(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 104366155 A
(43)申请公布日 2015.02.25

(21)申请号 201410580180.5

(22)申请日 2014.10.27

(71)申请人 五河童师傅食品有限公司
地址 233300 安徽省蚌埠市五河县经济开发区城南工业园龙岗路

(72)发明人 杨茹芹

(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 1/00(2006.01)
A23L 1/10(2006.01)
A23L 1/36(2006.01)
A23L 1/20(2006.01)
A23L 1/212(2006.01)
A23L 1/214(2006.01)
A23L 1/326(2006.01)
A23L 1/33(2006.01)
A23L 1/30(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种牛奶蜜瓜补气水饺及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种牛奶蜜瓜补气水饺，由下列重量份的原料制成：面粉 83-85、营养添加剂 9-10、熟花生 10-12、山芋 15-16、蜜瓜汁 8-9、仙人掌 7-8、莲子 10-12、绿豆 15-17、葡萄干 10-12、牛奶 16-17、白糖 3-5、茭白 6-7、乳酸菌 0.5-0.7、玉米须 2-2.5、肾经草 1.5-3、白术 2-4、排骨 8-9、巴巴花 1-1.5、麦门冬 2-2.5；本发明方法生产的产品采用多种蔬果做为原料，增加了饺子的口味及营养价值，同时由于原料中增加了玉米须、白术、麦门冬等多种中药成分，使得本发明饺子产品具有养阴生津、润肺清心、补气健脾、燥湿利水、降血压降血糖的保健作用。

CN 104366155 A

1. 一种牛奶蜜瓜补气水饺，其特征在于由下列重量份的原料制成：

面粉 83-85、营养添加剂 9-10、熟花生 10-12、山芋 15-16、蜜瓜汁 8-9、仙人掌 7-8、莲子 10-12、绿豆 15-17、葡萄干 10-12、牛奶 16-17、白糖 3-5、茭白 6-7、乳酸菌 0.5-0.7、玉米须 2-2.5、肾经草 1.5-3、白术 2-4、排骨 8-9、巴巴花 1-1.5、麦门冬 2-2.5、香油、精盐、味精适量；

所述营养添加剂由下列重量份原料制成：

煅牡蛎 2-3、余甘子叶 1-2.1、玄参 1-2.5、姜黄 1.9-3、虾条 8-10、枸杞泥 9-13、生鱼片 12-15、雪菜 2-3、啤酒、生姜末适量；

制备方法为：(1) 将煅牡蛎、余甘子叶、玄参、姜黄洗净烘干研磨成粉得中药粗粉，用 4-5 倍水浸提浓缩后，滤去中药粗粉，经喷雾干燥得中药细粉；(2) 雪菜烘干磨粉，啤酒煮沸，置入虾条，至虾条表面熔化，取出滚雪菜粉，入油锅煎炸 10-20 秒，取出待用；(3) 生鱼片刷枸杞泥、中药细粉与生姜末的混合物，上烤炉烘烤至干，并撕成丝状，与 (2) 所得物料混合，即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种牛奶蜜瓜补气水饺的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将所述重量份的玉米须、肾经草、白术等中草药用 4-5 倍水浸提后浓缩，自然冷却得药汁；将面粉以及适量水搅拌混合后揉成面团，然后擀成饺子皮；

(2) 茭白切丝，熟花生碾碎，加白糖入锅混合翻炒 1-2 分钟，取出待用；排骨与蜜瓜汁混合入锅煮沸，小火煎煮至干，取出去骨头，将剩余物料切丁，入烘箱烘至 8%-10% 含水量，取出待用；

(3) 山芋切块，与莲子上锅，用牛奶熏蒸至熟透，山芋、莲子混合捣碎，拌入乳酸菌，密封发酵 10-12 小时，仙人掌取肉，与葡萄干混合切碎，与发酵好的山芋、莲子混合拌匀，再一同入烤箱烘烤 4-5 分钟，取出切碎待用；

