0010] 所述的化积提神豆浆的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将茶树根、枸橘叶、天花粉、鸡内金等中药原料合并破碎至 60 目,加 12 倍水,加入煮沸后文火煎煮 2.5 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(2)、将黄豆洗净,将煎煮液加水至其重量为黄豆的 10 倍,与黄豆一并研磨成浆,液渣分离,得豆渣、豆浆;

(3)、将豆渣烘干,与莽头超微粉、麦芽粉、山楂粉混合,与薏仁油搅拌均匀,文火炒制干香,再次研磨至 200 目,得营养粉;

(4)、将豆浆、营养粉、咖啡粉、椰粉、营养添加剂混合均匀,煮至沸腾 8 分钟,再加入其它剩余原料,搅拌均匀,即得。