



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104366269 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 25

(21) 申请号 201410585424. 9

(22) 申请日 2014. 10. 28

(71) 申请人 五河童师傅食品有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县经济开发区城南工业园龙岗路

(72) 发明人 林琪瑛

(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.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种补肾养筋蟹香味紫薯面条及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种补肾养筋蟹香味紫薯面条,由下列重量份的原料制成:小麦面粉 230-240、紫薯 80-90、营养添加剂 5-6、枇杷核粉 2-3、冬瓜 24-26、生菜 12-13、猪骨粉 7-8、菊花花苞 13-14、大豆皮 14-15、柠檬汁 12-13、熟化海带粉 13-14、奶糖 3-5、蒜泥 2-3、干荔枝肉 7-9、蟹黄 3-4、石榴皮 1. 9-2. 8、土木香 1. 6-2、草果 0. 5-1、杜仲 1-2、黄皮核 2. 2-3、银鱼 30-32;本发明风味独特,口感极好,既保留了紫薯的香味,又增添了醇香的奶味,通过添加黄皮核、杜仲、石榴皮等中草药,从而达到理气散郁、止血杀菌、补肝肾、强筋骨的目的,老少皆宜,特别适合于夏天食用。

1. 一种补肾养筋蟹香味紫薯面条,其特征在于由下列重量份的原料制成:

小麦面粉 230-240、紫薯 80-90、营养添加剂 5-6、枇杷核粉 2-3、冬瓜 24-26、生菜 12-13、猪骨粉 7-8、菊花花苞 13-14、大豆皮 14-15、柠檬汁 12-13、熟化海带粉 13-14、奶糖 3-5、蒜泥 2-3、干荔枝肉 7-9、蟹黄 3-4、石榴皮 1.9-2.8、土木香 1.6-2、草果 0.5-1、杜仲 1-2、黄皮核 2.2-3、银鱼 30-32;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

玉蝴蝶 2.7-3.3、金盏花 1.9-2.8、龙眼壳 2-3、黄芪叶 2.2-3.3、龙须酥 7-9、活虾 10-13、面粉 13-15、葡萄籽油 1-2,料酒、米醋适量;

制备方法为:(1)玉蝴蝶、金盏花、龙眼壳、黄芪叶洗净烘干研磨得粉,用 6-7 倍水浸煮后浓缩,滤得提取液,得药汁;

(2)龙须酥磨粉,活虾去头剥壳得虾仁,倒入烧热的葡萄籽油,混合翻炒 2-3 分钟,取出沥干拌入料酒、米醋混合均匀,用纱布包好,用擀面杖锤打成泥状,取出拌入龙须酥粉,置于阳光下晒 1-2 小时,取回待用;

(3)面粉用药汁揉成面团,取面团包裹虾泥,得到多个均匀大小的面团,将面团置于笼屉上上锅隔水蒸熟,再移入烤箱烘烤 10-15 分钟,取出面团,去掉面团表层一层坚硬部分,再混合剁碎,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种补肾强筋蟹香味紫薯面条的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将石榴皮、土木香、草果、杜仲、黄皮核用 6-9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

(2)银鱼与柠檬汁、蒜泥混合入锅,熬煮至干,取出银鱼,与大豆皮混合入搅拌机搅拌得泥,得银鱼酱;

(3)干荔枝肉切成碎粒;紫薯切块,拌入中药粉、菊花花苞混合上锅,隔水蒸熟蒸透,取出捣成泥状,与干荔枝肉碎合并,丸成均匀大小的多个丸状,将各个丸子滚上银鱼酱,上烤炉烘烤至干,取出磨粉待用;

(4)生菜、冬瓜洗净榨浆,滤得浆液,将该浆液加热,放入奶糖、枇杷核粉、猪骨粉以及蟹黄,混合搅拌至奶糖完全溶化,停止加热,冷却待用;

(5)将步骤(3)、(4)所得物料与面粉、熟化海带粉混合,加入适量的水以及剩余物料,不断搅拌均匀,最后和成面团,做成面条即可。

## 一种补肾养筋蟹香味紫薯面条及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健紫薯,尤其涉及一种补肾养筋蟹香味紫薯面条及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 紫薯具有普通红薯的营养成分外,还富含硒元素、铁元素和花青素。在日本国家蔬菜癌症研究中心公布的抗癌蔬菜中名列榜首。另外,紫薯还可去皮烘干粉碎后加工成粉,色泽美观,营养丰富,是极好的食品加工原料,可作为各种糕点的主料或配料。同时紫红薯还将成为花青素的主要原料之一。紫薯从茎尖嫩叶到薯块,均具有一定保健功能,是当前无公害、绿色、有机食品中的食品。高营养且具有一定的养生保健的紫薯及其加工类食品越来越受到消费者的青睐,可是市场上的紫薯及其加工类食品已经不能够满足人们的日常需求,因此增加紫薯以及深加工食品的口感以及保健价值正在成为主题。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种补肾养筋蟹香味紫薯面条及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种补肾养筋蟹香味紫薯面条,由下列重量份的原料制成:

小麦面粉 230-240、紫薯 80-90、营养添加剂 5-6、枇杷核粉 2-3、冬瓜 24-26、生菜 12-13、猪骨粉 7-8、菊花花苞 13-14、大豆皮 14-15、柠檬汁 12-13、熟化海带粉 13-14、奶糖 3-5、蒜泥 2-3、干荔枝肉 7-9、蟹黄 3-4、石榴皮 1.9-2.8、土木香 1.6-2、草果 0.5-1、杜仲 1-2、黄皮核 2.2-3、银鱼 30-32;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

