



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103205342 A

(43) 申请公布日 2013.07.17

(21) 申请号 201310083468.7

(22) 申请日 2013.03.16

(71) 申请人 陆开云

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县东华路9号

(72) 发明人 陆开云

(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.

C12G 3/02 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种蛤蚧太白茶米酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蛤蚧太白茶米酒及其制备方法。其由下列重量份的原料制成：糯米 65-75、蛤蚧 5-10、太白茶 10-15、羊角参 2-4、鹿蹄草 1-2、山楂核 1-3、郁金 2-3、向日葵花盘 1-2、葛根 2-3、白糖 3-5、酒曲 8-12、黄酒 20-30。本发明利用羊角参、鹿蹄草、山楂核等中草药的浸提液浸泡蛤蚧，既能发挥蛤蚧的营养性，又能发挥中草药的功能性，两者相辅相成，从而提高米酒的营养功效。本发明制备出的米酒口感好，香气浓郁，香甜可口，酸中带甜，具有清热解渴、醒脑安神、补虚益肾、养阴生津、凉血止血、止咳祛痰等功效，且无任何毒副作用，适合各类人群饮用，是一种全新的营养保健酒。

1. 一种蛤蚧太白茶米酒,其特征在于,由下列重量份的原料制成:糯米 65-75、蛤蚧 5-10、太白茶 10-15、羊角参 2-4、鹿蹄草 1-2、山楂核 1-3、郁金 2-3、向日葵花盘 1-2、葛根 2-3、白糖 3-5、酒曲 8-12、黄酒 20-30。

2. 一种如权利要求 1 所述的蛤蚧太白茶米酒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 浸提

将配方中中草药原料羊角参、鹿蹄草、山楂核、郁金、向日葵花盘、葛根经挑拣除杂,清洗后,送入粉碎机粉碎,粉碎后过 40-60 目筛,将过筛后的中草药颗粒均匀投入浸提罐中,再加入黄酒,密封浸泡 3-4 天,过滤去渣,得中草药浸提液;再将蛤蚧挖去眼球,除去内脏,洗净,切碎后放入中草药浸提液中大火煮 35-40 分钟,过滤去渣,得蛤蚧浸提液;

(2) 泡米

用山泉水淘洗糯米 3-5 次,然后放入盆中,加入没过米面 2-3 厘米高的凉山泉水,盖好盖子放置 6-12 小时,使米粒吸饱水,泡好后捞出沥干水分;

(3) 蒸米

将上述泡好的糯米均匀松散地平铺在蒸锅笼屉上,盖上锅盖用旺火蒸煮 15-25 分钟,至糯米蒸熟蒸透即可;

(4) 淋饭

糯米蒸熟后,将糯米倒在可沥水的盛具内,再平摊开,用凉山泉水从糯米上淋下过滤,使糯米淋散、沥冷;待米饭冷却至 40℃ 以下后将糯米饭舀入干净无油渍玻璃容器中,加入太白茶,揉捏糯米饭,使糯米饭和太白茶均匀地混合在一起;

(5) 拌酒曲

将步骤(1)制得蛤蚧浸提液加热至 30-40℃,加入酒曲和白糖,搅拌均匀,然后均匀撒入糯米饭中,边撒边用手抓拌均匀,拌好后,用手掌将米饭轻轻压实抚平,中间再用手指挖个直径 3-4 厘米的深窝;

(6) 发酵

将容器盖严,放在 28-32℃ 温度下发酵 36-48 小时,至气味芳香,汁液味道甜美,酒味不冲鼻即可;

(7) 灌装、杀菌

将上述发酵液过滤后进行灌装,灌装后产品在温度为 80-90℃ 下水浴杀菌 10-20 分钟,冷却至常温即得成品。

一种蛤蚧太白茶米酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蛤蚧太白茶米酒,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 蛤蚧又称大壁虎、仙蟾,多栖息于山岩罅隙或树洞内,也见于人家屋间。以昆虫、小形蜥蜴等为食。蛤蚧含有丰富的肌肽、胆碱、肉碱、鸟嘌呤、蛋白质、脂肪、无机盐等,具有补肺益肾、定喘止咳、纳气平喘、助阳益精等功效,可以治疗肺肾两虚、气喘咳嗽、虚劳咳嗽、咯血、肾虚阳痿、遗精、小便频数、消渴等症状。

[0003] 目前,人们已经知道太白茶具有清热解渴,醒脑安神的功效,将太白茶作为日常饮料原料使用,但很少见到将太白茶与蛤蚧配合起来制备蛤蚧太白茶米酒的报道。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于,为了丰富米酒的种类和口味,提供一种蛤蚧太白茶米酒及其制备方法。

[0005] 为达到以上目的,本发明的技术方案如下:

一种蛤蚧太白茶米酒,由下列重量份的原料制成:糯米 65-75、蛤蚧 5-10、太白茶 10-15、羊角参 2-4、鹿蹄草 1-2、山楂核 1-3、郁金 2-3、向日葵花盘 1-2、葛根 2-3、白糖 3-5、酒曲 8-12、黄酒 20-30。

[0006] 一种蛤蚧太白茶米酒的制备方法,包括以下步骤:

(1) 浸提

将配方中中草药原料羊角参、鹿蹄草、山楂核、郁金、向日葵花盘、葛根经挑拣除杂,清洗后,送入粉碎机粉碎,粉碎后过 40-60 目筛,将过筛后的中草药颗粒均匀投入浸提罐中,再加入黄酒,密封浸泡 3-4 天,过滤去渣,得中草药浸提液;再将蛤蚧挖去眼球,除去内脏,洗净,切碎后放入中草药浸提液中大火煮 35-40 分钟,过滤去渣,得蛤蚧浸提液;

