



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103444881 A

(43) 申请公布日 2013. 12. 18

(21) 申请号 201310321202. 1

(22) 申请日 2013. 07. 29

(71) 申请人 马鞍山市黄池食品(集团)有限公司
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇
食品路 1 号

(72) 发明人 麻志刚

(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 方峥

(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

一种油炸香菇豆干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种油炸香菇豆干,是由下述重量份的原料制成:黄豆 120-140、核桃仁 15-20、香菇 10-12、木瓜汁 6-8、白芷 1-2、绞股蓝 2-3、木瓜核 1-2、红枣 2-3、山楂叶 1-2、肉苁蓉 2-3、云木香 2-3、四叶参 1-2、川芎 2-3、五加皮 1-2、月见草 1-2、玉蝴蝶 1-2、巴戟天 2-3;本发明生产的豆干中添加核桃仁增加豆干的营养成分,加入香菇丁使得豆干具有独特风味,通过油炸豆干使得豆干富有嚼劲,添加多种中药保健成分,使得豆干具有降血压、降胆固醇、益胃助食、健脾益胃、防癌抗癌、补肾温肺、润肠通便的功效。

1. 一种油炸香菇豆干,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

黄豆 120-140、核桃仁 15-20、香菇 10-12、木瓜汁 6-8、白芷 1-2、绞股蓝 2-3、木瓜核 1-2、红枣 2-3、山楂叶 1-2、肉苁蓉 2-3、云木香 2-3、四叶参 1-2、川芎 2-3、五加皮 1-2、月见草 1-2、玉蝴蝶 1-2、巴戟天 2-3。

2. 一种如权利要求 1 所述的油炸香菇豆干的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将黄豆用 28-32℃ 的温水浸泡 10-12 小时,捞出洗净,将核桃仁在 75-80℃ 下烘烤 25-30 分钟,取出与洗净的黄豆一起送入磨浆机中,加入 60-65℃ 的热水,按豆水比为 1:6-7 进行磨浆,过滤,得到豆渣和生豆浆;

(2) 将香菇洗净、晒干,切成细碎的香菇丁,送入锅中,用花生油爆炒至出香,加入木瓜汁,小火焖润至木瓜汁被香菇丁吸干,取出香菇丁;

(3) 将白芷、绞股蓝、木瓜核、红枣、山楂叶、肉苁蓉、云木香、四叶参、川芎、五加皮、月见草、玉蝴蝶、巴戟天粉碎,与上述豆渣混合,加入豆渣重量 4-5 倍清水,文火煎煮 50-60 分钟,过滤,得到提取液;

(4) 将上述生豆浆加热煮沸,保温 30-35 分钟,加入提取液,冷却至 26-32℃,加入 2-3% 的保加利亚乳酸菌,在 26-32℃ 下培养 4-5 小时,过滤,得到豆浆;

(5) 将豆浆升温至 60-65℃,用卤水与石膏混合物进行点浆,静置 8-10 分钟,形成豆脑,破脑后与上述香菇丁混合均匀,经上板、压榨、切块,得到豆干块;

(6) 按照每 50 重量份的豆干块称取下述重量份的调料:酱油 1-2、豆瓣酱 2-3、食盐 3-4、香葱 1-2、丁香 2-3、肉桂 1-2、辣椒 2-3、大料 1-2、八角 1-2、生姜 1-2、甘草 1-2、植物油 3-4、水 110-120;

(7) 将上述调料混合,文火煎煮 35-40 分钟,过滤,得到调味汁,加入豆干块,卤制 30-35 分钟,取出后在 100-110℃ 的香葱油中进行油炸,炸至豆干块两面金黄即可捞出冷却,经真空包装、灭菌、质检合格后出厂。

一种油炸香菇豆干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种豆制品,尤其涉及一种油炸香菇豆干及其制备方法。

背景技术

[0002] 传统豆干是以单一黄豆为原料,制成的豆腐深加工制成,食用方便,深受广大消费者的喜欢,但成品豆干营养不高、口感较差、没有嚼劲。本发明加入香菇和中药保健成分来提高豆干的营养价值,通过油炸豆干使其富有嚼劲。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种油炸香菇豆干及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种油炸香菇豆干,是由下述重量份的原料制成:

黄豆 120-140、核桃仁 15-20、香菇 10-12、木瓜汁 6-8、白芷 1-2、绞股蓝 2-3、木瓜核 1-2、红枣 2-3、山楂叶 1-2、肉苁蓉 2-3、云木香 2-3、四叶参 1-2、川芎 2-3、五加皮 1-2、月见草 1-2、玉蝴蝶 1-2、巴戟天 2-3。

