



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103262906 A

(43) 申请公布日 2013.08.28

(21) 申请号 201310117287.1

(22) 申请日 2013.04.07

(71) 申请人 青阳县群赢绿色食品开发有限公司
地址 242800 安徽省池州市青阳县陵阳镇沙堤村一组

(72) 发明人 曹国平

(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.

A23C 20/02 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

枸杞子豆腐乳的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了枸杞子豆腐乳的制备方法，按以下重量份称取原料：黄豆 1000-1200、龙须菜 10-12、花生仁 10-12、蒲公英 10-12、鲜芦根 10-12、鸡腿菇 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12，将精选的黄豆浸泡后研磨成浆，龙须菜等其它成分加水磨浆，过滤去渣，与黄豆浆合并，煮熟点卤水，添加豆制品消泡剂，压制成白干坯发酵，配料中加入了保健中药成分，制备的枸杞子豆腐乳具有口味独特，营养丰富，有益健康等优点。

1. 枸杞子豆腐乳的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)、按以下重量份称取原料:

黄豆 1000-1200、龙须菜 10-12、花生仁 10-12、蒲公英 10-12、鲜芦根 10-12、鸡腿菇 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12,

(2)、将精选的黄豆浸泡后研磨成浆,龙须菜等其它成分加水磨浆,过滤去渣,与黄豆浆合并,煮熟点卤水,添加豆制品消泡剂,压制成白干坯;

(3)、白干坯进入霉菌房,加入毛霉菌,进行第一次发酵 1 至 3 天后,拿到 60-70℃烘房中,烘 2-3 小时后至 3-4 成干,再表面洒水湿润,第二次加入毛霉菌,第二次发酵,1-2 天后,将二次发酵后的白干坯加食用盐腌制 3-5 天成盐干坯;

(4)、制做料水:每 50 公斤料水中加入以下重量的辅料:八角 40-60 克,小茴香 30-50 克,桂皮 40-60 克,陈皮 10—60 克,白豆蔻 10—60 克,大蒜 150—200 克,辣椒 90-110 克,花椒 30-50 克,食醋 500-800 克,将上述辅料和水在卤料罐中卤制 30-40 分钟后冷却;

(5)、制作料水添加剂:

称取枸杞子 150-180 克、霸王花 50-80 克、南瓜藤 30-50 克、干姜 30-50 克、栀子花 30-50 克、黄精 50-80 克、人参 10-20 克、人参叶 30-50 克、车前草 50-80 克、沙棘 10-20 克、委陵菜 30-50 克,以 5 公斤白酒泡制一周后,一并研磨打浆,过滤去渣,得到料水添加剂,加入到上述 50 公斤料水中;

(6)、把盐干坯放入加有料水添加剂的料水中,进行第三次发酵,经 120-150 天发酵成熟后包装成品。

枸杞子豆腐乳的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及豆制品领域,具体是一种枸杞子豆腐乳的制备方法。

背景技术

[0002] 豆腐乳也叫腐乳,是一种传统食品,由于他的特殊口味,为广大群众所喜爱。市场常见有红方、白菜豆腐乳及臭豆腐乳等。 尽管列举的每一种都有特殊的口味,但较为单调且营养价值不够,功能单一,需要在腐乳中增加其保健营养成分,以满足消费者的健康需要。

发明内容

[0003] 本发明提供了一种枸杞子豆腐乳的制备方法,其风味独特,营养丰富,具有保健功能。

[0004] 本发明的技术方案为:

枸杞子豆腐乳的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)、按以下重量份称取原料:

黄豆 1000-1200、龙须菜 10-12、花生仁 10-12、蒲公英 10-12、鲜芦根 10-12、鸡腿菇 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12,

(2)、将精选的黄豆浸泡后研磨成浆,龙须菜等其它成分加水磨浆,过滤去渣,与黄豆浆合并,煮熟点卤水,添加豆制品消泡剂,压制成白干坯;

(3)、白干坯进入霉菌房,加入毛霉菌,进行第一次发酵 1 至 3 天后,拿到 60-70℃烘房中,烘 2-3 小时后至 3-4 成干,再表面洒水湿润,第二次加入毛霉菌,第二次发酵,1-2 天后,将二次发酵后的白干坯加食用盐腌制 3-5 天成盐干坯;

