



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104720009 A

(43) 申请公布日 2015.06.24

(21) 申请号 201510143696.8

(22) 申请日 2015.03.31

(71) 申请人 马鞍山市十月丰食品有限公司

地址 238200 安徽省马鞍山市和县善厚镇陶店村

(72) 发明人 王德才 王德斌 姚月红

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/38(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种花生鱼油醒脑酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种花生鱼油醒脑酱,由下列重量份的原料制成:花生 40-50、营养添加剂 7-8、扁豆 4-5、洋葱 5-6、糯玉米淀粉 8-9、百合花瓣 3-4、扫帚菜 4-5、糯米 13-14、葫芦茶 24-25、秋刀鱼 15-16、鱼油 4-5、米醋 1-2、肿节风 2-2.6、玉美人 2-2.4、漏芦 1.9-2.3、迷迭香 1.8-2、降香 2-2.1、三楞草 3-3.5;本发明增加秋刀鱼、百合花瓣等配方,增加营养,口感丰富,同时增加了玉美人、迷迭香、降香等中药成分,可以行气活血、提神醒脑、消除胃胀气、增强记忆力,有助于健康。

1. 一种花生鱼油醒脑酱,其特征在于由下列重量份的原料制成:

花生 40-50、营养添加剂 7-8、扁豆 4-5、洋葱 5-6、糯玉米淀粉 8-9、百合花瓣 3-4、扫帚菜 4-5、糯米 13-14、葫芦茶 24-25、秋刀鱼 15-16、鱼油 4-5、米醋 1-2、肿节风 2-2.6、玉美人 2-2.4、漏芦 1.9-2.3、迷迭香 1.8-2、降香 2-2.1、三楞草 3-3.5;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

丝瓜络 1.2-1.4、火麻仁 1-1.3、酸枣仁 1.3-2、当归 1.2-1.7、奶酪 0.5-1、红酒 1-1.5、猪蹄 8-9、葡萄干 2-2.5;

制备方法为:(1)将丝瓜络、火麻仁、酸枣仁、当归用 7-9 倍量的水浸提后浓缩,得到中药汁;葡萄干、奶酪混合入搅拌机搅拌成泥,得香糊;

(2)将猪蹄置于中药汁浸煮 30-40 分钟,取出晾干,用注射器吸取红酒,均匀注射于各个猪蹄内部缝隙处,将处理好后的各个猪蹄外表刷上一层香糊,均匀摆放于蒸笼中,猛火蒸 18-20 分钟;

(3)取出蒸笼内猪蹄,晾凉后刮取猪蹄肉,剁碎即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种花生鱼油醒脑酱的制备方法,其特征包括以下步骤:

(1)将肿节风、玉美人、漏芦、迷迭香、降香、三楞草用 6-9 倍量的水浸提后浓缩,滤得滤液,经喷雾干燥,得中药粉;

(2)秋刀鱼切块,洋葱兑水榨浆,虑得洋葱汁,将洋葱汁拌少量精盐以及米醋,倒入秋刀鱼块中,混合腌渍 2-3 小时,取出鱼块,滚上一层糯玉米淀粉,倒入热油中煎炸 1-2 分钟,取出沥干油,待用;

(3)鱼油入锅烧热,糯米淘净晒干,与切碎的扁豆混合倒入鱼油锅中,混合翻炒 8-10 分钟后,起出锅内物料,冷却待用;

(4)花生倒入锅中,兑入葫芦茶,大火煮沸,再倒入中药粉,混合搅拌均匀,小火继续煎煮至干,取出花生,碾碎待用;百合花瓣、扫帚菜洗净晾干,兑水混合打浆,虑得浆液,待用;

(5)将所得步骤(2)(3)(4)处理好的物料以及剩余物料混合倒入锅中,加少量水混合搅拌均匀,大火煮沸后小火继续加热 10-15 分钟,即得。

## 一种花生鱼油醒脑酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健酱,尤其涉及一种花生鱼油醒脑酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 人们日常生活,离不开酱,人们对其口味和营养以及特殊的保健功能的要求也在逐渐升高,高营养且具有一定的养生保健的酱越来越受到消费者的青睐。

[0003] 花生果实含有蛋白质、脂肪、糖类、维生素 A、维生素 B6、维生素 E、维生素 K,以及矿物质钙、磷、铁等营养成分,含有 8 种人体所需的氨基酸及不饱和脂肪酸,含卵磷脂、胆碱、胡萝卜素、粗纤维等物质。脂肪含量为 44%-45%,蛋白质含量为 24-36%,含糖量为 20% 左右。含有丰富的维生素 B2、PP、A、D、E,钙和铁等。并含有硫胺素、核黄素、尼克酸等多种维生素。有促进人的脑细胞发育,增强记忆的作用。于是高营养且具有一定的养生花生保健酱越来越受到消费者的青睐,因此增加花生酱口感以及保健价值正在成为主题。

### 发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种花生鱼油醒脑酱及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种花生鱼油醒脑酱,由下列重量份的原料制成:

花生 40-50、营养添加剂 7-8、扁豆 4-5、洋葱 5-6、糯玉米淀粉 8-9、百合花瓣 3-4、扫帚菜 4-5、糯米 13-14、葫芦茶 24-25、秋刀鱼 15-16、鱼油 4-5、米醋 1-2、肿节风 2-2.6、玉美人 2-2.4、漏芦 1.9-2.3、迷迭香 1.8-2、降香 2-2.1、三楞草 3-3.5;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

丝瓜络 1.2-1.4、火麻仁 1-1.3、酸枣仁 1.3-2、当归 1.2-1.7、奶酪 0.5-1、红酒 1-1.5、猪蹄 8-9、葡萄干 2-2.5;

制备方法为:(1)将丝瓜络、火麻仁、酸枣仁、当归用 7-9 倍量的水浸提后浓缩,得到中药汁;葡萄干、奶酪混合入搅拌机搅拌成泥,得香糊;

(2)将猪蹄置于中药汁浸煮 30-40 分钟,取出晾干,用注射器吸取红酒,均匀注射于各个猪蹄内部缝隙处,将处理好后的各个猪蹄外表刷上一层香糊,均匀摆放于蒸笼中,猛火蒸 18-20 分钟;

(3)取出蒸笼内猪蹄,晾凉后刮取猪蹄肉,剁碎即得。

[0006] 所述的一种花生鱼油醒脑酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)将肿节风、玉美人、漏芦、迷迭香、降香、三楞草用 6-9 倍量的水浸提后浓缩,滤得滤液,经喷雾干燥,得中药粉;

(2)秋刀鱼切块,洋葱兑水榨浆,虑得洋葱汁,将洋葱汁拌少量精盐以及米醋,倒入秋刀鱼块中,混合腌渍 2-3 小时,取出鱼块,滚上一层糯玉米淀粉,倒入热油中煎炸 1-2 分钟,取出沥干油,待用;

(3)鱼油入锅烧热,糯米淘净晒干,与切碎的扁豆混合倒入鱼油锅中,混合翻炒 8-10 分

钟后,起出锅内物料,冷却待用;

(4)花生倒入锅中,兑入葫芦茶,大火煮沸,再倒入中药粉,混合搅拌均匀,小火继续煎煮至干,取出花生,碾碎待用;百合花瓣、扫帚菜洗净晾干,兑水混合打浆,虑得浆液,待用;

(5)将所得步骤(2)(3)(4)处理好的物料以及剩余物料混合倒入锅中,加少量水混合搅拌均匀,大火烧沸后小火继续加热 10-15 分钟,即得。

[0007] 本发明的优点是:

本发明增加秋刀鱼、百合花瓣等配方,增加营养,口感丰富,同时增加了玉美人、迷迭香、降香等中药成分,可以行气活血、提神醒脑、消除胃胀气、增强记忆力,有助于健康。

## 具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例 1:

一种花生鱼油醒脑酱,由下列重量份(斤)的原料制成:

花生 50、营养添加剂 7、扁豆 5、洋葱 5、糯玉米淀粉 8、百合花瓣 4、扫帚菜 5、糯米 14、葫芦茶 25、秋刀鱼 16、鱼油 5、米醋 2、肿节风 2.6、玉美人 2.4、漏芦 2.3、迷迭香 2、降香 2、三楞草 3.5;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

丝瓜络 1.2、火麻仁 1、酸枣仁 1.3、当归 1.2、奶酪 0.8、红酒 1.5、猪蹄 8、葡萄干 2.5;

制备方法为:(1)将丝瓜络、火麻仁、酸枣仁、当归用 9 倍量的水浸提后浓缩,得到中药汁;葡萄干、奶酪混合入搅拌机搅拌成泥,得香糊;

(2)将猪蹄置于中药汁浸煮 40 分钟,取出晾干,用注射器吸取红酒,均匀注射于各个猪蹄内部缝隙处,将处理好后的各个猪蹄外表刷上一层香糊,均匀摆放于蒸笼中,猛火蒸 20 分钟;

(3)取出蒸笼内猪蹄,晾凉后刮取猪蹄肉,剁碎即得。

[0009] 一种花生鱼油醒脑酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将肿节风、玉美人、漏芦、迷迭香、降香、三楞草用 6 倍量的水浸提后浓缩,滤得滤液,经喷雾干燥,得中药粉;

(2)秋刀鱼切块,洋葱兑水榨浆,虑得洋葱汁,将洋葱汁拌少量精盐以及米醋,倒入秋刀鱼块中,混合腌渍 2 小时,取出鱼块,滚上一层糯玉米淀粉,倒入热油中煎炸 1 分钟,取出沥干油,待用;

(3)鱼油入锅烧热,糯米淘净晒干,与切碎的扁豆混合倒入鱼油锅中,混合翻炒 8-10 分钟后,起出锅内物料,冷却待用;

(4)花生倒入锅中,兑入葫芦茶,大火煮沸,再倒入中药粉,混合搅拌均匀,小火继续煎煮至干,取出花生,碾碎待用;百合花瓣、扫帚菜洗净晾干,兑水混合打浆,虑得浆液,待用;

(5)将所得步骤(2)(3)(4)处理好的物料以及剩余物料混合倒入锅中,加少量水混合搅拌均匀,大火烧沸后小火继续加热 10 分钟,即得。