



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104824723 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 12

(21) 申请号 201510233718. X

(22) 申请日 2015. 05. 11

(71) 申请人 合肥不老传奇保健科技有限公司

地址 230000 安徽省合肥市新蚌埠路以
东、梅冲湖以南佳海工业城一期 D59
幢 -101 号

(72) 发明人 陈芳

(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 1/33(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/333(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蘸酱花茶海参及其制备方法

(57) 摘要

本发明是关于一种蘸酱花茶海参及其制备方法,其特征在于是由下列重量份(g)原料制成:海参 220~230、山药 50~55、生地 5~7、田螺壳 10~13、绿茶 5~10、茉莉花 5~10、土豆 50~55、丝瓜 30~35、香菜叶 5~8、椒汁海鲜酱 50~60、食盐 10~13、黄酒 20~25、蜂蜜 30~35。发明一种蘸酱花茶海参具有滋味鲜美、营养丰富、肉质爽滑等特点。

1. 一种蘸酱花茶海参,其特征在于它是由下述重量份(g)原料制成:

主料:海参 220~230;

辅料:山药 50~55、生地 5~7、田螺壳 10~13、绿茶 5~10、茉莉花 5~10、土豆 50~55、丝瓜 30~35、香菜叶 5~8;

调料:椒汁海鲜酱 50~60、食盐 10~13、黄酒 20~25、蜂蜜 30~35。

2. 根据权利要求 1 所述的一种蘸酱花茶海参,其特征于是由下列步骤制成的:

1)、将发泡好的海参清洗干净,从内部均匀划 3~5 刀,用适量开水冲泡绿茶和茉莉花,然后将海参放入,加入少量食盐,浸泡 30~35 分钟;

2)、将田螺壳清洗干净,用武火加热,煨至酥脆时取出,放凉,碾碎,加入 3~5 倍量水,煮至沸腾,滤布过滤 2~3 次,收集过滤液;

3)、将山药、土豆和丝瓜清洗干净并切成长条状,然后用黄酒和少量食盐抓匀,静置 10~15 分钟;

4)、将步骤 3 所得物放入盘中,聚拢成团,浇上步骤 2 所得滤液,并把生地研磨成粉撒上,然后使海参完全覆盖将其包裹,浇上椒汁海鲜酱,再慢慢覆上一层蜂蜜,入锅蒸制 35~50 分钟,取出后配上些许香菜叶。

一种蘸酱花茶海参及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明主要涉及一种蘸酱花茶海参及其制备方法。

背景技术

[0003] 药膳是在中医学、烹饪学和营养学理论指导下,严格按药膳配方,将中药与某些具有药用价值的食物相配伍,采用我国独特的饮食烹调技术和现代科学方法制作而成的具有一定色、香、味、形的美味食品。它是中国传统的医学知识与烹调经验相结合的产物。它“寓医于食”,既将药物作为食物,又将食物赋以药用,药借食力,食助药威,二者相辅相成,相得益彰;既具有较高的营养价值,又可防病治病、保健强身、延年益寿。田螺壳,味甘,性平,无毒。本发明将田螺壳通过煅烧研磨使其易溶于水,再配以生地等药物,可使其具有和胃、止泻、祛痰、清热凉血等保健功效。章鱼含有丰富的蛋白质、矿物质等营养元素,并还富含抗疲劳、抗衰老,能延长人类寿命等重要保健因子—天然牛磺酸。

发明内容

[0004] 本发明目的是为了提供一种蘸酱花茶海参,以此增加田螺壳在食品中的应用。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种蘸酱花茶海参,其特征在于它是由下述重量份(g)原料制成:

主料:海参 220~230

辅料:山药 50~55、生地 5~7、田螺壳 10~13、绿茶 5~10、茉莉花 5~10、土豆 50~55、丝瓜 30~35、香菜叶 5~8

调料:椒汁海鲜酱 50~60、食盐 10~13、黄酒 20~25、蜂蜜 30~35

一种蘸酱花茶海参的制备方法,包括以下步骤:

1)、将发泡好的海参清洗干净,从内部均匀划 3~5 刀,用适量开水冲泡绿茶和茉莉花,然后将海参放入,加入少量食盐,浸泡 30~35 分钟;

2)、将田螺壳清洗干净,用武火加热,煅至酥脆时取出,放凉,碾碎,加入 3~5 倍量水,煮至沸腾,滤布过滤 2~3 次,收集过滤液;

3)、将山药、土豆和丝瓜清洗干净并切成长条状,然后用黄酒和少量食盐抓匀,静置 10~15 分钟;

4)、将步骤 3 所得物放入盘中,聚拢成团,浇上步骤 2 所得滤液,并把生地研磨成粉撒上,然后使海参完全覆盖将其包裹,浇上椒汁海鲜酱,再慢慢覆上一层蜂蜜,入锅蒸制 35~50 分钟,取出后配上些许香菜叶。

[0006] 本发明的优点是:

1、本发明的一种蘸酱花茶海参,其有效成分具有行气止痛、消除疲劳、增强抵抗力、健脾益肺等保健作用。

[0007] 2、本发明一种蘸酱花茶海参具有滋味鲜美、营养丰富、肉质爽滑等特点。

[0008] 3、本发明所选用的原料具有资源丰富、易于储存、方便处理等特点,原料间相互搭配,相促相容。

[0009] 4、本发明将田螺壳通过煨烧研磨使其易溶于水,易于人体吸收。

具体实施方式

[0010] 下面通过具体实施例进一步说明本发明。

[0011] 实施例一

一种蘸酱花茶海参,其特征在于它是由下述重量份(g)原料制成:

主料:海参 220~230

辅料:山药 50~55、生地 5~7、田螺壳 10~13、绿茶 5~10、茉莉花 5~10、土豆 50~55、丝瓜 30~35、香菜叶 5~8

调料:椒汁海鲜酱 50~60、食盐 10~13、黄酒 20~25、蜂蜜 30~35

一种蘸酱花茶海参的制备方法,包括以下步骤:

1)、将发泡好的海参清洗干净,从内部均匀划 3~5 刀,用适量开水冲泡绿茶和茉莉花,然后将海参放入,加入少量食盐,浸泡 30~35 分钟;

2)、将田螺壳清洗干净,用武火加热,煨至酥脆时取出,放凉,碾碎,加入 3~5 倍量水,煮至沸腾,滤布过滤 2~3 次,收集过滤液;

3)、将山药、土豆和丝瓜清洗干净并切成长条状,然后用黄酒和少量食盐抓匀,静置 10~15 分钟;

4)、将步骤 3 所得物放入盘中,聚拢成团,浇上步骤 2 所得滤液,并把生地研磨成粉撒上,然后使海参完全覆盖将其包裹,浇上椒汁海鲜酱,再慢慢覆上一层蜂蜜,入锅蒸制 35~50 分钟,取出后配上些许香菜叶。