[0005] 一种油炸香菇豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将黄豆用 28-32℃ 的温水浸泡 10-12 小时,捞出洗净,将核桃仁在 75-80℃ 下烘烤 25-30 分钟,取出与洗净的黄豆一起送入磨浆机中,加入 60-65℃ 的热水,按豆水比为 1:6-7 进行磨浆,过滤,得到豆渣和生豆浆;

(2) 将香菇洗净、晒干,切成细碎的香菇丁,送入锅中,用花生油爆炒至出香,加入木瓜汁,小火焖润至木瓜汁被香菇丁吸干,取出香菇丁;

(3) 将白芷、绞股蓝、木瓜核、红枣、山楂叶、肉苁蓉、云木香、四叶参、川芎、五加皮、月见草、玉蝴蝶、巴戟天粉碎,与上述豆渣混合,加入豆渣重量 4-5 倍清水,文火煎煮 50-60 分钟,过滤,得到提取液;

(4) 将上述生豆浆加热煮沸,保温 30-35 分钟,加入提取液,冷却至 26-32℃,加入 2-3% 的保加利亚乳酸菌,在 26-32℃ 下培养 4-5 小时,过滤,得到豆浆;

(5) 将豆浆升温至 60-65℃,用卤水与石膏混合物进行点浆,静置 8-10 分钟,形成豆脑,破脑后与上述香菇丁混合均匀,经上板、压榨、切块,得到豆干块;

(6) 按照每 50 重量份的豆干块称取下述重量份的调料:酱油 1-2、豆瓣酱 2-3、食盐 3-4、香葱 1-2、丁香 2-3、肉桂 1-2、辣椒 2-3、大料 1-2、八角 1-2、生姜 1-2、甘草 1-2、植物油 3-4、水 110-120;

(7) 将上述调料混合,文火煎煮 35-40 分钟,过滤,得到调味汁,加入豆干块,卤制 30-35 分钟,取出后在 100-110℃ 的香葱油中进行油炸,炸至豆干块两面金黄即可捞出冷却,经真空包装、灭菌、质检合格后出厂。

[0006] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明生产的豆干中添加核桃仁增加豆干的营养成分,加入香菇丁使得豆干具有独特

风味,通过油炸豆干使得豆干富有嚼劲,添加多种中药保健成分,使得豆干具有降血压、降胆固醇、益胃助食、健脾益胃、防癌抗癌、补肾温肺、润肠通便的功效。

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:

一种油炸香菇豆干,是由下述重量份(斤)的原料制成:

黄豆 120、核桃仁 15、香菇 10、木瓜汁 6、白芷 1、绞股蓝 2、木瓜核 1、红枣 2、山楂叶 1、肉苁蓉 2、云木香 2、四叶参 1、川芎 2、五加皮 1、月见草 1、玉蝴蝶 1、巴戟天 2。

[0008] 一种油炸香菇豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将黄豆用 28℃ 的温水浸泡 12 小时,捞出洗净,将核桃仁在 80℃ 下烘烤 25 分钟,取出与洗净的黄豆一起送入磨浆机中,加入 60℃ 的热水,按豆水比为 1:6 进行磨浆,过滤,得到豆渣和生豆浆;

(2) 将香菇洗净、晒干,切成细碎的香菇丁,送入锅中,用花生油爆炒至出香,加入木瓜汁,小火焖润至木瓜汁被香菇丁吸干,取出香菇丁;

(3) 将白芷、绞股蓝、木瓜核、红枣、山楂叶、肉苁蓉、云木香、四叶参、川芎、五加皮、月见草、玉蝴蝶、巴戟天粉碎,与上述豆渣混合,加入豆渣重量 4 倍清水,文火煎煮 60 分钟,过滤,得到提取液;

(4) 将上述生豆浆加热煮沸,保温 30 分钟,加入提取液,冷却至 26℃,加入 3% 的保加利亚乳酸菌,在 26℃ 下培养 5 小时,过滤,得到豆浆;

(5) 将豆浆升温至 60℃,用卤水与石膏混合物进行点浆,静置 10 分钟,形成豆脑,破脑后与上述香菇丁混合均匀,经上板、压榨、切块,得到豆干块;

(6) 按照每 50 重量份(斤)的豆干块称取下述重量份(斤)的调料:酱油 1、豆瓣酱 2、食盐 3、香葱 1、丁香 2、肉桂 1、辣椒 2、大料 1、八角 1、生姜 1、甘草 1、植物油 3、水 110;

(7) 将上述调料混合,文火煎煮 40 分钟,过滤,得到调味汁,加入豆干块,卤制 30 分钟,取出后在 110℃ 的香葱油中进行油炸,炸至豆干块两面金黄即可捞出冷却,经真空包装、灭菌、质检合格后出厂。