



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101720953 B

(45) 授权公告日 2012. 04. 18

(21) 申请号 200910227647. 7

CN 1291454 A, 2001. 04. 18, 1-5.

(22) 申请日 2009. 12. 25

审查员 石军

(73) 专利权人 杨永庆

地址 471000 河南省洛阳市西工区通元国际
花园 3 号楼 B 座 2603 室

(72) 发明人 杨永庆

(74) 专利代理机构 洛阳市凯旋专利事务所
41112

代理人 陆君

(51) Int. Cl.

A23L 1/36 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1927040 A, 2007. 03. 14, 1-7.

CN 1843181 A, 2006. 10. 11, 1-4.

CN 1875769 A, 2006. 12. 13, 1-5.

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种何首乌花生米及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种何首乌花生米的制作方法, 各组料用量配比按重量份是: 生何首乌 400-1500g, 花生米 4500-5500g, 老抽 135-165ml, 生抽 405-495ml, 盐 225-275g, 糖 90-110g, 八角 76-94g, 桂皮 76-94g, 花椒 76-94g, 香叶 9-11mg, 水 10000-12500ml; 制作方法包括以下步骤: 花生米和生何首乌的验收 - 花生米浸泡 - 生何首乌切片 - 卤汁制作 - 同煮 - 分装 - 杀菌冷却 - 检验包装; 采用上述方法制成的何首乌花生米味道鲜香, 集营养、防病功能于一身, 对平衡膳食、改善人们的营养与健康状况具有重要的作用; 且包装方式营养卫生, 利于储存, 食用方便。

1. 一种何首乌花生米,其特征在于:由以下方法获得:

1)、花生米和生何首乌的验收

选择色泽新鲜、无虫蛀、无霉变的花生米;选择无虫蛀、无霉变的生何首乌;

2) 花生米浸泡

用水清洗花生米后浸泡于 40-50℃的清水中 3-4 小时;

3)、生何首乌切片

将生何首乌切成厚约 2-3mm,长宽约 20-25mm 的片状;

4)、卤汁制作

老抽、生抽、盐、糖、八角、桂皮、花椒、香叶和水混合烧开做成卤汁;

5)、同煮

将泡好的花生米与生何首乌片、卤汁同煮 1-2 小时;煮后继续浸泡 5-6 小时;

6)、分装

将花生米从卤汁中捞出,称量后装入蒸煮袋,在真空度 0.1-0.15 兆帕下封袋;

7)、杀菌冷却

将蒸煮袋在 100-121℃灭菌 25-30 分钟,然后冷却至室温;

8)、检验包装

剔除涨袋的产品,将合格的产品装箱入库;

其中,生何首乌、花生米及制作卤汁的各原料用量配比按重量计是:生何首乌 400-1500g,花生米 4500-5500g;老抽 135-165ml,生抽 405-495ml,盐 225-275g,糖 90-110g,八角 76-94g,桂皮 76-94g,花椒 76-94g,香叶 9-11mg,水 10000-12500ml。

一种何首乌花生米及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种坚果类加工方法,特别是涉及一种何首乌花生米的制作方法。

背景技术

[0002] 何首乌性微温,味苦、甘,入肝、肾二经;可入药,具有补肝肾,益精血、乌须发、强筋骨、安神、止汗之功效,同时何首乌富含胡萝卜素、维生素 B2、维生素 C,还含有人体不可缺少的水、淀粉和葡萄糖,可以配制成菜肴;人们常在春季采摘其嫩茎叶炒食,秋季采其块茎,洗净煮粥,具有极好的保健作用。生何首乌补虚力弱,长于解毒、截疟、润肠通便,同时还具有延缓衰老、促进细胞免疫和调节体液免疫的作用,增强机体的抵抗能力。

[0003] 花生的蛋白质含量为 25% -30%,花生蛋白含有人体必需的八种氨基酸,精氨酸含量高于其它坚果,生物学效价高于大豆。每日食用一定量的花生或花生制品,不仅能提供大量蛋白、脂肪和能量而且可降低膳食饱和脂肪和增加不饱和脂肪酸的摄入,大大促进植物蛋白质、膳食纤维、维生素 E、叶酸、钾、镁、锌、钙等这些对健康有益的营养素的摄入,从而改善膳食的结构和品质。同时花生米对防止营养不良,预防糖尿病、心血管病、肥胖具有显著作用,同时还可防止心肌梗死与脑梗塞。

[0004] 然而目前大多用油煎、炸或用火直接爆炒花生米,对花生中富含的维生素 E 及其他营养成分破坏很大。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于公开一种兼具何首乌、花生米的药用、食用价值的何首乌花生米及其制作方法。

[0006] 为实现上述发明目的,本发明采用如下所述的技术方案:

[0007] 一种何首乌花生米,各组分用量配比按重量份是:生何首乌 400-1500g,花生米 4500-5500g,老抽 135-165ml,生抽 405-495ml,盐 225-275g,糖 90-110g,八角 76-94g,桂皮 76-94g,花椒 76-94g,香叶 9-11mg,水 10000-12500ml。

[0008] 根据上述组料制作何首乌花生米的方法,包括以下步骤:

[0009] 1)、花生米和生何首乌的验收

[0010] 选择色泽新鲜、无虫蛀、无霉变的花生米;选择无虫蛀、无霉变的生何首乌;

[0011] 2) 花生米浸泡

[0012] 用水清洗花生米后浸泡于 40-50℃ 的清水中 3-4 小时;

[0013] 3)、生何首乌切片

[0014] 将生何首乌切成厚约 2-3mm,长宽约 20-25mm 的片状;

[0015] 4)、卤汁制作

[0016] 老抽、生抽、盐、糖、八角、桂皮、花椒、香叶和水混合烧开做成卤汁;

[0017] 5)、同煮

[0018] 将泡好的花生米与生何首乌片、卤汁同煮 1-2 小时;煮后继续浸泡 5-6 小时;

- [0019] 6)、分装
- [0020] 将花生米从卤汁中捞出,称量后装入蒸煮袋,在真空度 0.1-0.15 兆帕下封袋;
- [0021] 7)、杀菌冷却
- [0022] 将蒸煮袋在 100-121℃灭菌 25-30 分钟,然后冷却至室温;
- [0023] 8)、检验包装
- [0024] 剔除涨袋的产品,将合格的产品装箱入库。
- [0025] 由于采用如上所述的技术方案,本发明具有如下优越性:
- [0026] 1. 采用上述方法制成的何首乌花生米味道鲜香,同时还具有降血脂和抗动脉粥样硬化以及保护肝脏的作用,集营养、防病功能于一身,对平衡膳食、改善人们的营养与健康状况具有重要的作用。
- [0027] 2. 包装方式营养卫生,利于储存,食用方便。

具体实施方式

- [0028] 实施例 1,卤味何首乌花生米的制作方法:
- [0029] 1)、花生米和生何首乌的验收
- [0030] 选择色泽新鲜、无虫蛀、无霉变的花生米 5000g;选择无虫蛀、无霉变的生何首乌 1200g;
- [0031] 2) 花生米浸泡
- [0032] 用水清洗花生米后浸泡于 40-50℃的清水中 3 小时;
- [0033] 3)、生何首乌切片
- [0034] 将生何首乌切成厚约 2-3mm,长宽约 20-25mm 的片状;
- [0035] 4)、卤汁制作
- [0036] 将 150ml 老抽、460ml 生抽、250g 盐、100g 糖、86g 八角、88g 桂皮、90g 花椒、10mg 香叶和 11500ml 水混合烧开做成卤汁;
- [0037] 5)、同煮
- [0038] 将泡好的花生米与生何首乌片、卤汁同煮 1.5 小时;煮后继续浸泡 5 小时;
- [0039] 6)、分装
- [0040] 将花生米从卤汁中捞出,称量后装入蒸煮袋,在真空度 0.1-0.15 兆帕下封袋;
- [0041] 7)、杀菌冷却
- [0042] 将蒸煮袋在 100-121℃灭菌 25-30 分钟,然后冷却至室温;
- [0043] 8)、检验包装
- [0044] 剔除涨袋的产品,将合格的产品装箱入库。
- [0045] 实施例 2,原味何首乌花生米的制作方法:
- [0046] 1)、花生米和生何首乌的验收
- [0047] 选择色泽新鲜、无虫蛀、无霉变的花生米 5500g;选择无虫蛀、无霉变的生何首乌 1500g;
- [0048] 2) 花生米浸泡
- [0049] 用水清洗花生米后浸泡于 40-50℃的清水中 4 小时;
- [0050] 3)、生何首乌切片

- [0051] 将生何首乌切成厚约 2-3mm,长宽约 20-25mm 的片状 ;
- [0052] 4)、同煮
- [0053] 将泡好的花生米与生何首乌片放入 12500ml 水中同煮 2 小时,煮至 1.5 小时后加入 275g 盐,煮后继续浸泡 5.5 小时 ;
- [0054] 5)、分装
- [0055] 将花生米从汤汁中捞出,称量后装入蒸煮袋,在真空度 0.1-0.15 兆帕下封袋 ;
- [0056] 6)、杀菌冷却
- [0057] 将蒸煮袋在 100-121℃ 灭菌 25-30 分钟,然后冷却至室温 ;
- [0058] 7)、检验包装
- [0059] 剔除涨袋的产品,将合格的产品装箱入库。