(2) 泡米

用山泉水淘洗糯米 3-5 次,然后放入盆中,加入没过米面 2-3 厘米高的凉山泉水,盖好盖子放置 6-12 小时,使米粒吸饱水,泡好后捞出沥干水分;

(3) 蒸米

将上述泡好的糯米均匀松散地平铺在蒸锅笼屉上,盖上锅盖用旺火蒸煮 15-25 分钟,至糯米蒸熟蒸透即可;

(4) 淋饭

糯米蒸熟后,将糯米倒在可沥水的盛具内,再平摊开,用凉山泉水从糯米上淋下过滤,使糯米淋散、沥冷;待米饭冷却至 40℃ 以下后将糯米饭舀入干净无油渍玻璃容器中,加入太白茶,揉捏糯米饭,使糯米饭和太白茶均匀地混合在一起;

(5) 拌酒曲

将步骤(1)制得蛤蚧浸提液加热至 30-40℃,加入酒曲和白糖,搅拌均匀,然后均匀撒

入糯米饭中,边撒边用手抓拌均匀,拌好后,用手掌将米饭轻轻压实抚平,中间再用手指挖个直径 3-4 厘米的深窝;

(6) 发酵

将容器盖严,放在 28-32℃ 温度下发酵 36-48 小时,至气味芳香,汁液味道甜美,酒味不冲鼻即可;

(7) 灌装、杀菌

将上述发酵液过滤后进行灌装,灌装后产品在温度为 80-90℃ 下水浴杀菌 10-20 分钟,冷却至常温即得成品。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明利用羊角参、鹿蹄草、山楂核等中草药的浸提液浸泡蛤蚧,既能发挥蛤蚧的营养性,又能发挥中草药的功能性,两者相辅相成,从而提高米酒的营养功效。本发明制备出的米酒口感好,香气浓郁,香甜可口,酸中带甜,具有清热解渴、醒脑安神、补虚益肾、养阴生津、凉血止血、止咳祛痰等功效,且无任何毒副作用,适合各类人群饮用,是一种全新的营养保健酒。

[0008] 具体实施方式

一种蛤蚧太白茶米酒,由下列重量份的原料制成:糯米 68 份、蛤蚧 7 份、太白茶 12 份、羊角参 3 份、鹿蹄草 1 份、山楂核 2 份、郁金 2 份、向日葵花盘 1.5 份、葛根 2 份、白糖 4 份、酒曲 10 份、黄酒 25 份。

[0009] 一种蛤蚧太白茶米酒的制备方法,包括以下步骤:

(1) 浸提

将配方中中草药原料羊角参、鹿蹄草、山楂核、郁金、向日葵花盘、葛根经挑拣除杂,清洗后,送入粉碎机粉碎,粉碎后过 50 目筛,将过筛后的中草药颗粒均匀投入浸提罐中,再加入黄酒,密封浸泡 4 天,过滤去渣,得中草药浸提液;再将蛤蚧挖去眼球,除去内脏,洗净,切碎后放入中草药浸提液中大火煮 35-40 分钟,过滤去渣,得蛤蚧浸提液;

(2) 泡米

用山泉水淘洗糯米 4 次,然后放入盆中,加入没过米面 3 厘米高的凉山泉水,盖好盖子放置 8 小时,使米粒吸饱水,泡好后捞出沥干水分;

(3) 蒸米

将上述泡好的糯米均匀松散地平铺在蒸锅笼屉上,盖上锅盖用旺火蒸煮 20 分钟,至糯米蒸熟蒸透即可;

(4) 淋饭

糯米蒸熟后,将糯米倒在可沥水的盛具内,再平摊开,用凉山泉水从糯米上淋下过滤,使糯米淋散、沥冷;待米饭冷却至 40℃ 以下后将糯米饭舀入干净无油渍玻璃容器中,加入太白茶,揉捏糯米饭,使糯米饭和太白茶均匀地混合在一起;

(5) 拌酒曲

将步骤(1)制得蛤蚧浸提液加热至 35℃,加入酒曲和白糖,搅拌均匀,然后均匀撒入糯米饭中,边撒边用手抓拌均匀,拌好后,用手掌将米饭轻轻压实抚平,中间再用手指挖个直径 4 厘米的深窝;

(6) 发酵

将容器盖严,放在 32℃温度下发酵 36 小时,至气味芳香,汁液味道甜美,酒味不冲鼻即可;

(7) 灌装、杀菌

将上述发酵液过滤后进行灌装,灌装后产品在温度为 85℃下水浴杀菌 15 分钟,冷却至常温即得成品。

[0010] 本发明生产出来的米酒清亮透明,无肉眼可见的异物,具有独特的米酒香气,无异味,味感柔和,香甜可口,酸中带甜,其理化和卫生检验报告分别见表 1 和表 2。

[0011] 表 1

项目	指标	检测结果
酒精度 / (20℃ %vol) °	≥ 10	11.8
总酸(以乳酸计) / (g/L)	≥ 3.0	6.4
总糖(以葡萄糖计) / (g/L)	≥ 80	92
氨基酸态氮 / (g/L)	≥ 0.20	0.36

表 2

项目	指标	检测结果
铅(mg/L)	≤ 0.5	0.05
砷(mg/L)	≤ 0.05	0.01
细菌总数(cfu/ml)	≤ 50	23
大肠菌群(MPN)	≤ 3	2
致病菌	不得检出	未检出