(4)、制做料水:每 50 公斤料水中加入以下重量的辅料:八角 40-60 克,小茴香 30-50 克,桂皮 40-60 克,陈皮 10—60 克,白豆蔻 10—60 克,大蒜 150—200 克,辣椒 90-110 克,花椒 30-50 克,食醋 500-800 克,将上述辅料和水在卤料罐中卤制 30-40 分钟后冷却;

(5)、制作料水添加剂:

称取枸杞子 150-180 克、霸王花 50-80 克、南瓜藤 30-50 克、干姜 30-50 克、栀子花 30-50 克、黄精 50-80 克、人参 10-20 克、人参叶 30-50 克、车前草 50-80 克、沙棘 10-20 克、委陵菜 30-50 克,以 5 公斤白酒泡制一周后,一并研磨打浆,过滤去渣,得到料水添加剂,加入到上述 50 公斤料水中;

(5)、把盐干坯放入加有料水添加剂的料水中,进行第三次发酵,经 120-150 天发酵成熟后包装成品。

[0005] 本发明工艺中增加了新鲜蔬菜维生素成分,以及中药保健成分,枸杞子中富含枸杞蛋白多糖、天然维生素 C、胡萝卜素、甜菜碱、抗坏血酸、烟酸、亚油酸、钙、磷、铁等多种营养成分,具有滋肾润肺、抗肿瘤,保肝、治虚安神、明目祛风、延年益寿等作用,既是植物型滋补品,又是营养性食品。可以做为亚健康调理食品,长期食用本发明豆腐乳,具有辅助降压、

降糖、增强免疫、健脾益胃、补益强壮之功能,本发明制备的豆腐乳具有口味独特,营养丰富,有益健康等优点。

具体实施方式

[0006] 枸杞子豆腐乳的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)、按以下重量份称取原料:

黄豆 1000-1200、龙须菜 10-12、花生仁 10-12、蒲公英 10-12、鲜芦根 10-12、鸡腿菇 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12,

(2)、将精选的黄豆浸泡后研磨成浆,龙须菜等其它成分加水磨浆,过滤去渣,与黄豆浆合并,煮熟点卤水,添加豆制品消泡剂,压制成白干坯;

(3)、白干坯进入霉菌房,加入毛霉菌,进行第一次发酵 1 至 3 天后,拿到 60-70℃烘房中,烘 2-3 小时后至 3-4 成干,再表面洒水湿润,第二次加入毛霉菌,第二次发酵,1-2 天后,将二次发酵后的白干坯加食用盐腌制 3-5 天成盐干坯;

(4)、制做料水:每 50 公斤料水中加入以下重量的辅料:八角 40-60 克,小茴香 30-50 克,桂皮 40-60 克,陈皮 10—60 克,白豆蔻 10—60 克,大蒜 150—200 克,辣椒 90-110 克,花椒 30-50 克,食醋 500-800 克,将上述辅料和水在卤料罐中卤制 30-40 分钟后冷却;

(5)、制作料水添加剂:

称取枸杞子 150-180 克、霸王花 50-80 克、南瓜藤 30-50 克、干姜 30-50 克、栀子花 30-50 克、黄精 50-80 克、人参 10-20 克、人参叶 30-50 克、车前草 50-80 克、沙棘 10-20 克、委陵菜 30-50 克,以 5 公斤白酒泡制一周后,一并研磨打浆,过滤去渣,得到料水添加剂,加入到上述 50 公斤料水中;

(5)、把盐干坯放入加有料水添加剂的料水中,进行第三次发酵,经 120-150 天发酵成熟后包装成品。

[0007] 枸杞子中富含枸杞蛋白多糖、天然维生素 C、胡萝卜素、甜菜碱、抗坏血酸、烟酸、亚油酸、钙、磷、铁等多种营养成分,具有滋肾润肺、抗肿瘤,保肝、治虚安神、明目祛风、延年益寿等作用,既是植物型滋补品,又是营养性食品。可以做为亚健康调理食品,长期食用本发明豆腐乳,具有辅助降压、降糖、增强免疫、健脾益胃、补益强壮之功能,本发明制备的豆腐乳具有口味独特,营养丰富,有益健康等优点。