



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101797028 A

(43) 申请公布日 2010.08.11

(21) 申请号 201010144714.1

(22) 申请日 2010.04.06

(71) 申请人 万勤劳

地址 523007 广东省东莞市南城区莞太大道  
65号东莞智通人才连锁股份有限公司

(72) 发明人 万勤劳 万磊

(74) 专利代理机构 广州华进联合专利商标代理  
有限公司 44224

代理人 谭一兵

(51) Int. Cl.

A23L 1/20(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书 2 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

一种含有中草药的豆制品凝固液及其制作工艺

(57) 摘要

本发明系提供一种含有中草药的豆制品凝固液及其制作工艺,涉及食品凝固液,一种含有中草药的豆制品凝固液,所述豆制品凝固液其组分及重量份数配比为:豆花水 50-100 份,豆渣 10-20 份,黄豆 10-20 份,蔬菜 10-20 份,中草药 1-2 份。该豆制品凝固液没有加入任何化学成分,有益人体健康;该豆制品凝固液循环利用了豆花水及豆渣,大大降低了成本,节约了资源;豆花水和豆渣、黄豆其本身带有豆腐的原味,用其作为制作豆制品凝固液的原料,增加了豆制品的原味,使豆制品原汁原味,口感纯正;该豆制品凝固液含有中草药,具有治疗疾病、预防疾病、保健等功能。

1. 一种含有中草药的豆制品凝固液,其特征在于:所述豆制品凝固液其组分及重量份数配比为:豆花水 50-100 份,豆渣 10-20 份,黄豆 10-20 份,蔬菜 10-20 份,中草药 1-2 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种含有中草药的豆制品凝固液,其特征在于:所述豆制品凝固液其组分及重量份数配比具体为:豆花水 100 份,豆渣 20 份,黄豆 20 份,蔬菜 20 份,中草药 2 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种含有中草药的豆制品凝固液,所述蔬菜为胡萝卜或者大白菜或者芹菜。

4. 根据权利要求 1 所述的一种含有中草药的豆制品凝固液,其特征在于:所述豆渣为新鲜豆渣。

5. 根据权利要求 1 所述的一种含有中草药的豆制品凝固液,其特征在于:所述豆花水是点豆腐时,豆浆形成脑后里面形成一朵一朵的豆腐花并分离出的清水。

6. 根据权利要求 1 所述的一种含有中草药的豆制品凝固液,其特征在于:所述凝固液中加入有香料,其组分及重量份数配比为:白菌 20 份,花椒 15 份,八角 15 份,排草 10 份,灵草 10 份,桂皮 15 份。

7. 根据权利要求 1 所述的一种含有中草药的豆制品凝固液,其特征在于:所述中草药其组分及重量份数配比为:熟地 20 份,当归片 25 份,山茱萸 25 份,茯苓 25 份,淮山片 30 份,牡丹皮 20 份,女贞子 25 份,旱莲草 30 份,小茴香 40 份,知母 20 份,黄柏 20 份,补骨脂 25 份,鸡血藤 25 份,没药 20 份,白芍 25 份,杜仲 20 份,菟丝子 30 份,牛膝 30 份,以上中草药组合在一起构成一种壮阳补肾的中草药处方 A。

8. 根据权利要求 1 所述的一种含有中草药的豆制品凝固液,其特征在于:所述中草药其组分及重量份数配比为:防风 20 份,独活 20 份,熟附子 20 份,桂枝 20 份,白芍 40 份,五加皮 20 份,全蝎 20 份,贾根腾 50 份,石楠藤 40 份,灵仙 40 份,秦久 20 份,茯苓 50 份,甘草 12 份,以上中草药组合在一起构成一种治疗风湿关节炎的中药草处方 B。

