



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105994675 A

(43)申请公布日 2016.10.12

(21)申请号 201610401344.2

(22)申请日 2016.06.10

(71)申请人 彭超昀莉

地址 241000 安徽省芜湖市镜湖区黄山东
路平湖秋月12幢三单元102室

(72)发明人 彭超昀莉

(51)Int.Cl.

A23C 20/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

风味葛仙米豆腐的制备方法

(57)摘要

本发明是一种风味葛仙米豆腐的制备方法,所述的风味葛仙米豆腐以葛仙米、黄豆为主要原料,经过葛仙米预处理、离心分离、粉碎、大豆预处理、混合、煮浆、点浆、成型等步骤制备而成。本方法将葛仙米进行汁渣分离,葛仙米汁代替水浸泡黄豆,能够使黄豆吸收葛仙米的营养物质,将葛仙米渣加入到豆浆中,进一步提高了葛仙米的利用率,改善了葛仙米豆腐的风味与口感,使葛仙米豆腐具有清热收敛、益气明目、解热消疲、抗老化、抗氧化及抗癌等保健作用。

1. 一种风味葛仙米豆腐的制备方法,其特征在于,采用以下步骤:

a. 葛仙米预处理:选取新鲜的葛仙米、胡萝卜、枇杷果、海棠果、吊瓜,用清水清洗后进行切粒,取10kg的葛仙米粒、2kg的胡萝卜粒、2kg的枇杷果粒、2kg的海棠果粒、2kg吊瓜粒混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为125℃,杀青时间为5s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的混合原料中加入10kg的浓度为20%草莓汁溶液进行打浆,制得葛仙米浆液;

b. 离心分离:将葛仙米浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为160目,获得葛仙米汁和葛仙米渣,备用;

c. 粉碎:将葛仙米渣进行超细微粉碎,过240目筛网筛选,制得葛仙米粉;

d. 大豆预处理:将黄豆去除杂质清洗后放入葛仙米汁中,葛仙米汁保持淹没大豆料面15cm,当大豆体积膨胀到原来提交的2.5倍时,将大豆按常规工艺进行磨浆及浆渣分离,制成豆浆;

e. 混合:取豆浆10kg,向豆浆中加入3.8kg的葛仙米汁、2kg的荸荠汁、1.8kg的葛仙米粉、1kg的海枣汁、1kg的橙汁、1kg的酥梨汁、1kg的莲子汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆;

f. 煮浆:将混合好的混合豆浆加热煮沸30min;

g. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆粉中加入0.5kg的浓度为10%的石膏液进行点浆,点浆后,静置35min,形成豆腐脑;

h. 成型:将豆腐脑按常规豆腐生产工艺进行操作,制成成品风味葛仙米豆腐。

风味葛仙米豆腐的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种豆腐的制备方法,具体是涉及一种风味葛仙米豆腐的制备方法。

背景技术

[0002] 葛仙米,俗称水木耳,又名固氮蓝藻,据《全国中草药汇编》介绍,葛仙米“性寒、味淡,可以消热、收敛、益气、明目,主治夜盲症、脱肛;外用可治烧伤、烫伤及护肤美容等。”现代医学证实,葛仙米内含有15中氨基酸、人体所需八种氨基酸葛仙米占七种,干物质总蛋白高达52~56%,维生素B1、B2高于一般菌藻类,含矿物质15种:即磷、硫、钙、钾、铁、锶、钇、铅、硅、镁、钡、锆、锌、铜、锰,还有藻类淀粉和其它糖类。具有痰火能疗、解热消痰,且久服延年的功效。

[0003] 豆腐是人们日常生活中喜爱的食品之一,添加不同的食材可以加工成不同风味的豆腐,为了丰富豆腐产品的种类,满足人们不断增长的食欲要求及保健意识,采用葛仙米为部分原料制作的风味葛仙米豆腐具有很好的现实意义。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种风味葛仙米豆腐的制备方法,该方法能够提高豆腐的营养价值及经济价值,丰富了豆腐产品的种类,提高了葛仙米的利用率,使葛仙米豆腐具有清热收敛、益气明目、抗老化、抗氧化及抗癌等保健作用。

