



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 114145442 A

(43) 申请公布日 2022.03.08

(21) 申请号 202111542635.0

(22) 申请日 2021.12.16

(71) 申请人 高积中

地址 050025 河北省石家庄市裕华区仓兴
街12号

(72) 发明人 高积中

(74) 专利代理机构 北京华清科睿知识产权代理
事务所(普通合伙) 11989

代理人 朱红涛

(51) Int.Cl.

A23L 27/14 (2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种香椿粉的制备方法及其应用

(57) 摘要

本发明公开了一种香椿粉的制备方法及其应用,具体涉及调味料制备领域。所述方法包括清洗、烘干、粉碎、在烘干得香椿粉。本发明制备的香椿粉可用于调味料的制备。本发明制备的香椿粉制备采用新鲜的香椿叶制备而成,制备的过程不添加任何其他成分,所以制备的香椿粉干净、纯天然、无添加剂;本发明制备香椿粉的方法简单,可用于工业化大生产。本发明制备的香椿粉不仅仅可以用于单独的食用,还可以与其他的调料进行配伍制备成香椿调味料,增加调味料的口感,丰富调味料的种类。

1. 一种香椿粉的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括以下步骤:

步骤一,清洗

在开春季节,采摘新鲜的香椿叶,用自来水进行清洗干净;

步骤二,烘干

将步骤一洗干净的香椿叶,放于烤箱烘干,24-48h翻面,烘干至水分不高于10%;

步骤三,粉碎

将烘干的香椿叶进行粉碎处理,粉碎后的香椿粉过筛处理;

步骤四,香椿粉烘干后处理

将香椿粉再次烘箱烘干,至水分降为4-8%,即得香椿粉。

2. 根据权利要求1所述一种香椿粉的制备方法,其特征在于,所述步骤一中,采摘的香椿叶摘除有毒的香椿底芽。

3. 根据权利要求1所述一种香椿粉的制备方法,其特征在于,所述步骤二中,所述烤箱烘干的温度为30-45℃。

4. 根据权利要求1所述一种香椿粉的制备方法,其特征在于,所述步骤二中,所述烤箱烘干时间为36-72h。

5. 根据权利要求1所述一种香椿粉的制备方法,其特征在于,所述步骤三中,过筛处理后,得到80-120目的香椿粉。

6. 根据权利要求1所述一种香椿粉的制备方法,其特征在于,所述步骤四中,所述烘箱烘干的温度为25-45℃。

7. 根据权利要求1所述一种香椿粉的制备方法,其特征在于,所述步骤四中,所述烘箱烘干的时间为24-72h。

8. 权利要求1-7任一所述香椿粉的制备方法制备的香椿粉可用于调味料的制备。

一种香椿粉的制备方法及其应用

技术领域

[0001] 本发明涉及调味料制备领域,具体涉及一种香椿粉的制备方法及其应用。

背景技术

[0002] 香椿(学名: *Toona sinensis*)又名香椿芽、香桩头、大红椿树、椿天等,在安徽地区也有叫春苗。根有二层皮,又称椿白皮,原产于中国,分布于长江南北的广泛地区,为楝科。落叶乔木,雌雄异株,叶呈偶数羽状复叶,圆锥花序,两性花白色,果实是椭圆形蒴果,翅状种子,种子可以繁殖。树体高大,除供椿芽食用外,也是园林绿化的优选树种。

[0003] 香椿被称为“树上蔬菜”,是香椿树的嫩芽。每年春季谷雨前后,香椿发的嫩芽可做成各种菜肴。它不仅营养丰富,且具有较高的药用价值。香椿叶厚芽嫩,绿叶红边,犹如玛瑙、翡翠,香味浓郁,营养之丰富远高于其它蔬菜,为宴宾之名贵佳肴。

[0004] 香椿头含有极丰富的营养。据分析,每100克香椿头中,含蛋白质9.8克、含钙143毫克、含维生素C115毫克,都列蔬菜中的前茅。另外,还含磷135毫克、胡萝卜素1.36毫克,以及铁和B族维生素等营养物质。