9. 根据权利要求 1 所述的一种含有中草药的豆制品凝固液,其特征在于:所述中草药其组分及重量份数配比为:于肉 5 份,大枣 15 份,党参 10 份,香附 15 份,白芍 15 份,砂仁 5 份,白术 10 份,台乌 10 份,陈皮 10 份,丹参 10 份,灸甘草 10 份,乳香 10 份,以上中草药组合在一起构成一种治疗胃病的中草药处方 C。

10. 根据权利要求 1 所述的一种含有中草药的豆制品凝固液,其特征在于:所述豆制品凝固液的制作步骤如下:

第一步:用清水清洗蔬菜;

第二步:用含 1%的高锰酸钾的水溶液对蔬菜进行清洗消毒;

第三步:按中草药处方 A 或 B 或 C 准备一份,将中草药碾碎成粉末状拌入新鲜豆渣中;

第四步:按与第三步相同的中草药处方再备一份,将中草药装入料包放入豆花水中,用大火熬制 10-20 分钟,然后小火熬制 20-30 分钟,待其冷却备用。

第五步:将已经拌入中草药的新鲜豆渣捏成馒头形放入蒸笼内蒸大约 10-20 分钟,将其取出冷却;或者直接将已经拌入中草药的新鲜豆渣熬成稠状后冷却备用。

第六步:将第四步准备好的中草药料包和豆花水倒入砂缸内,加入黄豆进行浸泡。夏季浸泡 2.5-3.5 小时,春季 4-5 小时,冬季 6-8 小时,浸泡的黄豆无硬干,不脱孢,搓开豆瓣稍凸,皮瓣发脆不发糠为宜。浸泡后的黄豆吸收中草药的豆花水溶液量为 1 : 1-1 : 2,即黄

豆重量的 2-2.5 倍。

第七步 :将上述第二步准备好的蔬菜和第五步准备好的豆渣倒入上述第 6 步所述的砂缸内,加入香料包和 5%的食用盐。

第八步 :将砂缸盖好封口静置发酵 15-20 天即可。

## 一种含有中草药的豆制品凝固液及其制作工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品凝固液,尤其涉及一种含有中草药的豆制品凝固液及其制作工艺。

### 背景技术

[0002] 豆制品生产在我国有着悠久的历史,其品种也极为繁多,大致可将其划分为非发酵豆制品,发酵豆制品和新型豆制品三大类,其中非发酵豆制品又可分为豆腐类,半脱水豆制品,卤制品,油炸制品,熏制品,干制品,发酵制品又可分为腐乳类和其他类。

[0003] 众所周知,豆制品在加工过程中,凝固剂是必不可少的,也是决定豆制品质量,出品率及味美色鲜等品质的关键因素,因此制作的凝固液是制作优良豆制品的最关键一环。目前我国制作豆制品的凝固剂有盐卤,化学成分为(氯化镁、硫酸镁),石膏,化学成分为(硫酸钙、氯化钙),日本葡萄糖内酯等,随着人们生活水平的不断提高,对生活质量的要求也越来越高。目前国家倡导的绿色食品、健康食品、保健食品已经成为人们日常饮食的首选。于是,人们还采取了以植物汁作为凝固剂点浆的方法,这种凝固剂称为植物凝固剂。如中国专利号为 200410022467.2,名称为“仙人掌豆腐及其加工方法”的专利公开了以仙人掌作为凝固剂用来点浆制作豆腐的方法,其方法是将煮熟的大豆豆浆以仙人掌汁作凝固剂胶凝而成,加工工艺步骤包括:选用鲜仙人掌加水,榨汁过滤,制成仙人掌汁;磨制豆浆、过滤、去渣、煮沸,将仙人掌汁注入冷却至 70℃-90℃的豆浆内,充分搅拌均匀,蛋白凝胶形成后,注模虑水,加压成型。

[0004] 以上所述的豆腐制作方法中,盐卤或石膏作豆制品的凝固剂有很大的一个缺点,都含有大量的化学成分和矿物质,破坏了豆腐的原汁原味,长期食用,对人体健康可能形成不利,以植物凝聚剂点浆制作的豆腐虽然不含化学成分,但其仅是绿色食品,除了具有食用价值外,没有治病、预防疾病、保健的作用,还不能列入保健食品的行列。