玉蝴蝶 2.7-3.3、金盏花 1.9-2.8、龙眼壳 2-3、黄芪叶 2.2-3.3、龙须酥 7-9、活虾 10-13、面粉 13-15、葡萄籽油 1-2,料酒、米醋适量;

制备方法为:(1)玉蝴蝶、金盏花、龙眼壳、黄芪叶洗净烘干研磨得粉,用 6-7 倍水浸煮后浓缩,滤得提取液,得药汁;

(2)龙须酥磨粉,活虾去头剥壳得虾仁,倒入烧热的葡萄籽油,混合翻炒 2-3 分钟,取出沥干拌入料酒、米醋混合均匀,用纱布包好,用擀面杖锤打成泥状,取出拌入龙须酥粉,置于阳光下晒 1-2 小时,取回待用;

(3)面粉用药汁揉成面团,取面团包裹虾泥,得到多个均匀大小的面团,将面团置于笼屉上上锅隔水蒸熟,再移入烤箱烘烤 10-15 分钟,取出面团,去掉面团表层一层坚硬部分,再混合剁碎,即得。

[0005] 一种补肾强筋蟹香味紫薯面条的制备方法,包括以下步骤:

(1)将石榴皮、土木香、草果、杜仲、黄皮核用 6-9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

(2) 银鱼与柠檬汁、蒜泥混合入锅,熬煮至干,取出银鱼,与大豆皮混合入搅拌机搅拌得泥,得银鱼酱;

(3) 干荔枝肉切成碎粒;紫薯切块,拌入中药粉、菊花花苞混合上锅,隔水蒸熟蒸透,取出捣成泥状,与干荔枝肉碎合并,丸成均匀大小的多个丸状,将各个丸子滚上银鱼酱,上烤炉烘烤至干,取出磨粉待用;

(4) 生菜、冬瓜洗净榨浆,滤得浆液,将该浆液加热,放入奶糖、枇杷核粉、猪骨粉以及蟹黄,混合搅拌至奶糖完全溶化,停止加热,冷却待用;

(5) 将步骤(3)、(4)所得物料与面粉、熟化海带粉混合,加入适量的水以及剩余物料,不断搅拌均匀,最后和成面团,做成面条即可。

[0006] 本发明的优点是:

本发明风味独特,口感极好,既保留了紫薯的香味,又增添了醇香的奶味,通过添加黄皮核、杜仲、石榴皮等中草药,从而达到理气散郁、止血杀菌、补肝肾、强筋骨的目的,老少皆宜,特别适合于夏天食用。

## 具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例 1:

一种补肾养筋蟹香味紫薯面条,由下列重量份(斤)的原料制成:

小麦面粉 230、紫薯 90、营养添加剂 6、枇杷核粉 3、冬瓜 26、生菜 13、猪骨粉 7、菊花花苞 14、大豆皮 15、柠檬汁 13、熟化海带粉 14、奶糖 5、蒜泥 2、干荔枝肉 9、蟹黄 3、石榴皮 2.8、土木香 2、草果 1、杜仲 2、黄皮核 3、银鱼 30;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

玉蝴蝶 2.7、金盏花 1.9、龙眼壳 2、黄芪叶 2.2、龙须酥 7-9、活虾 10、面粉 15、葡萄籽油 2,料酒、米醋适量;

制备方法为:(1) 玉蝴蝶、金盏花、龙眼壳、黄芪叶洗净烘干研磨得粉,用 7 倍水浸煮后浓缩,滤得提取液,得药汁;

(2) 龙须酥磨粉,活虾去头剥壳得虾仁,倒入烧热的葡萄籽油,混合翻炒 2 分钟,取出沥干拌入料酒、米醋混合均匀,用纱布包好,用擀面杖锤打成泥状,取出拌入龙须酥粉,置于阳光下晒 2 小时,取回待用;

(3) 面粉用药汁揉成面团,取面团包裹虾泥,得到多个均匀大小的面团,将面团置于笼屉上上锅隔水蒸熟,再移入烤箱烘烤 15 分钟,取出面团,去掉面团表层一层坚硬部分,再混合剁碎,即得。

[0008] 一种补肾养筋蟹香味紫薯面条的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将石榴皮、土木香、草果、杜仲、黄皮核用 6 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

(2) 银鱼与柠檬汁、蒜泥混合入锅,熬煮至干,取出银鱼,与大豆皮混合入搅拌机搅拌得泥,得银鱼酱;

(3) 干荔枝肉切成碎粒;紫薯切块,拌入中药粉、菊花花苞混合上锅,隔水蒸熟蒸透,取出捣成泥状,与干荔枝肉碎合并,丸成均匀大小的多个丸状,将各个丸子滚上银鱼酱,上烤

炉烘烤至干,取出磨粉待用;

(4) 生菜、冬瓜洗净榨浆,滤得浆液,将该浆液加热,放入奶糖、枇杷核粉、猪骨粉以及蟹黄,混合搅拌至奶糖完全溶化,停止加热,冷却待用;

(5)将步骤(3)、(4)所得物料与面粉、熟化海带粉混合,加入适量的水以及剩余物料,不断搅拌均匀,最后和成面团,做成面条即可。