[0005] 香椿含钙、磷、钾、钠等成分。有补虚壮阳固精、补肾养发生发、消炎止血止痛、行气理血健胃等作用。凡肾阳虚衰、腰膝冷痛、遗精阳痿、脱发者宜食之。

[0006] 香椿中含维生素E和性激素物质,具有抗衰老和补阳滋阴作用,对不孕不育症有一定疗效,故有“助孕素”的美称。香椿是时令名品,含香椿素等挥发性芳香族有机物,可健脾开胃,增加食欲。香椿的挥发气味能透过蛔虫的表皮,使蛔虫不能附着在肠壁上而被排出体外,可用治蛔虫病。香椿含有丰富的维生素C、胡萝卜素等,有助于增强机体免疫功能,并有润肤肌肤的作用,是健美美容的良好食品。

[0007] 《日华子本草》指出,香椿能”止泄精尿血、暖腰漆、除心腥痼冷、胸中痹冷、痲癖气及腹痛等,食之肥白人。中风失音研汁服;心脾胃痛甚,生研服;蛇犬咬并恶疮,捣敷”。

[0008] 香椿是一个很好的食物,可用于制作香椿炒鸡蛋、香椿竹笋、香椿拌豆腐、潦香椿、煎香椿饼、椿苗拌三丝、椒盐香椿鱼、香椿鸡脯、香椿豆腐肉饼、香椿皮蛋豆腐、香椿拌花生、凉拌香椿、腌香椿、冷拌香椿头。过了香椿的季节以后,再食用就比较困难,而且市面上未有用香椿粉与其他调料混合的调味料。

发明内容

[0009] 为此,本发明提供一种香椿粉的制备方法及其应用,以解决现有香椿只能新鲜食用,不能长久保存,不能用于调味料的配制等问题。

[0010] 为了实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0011] 根据本发明的一方面提供的一种香椿粉的制备方法,所述制备方法包括以下步骤:

[0012] 步骤一,清洗

[0013] 在开春季节,采摘新鲜的香椿叶,用自来水进行清洗干净;

- [0014] 步骤二,烘干
- [0015] 将步骤一洗干净的香椿叶,放于烤箱烘干,24-48h翻面,烘干至水分不高于10%;
- [0016] 步骤三,粉碎
- [0017] 将烘干的香椿叶进行粉碎处理,粉碎后的香椿粉过筛处理;
- [0018] 步骤四,香椿粉烘干后处理
- [0019] 将香椿粉再次烘箱烘干,至水分降为4-8%,即得香椿粉。
- [0020] 进一步的,所述步骤一中,采摘的香椿叶摘除有毒的香椿底芽。
- [0021] 进一步的,所述步骤二中,所述烤箱烘干的温度为30-45℃。
- [0022] 进一步的,所述步骤二中,所述烤箱烘干时间为36-72h。
- [0023] 进一步的,所述步骤三中,过筛处理后,得到80-120目的香椿粉。
- [0024] 进一步的,所述步骤四中,所述烘箱烘干的温度为25-45℃。
- [0025] 进一步的,所述步骤四中,所述烘箱烘干的时间为24-72h。
- [0026] 根据本发明的另一方面提供的上述香椿粉的制备方法制备的香椿粉可用于调味料的制备。
- [0027] 本发明具有如下优点:
- [0028] 本发明制备的香椿粉制备采用新鲜的香椿叶制备而成,制备的过程不添加任何其他成分,所以制备的香椿粉干净、纯天然、无添加剂;本发明制备香椿粉的方法简单,可用于工业化大生产。
- [0029] 本发明制备的香椿粉不仅仅可以用于单独的食用,还可以与其他的调料进行配伍制备成香椿调味料,增加调味料的口感,丰富调味料的种类。

具体实施方式

- [0030] 以下由特定的具体实施例说明本发明的实施方式,熟悉此技术的人士可由本说明书所揭露的内容轻易地了解本发明的其他优点及功效,显然,所描述的实施例是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。
- [0031] 实施例1一种香椿粉的制备方法及其应用
- [0032] 所述制备方法包括以下步骤:
- [0033] 步骤一,清洗
- [0034] 在开春季节,采摘新鲜的香椿叶,用自来水进行清洗干净;
- [0035] 步骤二,烘干
- [0036] 将步骤一洗干净的香椿叶,放于烤箱30℃烘烤72h烘干,48h后翻面,烘干至水分不高于10%;
- [0037] 步骤三,粉碎
- [0038] 将烘干的香椿叶进行粉碎处理,粉碎后的香椿粉过100目筛处理;
- [0039] 步骤四,香椿粉烘干后处理
- [0040] 将香椿粉再次烘箱25℃烘烤72h烘干,至水分降为4-8%,即得香椿粉。
- [0041] 所述调味料:
- [0042] 食盐22份,香椿粉63份,鸡精3份,淀粉4份,小麦纤维5份,水3份。

