



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103549228 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 05

(21) 申请号 201310431312. 3

(22) 申请日 2013. 09. 22

(71) 申请人 五河县鲲鹏食品饮料有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城南经济  
开发区兴潼路

(72) 发明人 姜阔

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/00 (2006. 01)

A23L 1/10 (2006. 01)

A23L 1/315 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种贡菜鸡肉饺的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种贡菜鸡肉饺的制作方法，由下列重量份的原料制成：面粉 100-150、贡菜 40-55、桂圆 10-20、鸡肉 80-100、藕粉 20-40、青豆 20-30、甜椒 10-15、黄秋葵 10-15、酸枣仁 5-10、珍珠草 1-2、夜交藤 1-2、黄毛耳草 2-3、古楠叶 1-2、鹿衔草 1-2、北沙参 1-2、白茅根 2-3、柴胡 1-2、菖蒲 1-2、食盐 5-15、黄酒 10-15、酱油 5-10、白糖 10-14、棕榈油适量。本发明制得产品，鲜香味美，含有苔干、黄秋葵、桂圆等果蔬成分，营养丰富；同时配方增加了夜交藤，能补脑安神养血，鹿衔草能补虚益肾、活血强骨，适合身体虚弱、疲劳、失眠等症人群食用，其他人群食用，亦有益健康。

1. 一种贡菜鸡肉饺的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)、称取下列重量份的原料:面粉 100-150、贡菜 40-55、桂圆 10-20、鸡肉 80-100、藕粉 20-40、青豆 20-30、甜椒 10-15、黄秋葵 10-15、酸枣仁 5-10、珍珠草 1-2、夜交藤 1-2、黄毛耳草 2-3、古楠叶 1-2、鹿衔草 1-2、北沙参 1-2、白茅根 2-3、柴胡 1-2、菖蒲 1-2、食盐 5-15、黄酒 10-15、酱油 5-10、白糖 10-14、棕榈油适量;

(2)、将甜椒、黄秋葵除杂洗净,与桂圆果肉合并打浆,加入 0.1-0.2% 的果胶酶在 30-35℃ 酶解 1.5-3.5 小时,压榨过滤得酶解液;

(3)、将珍珠草、夜交藤、黄毛耳草、古楠叶、鹿衔草、北沙参、白茅根、柴胡、菖蒲等加水煎煮,过滤去渣,得煎煮液;

(4)、将青豆、酸枣仁在熟油锅内炒制出香,加水煮制稠状,打浆得青豆仁浆;

(5)、将贡菜洗净切丝,加酶解液、30-35% 的食盐搅拌均匀,在 4-8℃ 腌制 10-20 小时;将鸡肉除杂切块在浓度为 5-8% 的盐水泡制 5-8 小时,捞出冲洗沥干绞制的鸡肉糜,与腌制贡菜丝液、青豆仁浆、黄酒、酱油、白糖、藕粉等混合搅拌均匀,腌制 2-4 小时,得饺子馅;

(6)、将面粉与煎煮液及适量水揉拌成面团,做成剂子擀皮包入饺子馅,即得。

## 一种贡菜鸡肉饺的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种贡菜鸡肉饺的制作方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 饺子是一种历史悠久的民间吃食,深受老百姓的欢迎,民间有“好吃不过饺子”的俗语。每逢新春佳节,饺子更成为一种应时不可缺少的佳肴。

[0003] 贡菜又称苔干,含有营养丰富的蛋白质、果胶及多种氨基酸、维生素和人体必须的钙、铁、锌、胡萝卜素、钾、钠、磷等多种微量元素及碳水化合物,特别是维生素 E 含量较高,故有“天然保健品,植物营养素”之美称,乃当今美容抗癌之佳品。

[0004] 目前市场上很少有以贡菜、面粉等原料加工制备贡菜鸡肉饺,其营养丰富鲜美,适合各种人群食用。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种贡菜鸡肉饺的制作方法。

