



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689418 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310605014. 1

(22) 申请日 2013. 11. 26

(71) 申请人 明光市海春米业有限公司

地址 239400 安徽省滁州市明光市桥头镇  
104 国道

(72) 发明人 魏海春

(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.

A23L 1/168 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

### (54) 发明名称

一种果蔬酸辣大米及其制备方法

### (57) 摘要

一种果蔬酸辣大米及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:大米 400-440、芥菜子 1-1.2、茯苓皮 1.2-1.4、三七叶 2-2.2、当归 1.3-1.4、女贞子 1.5-1.7、莲子心 2.1-2.3、雷五加 1.6-1.8、苔水花 1.3-1.6、马齿苋 8-9、米醋 25-30、木瓜果汁 3-4、苦瓜 18-20、辣椒 10-12、大豆油 20-25、营养保健液 7-8。本发明的大米经过烘制味道深入到大米内部,且入味均匀,酸辣爽口,可以增加消费者的食欲,而本发明添加的苦瓜等多种果蔬,营养丰富,同时可使本发明具有果蔬的清香;此外,本发明还具有利气通络、补益肝肾、明目降压、祛风除湿、强筋壮骨的功效,是一种绿色保健食品。

1. 一种果蔬酸辣大米,其特征在于由以下重量份的原料制成:

大米 400-440、芥菜子 1-1.2、茯苓皮 1.2-1.4、三七叶 2-2.2、当归 1.3-1.4、女贞子 1.5-1.7、莲子心 2.1-2.3、雷五加 1.6-1.8、苔水花 1.3-1.6、马齿苋 8-9、米醋 25-30、木瓜果汁 3-4、苦瓜 18-20、辣椒 10-12、大豆油 20-25、营养保健液 7-8;

所述的营养保健液由下列重量份的原料制成:白扁豆花 1-2、郁李仁 2-2.5、藿香 3-3.4、火把花 1.5-2、咖啡豆 10-11、柚子皮 6-7、薏仁油 0.2-0.3;

制备方法为:(1)将白扁豆花、郁李仁、藿香、火把花加 4-5 倍的水煎煮 40-50 分钟,过滤除渣得提取液;

(2)将咖啡豆、柚子皮与提取液混合送入蒸锅中大火蒸 10-11 分钟后将咖啡豆、柚子皮取出,烘干后粉碎,加 4-5 倍的水小火煮制 30-40 分钟用纱布过滤,所得滤液与剩余物料混合拌匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的果蔬酸辣大米的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将芥菜子、茯苓皮、三七叶、当归、女贞子、莲子心、雷五加、苔水花加 5-6 倍的水煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得到药液和药渣;将药渣置于米醋中密封浸泡 7-8 小时,过滤除渣,得药醋;

(2)将大米送入锅中,小火翻炒,同时喷洒药液,炒香后出锅;

(3)将辣椒与木瓜果汁混合送入锅中,在 60-65℃下焖制 30-40 分钟后将辣椒捞出,烘干后剁碎;

(4)在锅中倒入大豆油,大火加热至冒烟时倒入步骤(3)所得物料,小火加热搅拌 10-12 分钟后过滤除渣,得到辣椒油;

(5)将苦瓜切片,与马齿苋混合,加药醋打浆,过滤除渣,得到滤液;

(6)将炒香的大米与辣椒油、滤液、剩余物料混合拌匀,送入烘箱烘干,即得。

## 一种果蔬酸辣大米及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种大米,尤其涉及一种果蔬酸辣大米及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 大米是人们的主食之一,其含有蛋白质、脂肪、多种维生素及矿物质,可为人体补充能量。但目前市场上有关大米的产品品种口味少,且不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种果蔬酸辣大米及其制备方法,本发明具有口感好、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种果蔬酸辣大米,其特征在于由以下重量份的原料制成:

大米 400-440、芥菜子 1-1.2、茯苓皮 1.2-1.4、三七叶 2-2.2、当归 1.3-1.4、女贞子 1.5-1.7、莲子心 2.1-2.3、雷五加 1.6-1.8、苔水花 1.3-1.6、马齿苋 8-9、米醋 25-30、木瓜果汁 3-4、苦瓜 18-20、辣椒 10-12、大豆油 20-25、营养保健液 7-8;