[0005] 现在由于生活和工作的各种压力,人们容易患上各种慢性疾病,长期服药一是对身体不利,二是比较麻烦、费用也昂贵。如果能将治疗各种慢性病的传统中草药融入到豆制品中,就可以使人们在食用豆制品的同时能吸收中草药成分,食用与治疗、预防一举两得。所以,我们可从改善豆制品凝固液入手,来改善豆制品的营养价值和品质,如何将健康,保健绿色等理念融入到豆制品凝固液及豆制品中,这正是本发明将要讨论的核心问题。

### 发明内容

[0006] 本发明目的在于克服上述现有技术的不足之处,针对现有技术存在的问题,本发明所要解决的技术问题是要提供一种含有中草药的豆制品凝固液,该凝固液没有任何化学物质成分,还加入了中草药,具有治病、预防疾病、保健的作用。

[0007] 为达上述目的,本发明通过下述技术方案予以实现:

[0008] 一种含有中草药的豆制品凝固液,所述豆制品凝固液其组分及重量份数配比为:豆花水 50-100 份,豆渣 10-20 份,黄豆 10-20 份,蔬菜 10-20 份,中草药 1-2 份。

[0009] 进一步地 :所述豆制品凝固液其组分及重量份数配比具体为 :豆花水 100 份,豆渣 20 份,黄豆 20 份,蔬菜 20 份,中草药 2 份。

[0010] 进一步地 :所述蔬菜为胡萝卜或者大白菜或者芹菜。

[0011] 进一步地 :所述豆渣为新鲜豆渣。

[0012] 进一步地 :所述豆花水是点豆腐时,豆浆形成脑后里面形成一朵一朵的豆腐花并分离出的清水。

[0013] 进一步地 :所述凝固液中加入有香料,其组分及重量份数配比为 :白菌 20 份,花椒 15 份,八角 15 份,排草 10 份,灵草 10 份,桂皮 15 份。

[0014] 进一步地 :所述中草药其组分及重量份数配比为 :熟地 20 份,当归片 25 份,山茱萸 25 份,茯苓 25 份,淮山片 30 份,牡丹皮 20 份,女贞子 25 份,旱莲草 30 份,小茴香 40 份,知母 20 份,黄柏 20 份,补骨脂 25 份,鸡血藤 25 份,没药 20 份,白芍 25 份,杜仲 20 份,菟丝子 30 份,牛膝 30 份,以上中草药组合在一起构成一种壮阳补肾的中草药处方 A。

[0015] 进一步地 :所述中草药其组分及重量份数配比为 :防风 20 份,独活 20 份,熟附子 20 份,桂枝 20 份,白芍 40 份,五加皮 20 份,全蝎 20 份,贾根腾 50 份,石楠藤 40 份,灵仙 40 份,秦久 20 份,茯苓 50 份,甘草 12 份,以上中草药组合在一起构成一种治疗风湿关节炎的中药草处方 B。

[0016] 进一步地 :所述中草药其组分及重量份数配比为 :于肉 5 份,大枣 15 份,党参 10 份,香附 15 份,白芍 15 份,砂仁 5 份,白术 10 份,台乌 10 份,陈皮 10 份,丹参 10 份,灸甘草 10 份,乳香 10 份,以上中草药组合在一起构成一种治疗胃病的中草药处方 C。

[0017] 进一步地 :所述豆制品凝固液的制作步骤如下 :

[0018] 第一步 :用清水清洗蔬菜 ;

[0019] 第二步 :用含 1%的高锰酸钾的水溶液对蔬菜进行清洗消毒 ;

[0020] 第三步 :按中草药处方 A 或 B 或 C 准备一份,将中草药碾碎成粉末状拌入新鲜豆渣中 ;