[0006] 本发明采用的技术方案如下:

一种贡菜鸡肉饺的制作方法,包括以下步骤:

(1)、称取下列重量份的原料:面粉 100-150、贡菜 40-55、桂圆 10-20、鸡肉 80-100、藕粉 20-40、青豆 20-30、甜椒 10-15、黄秋葵 10-15、酸枣仁 5-10、珍珠草 1-2、夜交藤 1-2、黄毛耳草 2-3、古楠叶 1-2、鹿衔草 1-2、北沙参 1-2、白茅根 2-3、柴胡 1-2、菖蒲 1-2、食盐 5-15、黄酒 10-15、酱油 5-10、白糖 10-14、棕榈油适量;

(2)、将甜椒、黄秋葵除杂洗净,与桂圆果肉合并打浆,加入 0.1-0.2% 的果胶酶在 30-35℃ 酶解 1.5-3.5 小时,压榨过滤得酶解液;

(3)、将珍珠草、夜交藤、黄毛耳草、古楠叶、鹿衔草、北沙参、白茅根、柴胡、菖蒲等加水煎煮,过滤去渣,得煎煮液;

(4)、将青豆、酸枣仁在熟油锅内炒制出香,加水煮制稠状,打浆得青豆仁浆;

(5)、将贡菜洗净切丝,加酶解液、30-35% 的食盐搅拌均匀,在 4-8℃ 腌制 10-20 小时;将鸡肉除杂切块在浓度为 5-8% 的盐水泡制 5-8 小时,捞出冲洗沥干绞制的鸡肉糜,与腌制贡菜丝液、青豆仁浆、黄酒、酱油、白糖、藕粉等混合揉拌均匀,腌制 2-4 小时,得饺子馅;

(6)、将面粉与煎煮液及适量水揉拌成面团,做成剂子擀皮包入饺子馅,即得。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明制得产品,鲜香味美,含有苔干、黄秋葵、桂圆等果蔬成分,营养丰富;同时配方增加了夜交藤,能补脑安神养血,鹿衔草能补虚益肾、活血强骨,适合身体虚弱、疲劳、失眠等症状人群食用,其他人群食用,亦有益健康。

### 具体实施方式

[0008] 一种贡菜鸡肉饺的制作方法,包括以下步骤:

(1)、称取下列重量(斤)的原料:面粉 150、贡菜 55、桂圆 10、鸡肉 100、藕粉 25、青豆 20、甜椒 15、黄秋葵 10、酸枣仁 6、珍珠草 2、夜交藤 1、黄毛耳草 2、古楠叶 1、鹿衔草 2、北沙参 1、白茅根 2、柴胡 12、菖蒲 1、食盐 8、黄酒 15、酱油 10、白糖 14、棕榈油适量;

(2)、将甜椒、黄秋葵除杂洗净,与桂圆果肉合并打浆,加入 0.2% 的果胶酶在 35℃ 酶解 3.5 小时,压榨过滤得酶解液;

(3)、将珍珠草、夜交藤、黄毛耳草、古楠叶、鹿衔草、北沙参、白茅根、柴胡、菖蒲等加水煎煮,过滤去渣,得煎煮液;

(4)、将青豆、酸枣仁在熟油锅内炒制出香,加水煮制稠状,打浆得青豆仁浆;

(5)、将贡菜洗净切丝,加酶解液、35% 的食盐搅拌均匀,在 8℃ 腌制 20 小时;将鸡肉除杂切块在浓度为 6% 的盐水泡制 5 小时,捞出冲洗沥干绞制的鸡肉糜,与腌制贡菜丝液、青豆仁浆、黄酒、酱油、白糖、藕粉等混合搅拌均匀,腌制 2 小时,得饺子馅;

(6)、将面粉与煎煮液及适量水揉拌成面团,做成剂子擀皮包入饺子馅,即得。