- [0043] 将上述调味料混合均匀后,过100目筛,在35℃烘48h,烘干后即得调味料。
- [0044] 实施例2一种香椿粉的制备方法及其应用
- [0045] 所述制备方法包括以下步骤:
- [0046] 步骤一,清洗
- [0047] 在开春季节,采摘新鲜的香椿叶,用自来水进行清洗干净;
- [0048] 步骤二,烘干
- [0049] 将步骤一洗干净的香椿叶,放于烤箱35℃烘烤48h烘干,36h后翻面,烘干至水分不高于10%;
- [0050] 步骤三,粉碎
- [0051] 将烘干的香椿叶进行粉碎处理,粉碎后的香椿粉过80目筛处理;
- [0052] 步骤四,香椿粉烘干后处理
- [0053] 将香椿粉再次烘箱30℃烘烤48h烘干,至水分降为4-8%,即得香椿粉。
- [0054] 所述调味料:
- [0055] 食盐30份,香椿粉50份,鸡精3份,茴香粉2份,肉桂粉2份,花椒粉5份,陈皮粉2份,干姜粉4份,八角粉2份。
- [0056] 将上述调味料混合均匀后,过80目筛,在35℃烘48h,烘干后即得调味料。
- [0057] 实施例3一种香椿粉的制备方法及其应用
- [0058] 所述制备方法包括以下步骤:
- [0059] 步骤一,清洗
- [0060] 在开春季节,采摘新鲜的香椿叶,用自来水进行清洗干净;
- [0061] 步骤二,烘干
- [0062] 将步骤一洗干净的香椿叶,放于烤箱45℃烘烤36h烘干,24h后翻面,烘干至水分不高于10%;
- [0063] 步骤三,粉碎
- [0064] 将烘干的香椿叶进行粉碎处理,粉碎后的香椿粉过120目筛处理;
- [0065] 步骤四,香椿粉烘干后处理
- [0066] 将香椿粉再次烘箱25℃烘烤24h烘干,至水分降为4-8%,即得香椿粉。
- [0067] 所述调味料:
- [0068] 食盐50份,香椿粉40份,鸡精2份,淀粉3份,小麦纤维2份,水3份。
- [0069] 将上述调味料混合均匀后,过120目筛,在35℃烘48h,烘干后即得调味料。
- [0070] 实施例4一种香椿粉的制备方法及其应用
- [0071] 所述制备方法包括以下步骤:
- [0072] 步骤一,清洗
- [0073] 在开春季节,采摘新鲜的香椿叶,用自来水进行清洗干净;
- [0074] 步骤二,烘干
- [0075] 将步骤一洗干净的香椿叶,放于烤箱45℃烘烤36h烘干,24h后翻面,烘干至水分不高于10%;
- [0076] 步骤三,粉碎
- [0077] 将烘干的香椿叶进行粉碎处理,粉碎后的香椿粉过120目筛处理;

[0078] 步骤四,香椿粉烘干后处理

[0079] 将香椿粉再次烘箱25℃烘烤24h烘干,至水分降为4-8%,即得香椿粉。

[0080] 所述调味料:

[0081] 食盐10份,香椿粉60份,桂皮5份,山奈5份,丁香5份,豆蔻5份,砂仁10份。

[0082] 将上述调味料混合均匀后,过120目筛,在35℃烘48h,烘干后即得调味料。

[0083] 本发明制备的香椿粉既可以单独的食用,又可以与其他的调味料进行配伍得到新的调味料,改善调味料的口感,增加调味料的种类。

[0084] 虽然,上文中已经用一般性说明及具体实施例对本发明作了详尽的描述,但在本发明基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本发明精神的基础上所做的这些修改或改进,均属于本发明要求保护的范围。