[0021] 第四步 :按与第三步相同的中草药处方再备一份,将中草药装入料包放入豆花水中,用大火熬制 10-20 分钟,然后小火熬制 20-30 分钟,待其冷却备用。

[0022] 第五步 :将已经拌入中草药的新鲜豆渣捏成馒头形放入蒸笼内蒸大约 10-20 分钟,将其取出冷却 ;或者直接将已经拌入中草药的新鲜豆渣熬成稠状后冷却备用。

[0023] 第六步 :将第四步准备好的中草药料包和豆花水倒入砂缸内,加入黄豆进行浸泡。夏季浸泡 2.5-3.5 小时,春季 4-5 小时,冬季 6-8 小时,浸泡的黄豆无硬干,不脱孢,搓开豆瓣稍凸,皮瓣发脆不发糠为宜。浸泡后的黄豆吸收中草药的豆花水溶液量为 1 : 1-1 : 2,即黄豆重量的 2-2.5 倍。

[0024] 第七步 :将上述第二步准备好的蔬菜和第五步准备好的豆渣倒入上述第 6 步所述的砂缸内,加入香料包和 5%的食用盐。

[0025] 第八步 :将砂缸盖好封口静置发酵 15-20 天即可。

[0026] 本发明的优点在于 :

[0027] 1、该豆制品凝固液没有加入任何化学成分,有益人体健康 ;

[0028] 2、该豆制品凝固液循环利用了豆花水及豆渣,大大降低了成本,节约了资源 ;

[0029] 3、豆花水和豆渣,黄豆其本身带有豆腐的原味,用其作为制作豆制品凝固液的原

料,增加了豆制品的原味,使豆制品原汁原味,口感纯正;

[0030] 4、该豆制品凝固液含有中草药,具有治疗疾病、预防疾病、保健等功能。

### 具体实施方式

[0031] 为能进一步了解本发明的特征、技术手段以及所达到的具体目的、功能,下面以具体实施方式对本发明作进一步详细描述。

[0032] 本发明的一种健康、保健、绿色的凝固液,它属于酸性物质,是通过发酵产生大量的乳酸细菌制作而成,乳酸细菌的发酵广泛存在于自然界,在人体中,动植物体内都有乳酸菌的发酵。在自然界,可以产生乳酸菌的微生物很多,最原始的方法就是通过发酵糖类产生乳酸菌。本发明的一种含有中草药的豆制品凝固液主要是由各种蔬菜组织中存在的乳乳酸杆菌经过糖类分解发酵而产生的,还有野生的乳酸菌,特别是一种野菜,如“苦苦菜”和“芥菜”中就可以得到乳酸菌,他本身有良好的风味性,健康性、营养性,具有生津、开胃、消暑的功能,还能入药治病,如《陕甘宁青中草药选》、《新疆中草药手册》都有记载,用该豆制品凝固液泡木梨喝可以治疗腹泻、健胃消食等等,对人体是有健康、保健、营养的乳酸菌群,为了进一步的提高本豆制品凝固液的健康、保健、绿色的功能,在豆制品凝固液的制作过程中还加入了中草药,使得本豆制品凝固液具有治疗、预防、保健等功能。具体实施如下:

[0033] 实施例一:

[0034] 一种含有中草药的豆制品凝固液,所述豆制品凝固液其组分及重量份数配比为:豆花水 50 份,豆渣 10 份,黄豆 10 份,蔬菜 10 份,中草药 1 份。

[0035] 所述蔬菜为胡萝卜。

[0036] 所述豆渣为新鲜豆渣。

[0037] 所述豆花水是点豆腐时,豆浆形成脑后里面形成一朵一朵的豆腐花并分离出的清水。

[0038] 所述凝固液中加入有香料,其组分及重量份数配比为:白菌 20 份,花椒 15 份,八角 15 份,排草 10 份,灵草 10 份,桂皮 15 份。用上述香料制成香料包,香料是在凝固液中增加香味的作用,可以淡化中草药的味道。