所述的营养保健液由下列重量份的原料制成:白扁豆花 1-2、郁李仁 2-2.5、藿香 3-3.4、火把花 1.5-2、咖啡豆 10-11、柚子皮 6-7、薏仁油 0.2-0.3;

制备方法为:(1)将白扁豆花、郁李仁、藿香、火把花加 4-5 倍的水煎煮 40-50 分钟,过滤除渣得提取液;

(2)将咖啡豆、柚子皮与提取液混合送入蒸锅中大火蒸 10-11 分钟后将咖啡豆、柚子皮取出,烘干后粉碎,加 4-5 倍的水小火煮制 30-40 分钟用纱布过滤,所得滤液与剩余物料混合拌匀,即得。

[0005] 所述的果蔬酸辣大米的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将芥菜子、茯苓皮、三七叶、当归、女贞子、莲子心、雷五加、苔水花加 5-6 倍的水煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得到药液和药渣;将药渣置于米醋中密封浸泡 7-8 小时,过滤除渣,得药醋;

(2)将大米送入锅中,小火翻炒,同时喷洒药液,炒香后出锅;

(3)将辣椒与木瓜果汁混合送入锅中,在 60-65℃下焖制 30-40 分钟后将辣椒捞出,烘干后剁碎;

(4)在锅中倒入大豆油,大火加热至冒烟时倒入步骤(3)所得物料,小火加热搅拌 10-12 分钟后过滤除渣,得到辣椒油;

(5)将苦瓜切片,与马齿苋混合,加药醋打浆,过滤除渣,得到滤液;

(6)将炒香的大米与辣椒油、滤液、剩余物料混合拌匀,送入烘箱烘干,即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明的大米经过烘制味道深入到大米内部,且入味均匀,酸辣爽口,可以增加消费者的食欲,而本发明添加的苦瓜等多种果蔬,营养丰富,同时可使本发明具有果蔬的清香;此外,本发明还具有利气通络、补益肝肾、明目降压、祛风除湿、强筋壮骨的功效,是一种绿色保健食品。

### 具体实施方式

[0007] 一种果蔬酸辣大米,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

大米 400、芥菜子 1、茯苓皮 1.4、三七叶 2.2、当归 1.4、女贞子 1.7、莲子心 2.3、雷五加 1.6、苔水花 1.6、马齿苋 9、米醋 30、木瓜果汁 4、苦瓜 20、辣椒 12、大豆油 20、营养保健液 8;

所述的营养保健液由下列重量份(公斤)的原料制成:白扁豆花 2、郁李仁 2、藿香 3.4、火把花 2、咖啡豆 11、柚子皮 7、薏仁油 0.3;

制备方法为:(1)将白扁豆花、郁李仁、藿香、火把花加 4-5 倍的水煎煮 40-50 分钟,过滤除渣得提取液;

(2)将咖啡豆、柚子皮与提取液混合送入蒸锅中大火蒸 10-11 分钟后将咖啡豆、柚子皮取出,烘干后粉碎,加 4-5 倍的水小火煮制 30-40 分钟用纱布过滤,所得滤液与剩余物料混合拌匀,即得。

[0008] 所述的果蔬酸辣大米的制备方法,包括以下步骤:

(1)将芥菜子、茯苓皮、三七叶、当归、女贞子、莲子心、雷五加、苔水花加 5-6 倍的水煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得到药液和药渣;将药渣置于米醋中密封浸泡 7-8 小时,过滤除渣,得药醋;

(2)将大米送入锅中,小火翻炒,同时喷洒药液,炒香后出锅;

(3)将辣椒与木瓜果汁混合送入锅中,在 60-65℃下焖制 30-40 分钟后将辣椒捞出,烘干后剁碎;

(4)在锅中倒入大豆油,大火加热至冒烟时倒入步骤(3)所得物料,小火加热搅拌 10-12 分钟后过滤除渣,得到辣椒油;

(5)将苦瓜切片,与马齿苋混合,加药醋打浆,过滤除渣,得到滤液;

(6)将炒香的大米与辣椒油、滤液、剩余物料混合拌匀,送入烘箱烘干,即得。