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种风味葛仙米豆腐的制备方法,其特征在于,采用以下步骤:

a. 葛仙米预处理:选取新鲜的葛仙米、胡萝卜、枇杷果、海棠果、吊瓜,用清水清洗后进行切粒,取10kg的葛仙米粒、2kg的胡萝卜粒、2kg的枇杷果粒、2kg的海棠果粒、2kg吊瓜粒混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为125℃,杀青时间为5s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的混合原料中加入10kg的浓度为20%草莓汁溶液进行打浆,制得葛仙米浆液;

b. 离心分离:将葛仙米浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为160目,获得葛仙米汁和葛仙米渣,备用;

c. 粉碎:将葛仙米渣进行超细微粉碎,过240目筛网筛选,制得葛仙米粉;

d. 大豆预处理:将黄豆去除杂质清洗后放入葛仙米汁中,葛仙米汁保持淹没大豆料面15cm,当大豆体积膨胀到原来提交的2.5倍时,将大豆按常规工艺进行磨浆及浆渣分离,制成豆浆;

e. 混合:取豆浆10kg,向豆浆中加入3.8kg的葛仙米汁、2kg的荸荠汁、1.8kg的葛仙米粉、1kg的海枣汁、1kg的橙汁、1kg的酥梨汁、1kg的莲子汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆;

f. 煮浆:将混合好的混合豆浆加热煮沸30min;

g. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆粉中加入0.5kg的浓度为10%的石膏液进行点浆,点浆后,静置35min,形成豆腐脑;

h. 成型:将豆腐脑按常规豆腐生产工艺进行操作,制成成品风味葛仙米豆腐。

[0006] 有益效果:本方法将葛仙米进行汁渣分离,葛仙米汁代替水浸泡黄豆,能够使黄豆吸收葛仙米的营养物质,将葛仙米渣加入到豆浆中,进一步提高了葛仙米的利用率,改善了葛仙米豆腐的风味与口感,使葛仙米豆腐具有清热收敛、益气明目、解热消痰、抗老化、抗氧化及抗癌等保健作用。

具体实施方式

[0007] 实施例一:

一种风味葛仙米豆腐的制备方法,其特征在于:所述的制备方法采用以下步骤:

a. 葛仙米预处理:选取新鲜的葛仙米,用清水清洗后进行蒸汽杀青,杀青温度为130℃,杀青时间为4s,杀青后立即摊凉散热,向10kg杀青后的葛仙米中加入5kg的浓度为10%维生素c溶液进行打浆,制得葛仙米浆液;

b. 离心分离:将葛仙米浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为180目,获得葛仙米汁和葛仙米渣,备用;

c. 粉碎:将葛仙米渣进行超细微粉碎,过200目筛网筛选,制得葛仙米粉;

d. 大豆预处理:将黄豆去除杂质清洗后放入葛仙米汁中,葛仙米汁保持淹没大豆料面18cm,浸泡80min后将大豆按常规工艺进行磨浆及浆渣分离,制成豆浆;

e. 混合:取豆浆10kg,向豆浆中加入2kg的葛仙米汁、1kg的葛仙米粉,充分搅拌均匀,制得混合豆浆;

f. 煮浆:将混合好的混合豆浆加热煮沸10min;

g. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆粉中加入0.35kg的浓度为8%的石膏液进行点浆,点浆后,静置25min,形成豆腐脑;

h. 成型:将豆腐脑按常规豆腐生产工艺进行操作,制成成品风味葛仙米豆腐。

[0008] 实施例二:

一种风味葛仙米豆腐的制备方法,其特征在于:所述的制备方法采用以下步骤:

a. 葛仙米预处理:选取新鲜的葛仙米、明党参、马齿苋,用清水清洗后进行切粒,取10kg的葛仙米粒、3kg的明党参粒、2kg的马齿苋粒混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为140℃,杀青时间为3s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的混合原料中加入5.5kg的浓度为9%抗坏血酸钾溶液进行打浆,制得葛仙米浆液;

b. 离心分离:将葛仙米浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为190目,获得葛仙米汁和葛仙米渣,备用;

c. 粉碎:将葛仙米渣进行超细微粉碎,过220目筛网筛选,制得葛仙米粉;

d. 大豆预处理:将黄豆去除杂质清洗后放入葛仙米汁中,葛仙米汁保持淹没大豆料面22cm,浸泡60min后将大豆按常规工艺进行磨浆及浆渣分离,制成豆浆;

e. 混合:取豆浆10kg,向豆浆中加入2.8kg的葛仙米汁、2kg的木瓜汁、1.1kg的葛仙米粉、1kg的玉竹汁、0.5kg的银杏汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆;

f. 煮浆:将混合好的混合豆浆加热煮沸15min;

g. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆粉中加入0.38kg的浓度为6%的石膏液进行点浆,点浆后,静置28min,形成豆腐脑;

h. 成型:将豆腐脑按常规豆腐生产工艺进行操作,制成成品风味葛仙米豆腐。

[0009] 实施例三:

一种风味葛仙米豆腐的制备方法,其特征在于:所述的制备方法采用以下步骤:

a. 葛仙米预处理:选取新鲜的葛仙米、嫩桑叶、无花果、白首乌,用清水清洗后进行切粒,取10kg的葛仙米粒、1kg的嫩桑叶粒、2kg的无花果粒、2kg的白首乌粒混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为150℃,杀青时间为2s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的混合原料中加入6kg的浓度为10%苹果汁溶液进行打浆,制得葛仙米浆液;

b. 离心分离:将葛仙米浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为200目,获得葛仙米汁和葛仙米渣,备用;

c. 粉碎:将葛仙米渣进行超细微粉碎,过220目筛网筛选,制得葛仙米粉;

d. 大豆预处理:将黄豆去除杂质清洗后放入葛仙米汁中,葛仙米汁保持淹没大豆料面25cm,当大豆体积膨胀到原来提交的2倍时,将大豆按常规工艺进行磨浆及浆渣分离,制成豆浆;

e. 混合:取豆浆10kg,向豆浆中加入3.5kg的葛仙米汁、2kg的番茄汁、1.5kg的葛仙米粉、1kg的豌豆汁、1kg的钙果汁、1kg的菊芋汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆;

f. 煮浆:将混合好的混合豆浆加热煮沸20min;

g. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆粉中加入0.4kg的浓度为9%的石膏液进行点浆,点浆后,静置30min,形成豆腐脑;

h. 成型:将豆腐脑按常规豆腐生产工艺进行操作,制成成品风味葛仙米豆腐。

[0010] 实施例四:

一种风味葛仙米豆腐的制备方法,其特征在于:所述的制备方法采用以下步骤:

a. 葛仙米预处理:选取新鲜的葛仙米,用清水清洗后进行蒸汽杀青,杀青温度为130-150℃,杀青时间为2-4s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的葛仙米中加入其重量50-60%的浓度为8-10%维生素c溶液进行打浆,制得葛仙米浆液;

b. 离心分离:将葛仙米浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为180-200目,获得葛仙米汁和葛仙米渣,备用;

c. 粉碎:将葛仙米渣进行超细微粉碎,过200-220目筛网筛选,制得葛仙米粉;

d. 大豆预处理:将黄豆去除杂质清洗后放入葛仙米汁中,葛仙米汁保持淹没大豆料面18-25cm,浸泡40-80min后将大豆按常规工艺进行磨浆及浆渣分离,制成豆浆;

e. 混合:取豆浆100重量份,向豆浆中加入其重量20-35%的葛仙米汁、10-15%的葛仙米粉,充分搅拌均匀,制得混合豆浆;

f. 煮浆:将混合好的混合豆浆加热煮沸10-20min;

g. 点浆:向煮浆后的混合豆浆粉中加入其重量3.5-4%的浓度为6-8%的石膏液进行点浆,点浆后,静置25-30min,形成豆腐脑;

h. 成型:将豆腐脑按常规豆腐生产工艺进行操作,制成成品风味葛仙米豆腐。

[0011] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。