[0039] 所述中草药其组分及重量份数配比为:熟地 20 份,当归片 25 份,山茱萸 25 份,茯苓 25 份,淮山片 30 份,牡丹皮 20 份,女贞子 25 份,旱莲草 30 份,小茴香 40 份,知母 20 份,黄柏 20 份,补骨脂 25 份,鸡血藤 25 份,没药 20 份,白芍 25 份,杜仲 20 份,菟丝子 30 份,牛膝 30 份,以上中草药组合在一起构成一种壮阳补肾的中草药处方 A。

[0040] 实施例二:

[0041] 一种含有中草药的豆制品凝固液,所述豆制品凝固液其组分及重量份数配比为:豆花水 70 份,豆渣 15 份,黄豆 15 份,蔬菜 15 份,中草药 1 份。

[0042] 所述蔬菜为大白菜。

[0043] 所述豆渣为新鲜豆渣。

[0044] 所述豆花水是点豆腐时,豆浆形成脑后里面形成一朵一朵的豆腐花并分离出的清水。

[0045] 所述凝固液中加入有香料,其组分及重量份数配比为:白菌 20 份,花椒 15 份,八角 15 份,排草 10 份,灵草 10 份,桂皮 15 份。用上述香料制成香料包,香料是在凝固液中增加

香味的作用,可以淡化中草药的味道。

[0046] 所述中草药其组分及重量份数配比为:防风 20 份,独活 20 份,熟附子 20 份,桂枝 20 份,白芍 40 份,五加皮 20 份,全蝎 20 份,贾根腾 50 份,石楠藤 40 份,灵仙 40 份,秦久 20 份,茯苓 50 份,甘草 12 份,以上中草药组合在一起构成一种治疗风湿关节炎的中药草处方 B。

[0047] 实施例三:

[0048] 一种含有中草药的豆制品凝固液,所述豆制品凝固液其组分及重量份数配比具体为:豆花水 100 份,豆渣 20 份,黄豆 20 份,蔬菜 20 份,中草药 2 份。

[0049] 所述蔬菜为芹菜。

[0050] 所述豆渣为新鲜豆渣。

[0051] 所述豆花水是点豆腐时,豆浆形成脑后里面形成一朵一朵的豆腐花并分离出的清水。

[0052] 所述凝固液中加入有香料,其组分及重量份数配比为:白菌 20 份,花椒 15 份,八角 15 份,排草 10 份,灵草 10 份,桂皮 15 份。用上述香料制成香料包,香料是在凝固液中增加香味的作用,可以淡化中草药的味道。

[0053] 所述中草药其组分及重量份数配比为:于肉 5 份,大枣 15 份,党参 10 份,香附 15 份,白芍 15 份,砂仁 5 份,白术 10 份,台乌 10 份,陈皮 10 份,丹参 10 份,灸甘草 10 份,乳香 10 份,以上中草药组合在一起构成一种治疗胃病的中草药处方 C。

[0054] 上述三实施例已经详细描述本发明的一种含有中草药的豆制品凝固液的组份,下面对所述豆制品凝固液的制作步骤介绍如下:

[0055] 第一步:用清水清洗蔬菜;

[0056] 第二步:用含 1%的高锰酸钾的水溶液对蔬菜进行清洗消毒;

[0057] 第三步:按中草药处方 A 或 B 或 C 准备一份,将中草药碾碎成粉末状拌入新鲜豆渣中;

[0058] 第四步:按与第三步相同的中草药处方再备一份,将中草药装入料包放入豆花水中,用大火熬制 10-20 分钟,然后小火熬制 20-30 分钟,待其冷却备用。

[0059] 第五步:将已经拌入中草药的新鲜豆渣捏成馒头形放入蒸笼内蒸大约 10-20 分钟,将其取出冷却;或者直接将已经拌入中草药的新鲜豆渣熬成稠状后冷却备用。

[0060] 第六步:将第四步准备好的中草药料包和豆花水倒入砂缸内,加入黄豆进行浸泡。夏季浸泡 2.5-3.5 小时,春季 4-5 小时,冬季 6-8 小时,浸泡的黄豆无硬干,不脱孢,搓开豆瓣稍凸,皮瓣发脆不发糠为宜。浸泡后的黄豆吸收中草药的豆花水溶液量为 1 : 1-1 : 2,即黄豆重量的 2-2.5 倍。

[0061] 第七步:将上述第二步和第五步准备好的豆渣和准备好的蔬菜倒入上述第 6 步所述的砂缸内,然后加入制作好的香料包,放入 5%的食用盐。

[0062] 第八步:将砂缸盖好封口静置发酵 15-20 天即可。

[0063] 上述豆制品凝固液的前期制作已经完成,接下来的是发酵过程,本豆制品凝固液的发酵生存和繁殖有以下特点:

[0064] 1、温度:任何微生物都必须在一定的温度范围内才能生存,活动,温度过高或过低都不利于它们的生存和繁衍,所以通过提高或降低温度就能有效的控制乳酸菌的发酵时

间,乳酸菌的生存,活动的最佳温度是 26-30 摄氏度。

[0065] 2、氧气:一般来说,氧气是生物包裹卫生生存繁殖的基本条件之一,然而,乳酸菌是有氧和无氧都能生存的一类特殊的微生物,在多数情况下,乳酸菌都在厌氧情况下生存繁殖,属厌氧微生物,因此,在制作本凝固液的时候,应尽量装满容器,以减少其中空气。

[0066] 3、食盐:食盐也是影响乳酸菌及其他微生物生存和繁殖的重要因素之一,所不同的是,乳酸菌和其他细菌相比还具有较强的耐酸性,因此适量的盐分不仅不会对乳酸菌发酵造成影响,而且还会抑制其他杂菌对乳酸菌的侵害。

[0067] 4、在发酵过程中,凝固液的表面上慢慢的会生出一层白膜,此白膜实际上是酒花酵母菌,是一种真菌喜氧性微生物,具有很强的耐酸、耐碱、耐盐性。此时,要消除酒花酵母菌,用木棍上下翻动,加入白酒和红皮红心萝卜,可以消除酒花酵母菌。

[0068] 5、凝固液表面上慢慢的不停的冒气泡,这通常是一种正常现象,因为乳酸菌发酵时会产生二氧化碳,如果冒出的气泡带有异味,那表明凝固液已经发生变异,必须及时找出原因,然后加以根治。

[0069] 6、乳酸菌发酵到一定的时间,豆渣、蔬菜、黄豆、中草药的渣全部沉淀砂缸底部,上部乳酸菌溶液水很清,有豆,酸,香,咸味,此时乳酸菌溶液水食盐含量为 5%。PH 值为 3.5-5,乳酸累计含量为 3-3.5%,此时豆制品凝固液制作完成,用砂缸内上浮的清水用来制作点浆,豆制品或制作泡菜的乳酸溶液。

[0070] 本发明的特点是在豆制品凝固液中加入蔬菜、豆渣、黄豆、食用盐、中草药,即具有丰富的营养又具有中草药成分的融入。当然在豆制品凝固液中加入的蔬菜可以换成“苦苦菜”和“芥菜”,其加入的中草药处方还可以更换成不同功效的中草药处方,如预防流行性感,流行性传染病,健胃消食,清热解暑等。本发明的豆制品凝固液制作出的豆制品系列产品具有原汁原味,营养丰富,出品率高,具有治疗疾病、预防疾病、保健的作用,该豆制品凝固液可以直接饮用,或作为制作泡菜的乳酸溶液使用。

[0071] 以上所举实施例仅用作方便举例说明本发明,并非对本发明作任何形式的限制,任何所属技术领域中具有通常知识者,若在不脱离本发明所提供技术的范围内,利用本发明所揭示技术内容所作出局布更动或修饰的等效施例,并且未脱离本发明的技术特征内容,均仍属于本发明技术特征的范围。