(4) 将上述步骤所得馅料以及剩余物料混合均匀后，用饺子皮包裹，即得成品；将成型饺子在 10-15 分钟内进行速冻，速冻温度为 -10--15℃，速冻时间为 25-30 分钟，将速冻好的饺子整理包装，在 -6℃以下低温储藏。

一种牛奶蜜瓜补气水饺及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种速冻保健饺子，尤其涉及一种牛奶蜜瓜补气水饺及其制备方法。

背景技术

[0002] 饺子是古老的汉族传统面食，深受中国广大人民喜爱的食品，是中国北方大部分地区每年春节必吃的年节食品，在许多省市也有冬至节吃饺子的习惯，南方地区也普遍有饺子这一食品。市场上的饺子已经不能够满足人们的日常需求，高营养且具有一定的养生保健的饺子越来越受到消费者的青睐，因此增加饺子所富含的营养价值和保健价值正在成为主题。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足，提供了一种牛奶蜜瓜补气水饺及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种牛奶蜜瓜补气水饺，由下列重量份的原料制成：

面粉 83-85、营养添加剂 9-10、熟花生 10-12、山芋 15-16、蜜瓜汁 8-9、仙人掌 7-8、莲子 10-12、绿豆 15-17、葡萄干 10-12、牛奶 16-17、白糖 3-5、茭白 6-7、乳酸菌 0.5-0.7、玉米须 2-2.5、肾经草 1.5-3、白术 2-4、排骨 8-9、巴巴花 1-1.5、麦门冬 2-2.5、香油、精盐、味精适量；

所述营养添加剂由下列重量份原料制成：

煅牡蛎 2-3、余甘子叶 1-2.1、玄参 1-2.5、姜黄 1.9-3、虾条 8-10、枸杞泥 9-13、生鱼片 12-15、雪菜 2-3、啤酒、生姜末适量；

制备方法为：(1) 将煅牡蛎、余甘子叶、玄参、姜黄洗净烘干研磨成粉得中药粗粉，用 4-5 倍水浸提浓缩后，滤去中药粗粉，经喷雾干燥得中药细粉；(2) 雪菜烘干磨粉，啤酒煮沸，置入虾条，至虾条表面熔化，取出滚雪菜粉，入油锅煎炸 10-20 秒，取出待用；(3) 生鱼片刷枸杞泥、中药细粉与生姜末的混合物，上烤炉烘烤至干，并撕成丝状，与(2)所得物料混合，即得；

一种牛奶蜜瓜补气水饺的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将所述重量份的玉米须、肾经草、白术等中草药用 4-5 倍水浸提后浓缩，自然冷却得药汁；将面粉以及适量水搅拌混合后揉成面团，然后擀成饺子皮；

(2) 茭白切丝，熟花生碾碎，加白糖入锅混合翻炒 1-2 分钟，取出待用；排骨与蜜瓜汁混合入锅煮沸，小火煎煮至干，取出去骨头，将剩余物料切丁，入烘箱烘至 8%-10% 含水量，取出待用；

(3) 山芋切块，与莲子上锅，用牛奶熏蒸至熟透，山芋、莲子混合捣碎，拌入乳酸菌，密封发酵 10-12 小时，仙人掌取肉，与葡萄干混合切碎，与发酵好的山芋、莲子混合拌匀，再一同入烤箱烘烤 4-5 分钟，取出切碎待用；

(4) 将上述步骤所得馅料以及剩余物料混合均匀后，用饺子皮包裹，即得成品；将成型

饺子在10-15分钟内进行速冻，速冻温度为-10--15℃，速冻时间为25-30分钟，将速冻好的饺子整理包装，在-6℃以下低温储藏。

[0005] 本发明的优点是：

本发明方法生产的产品采用多种蔬果做为原料，增加了饺子的口味及营养价值，同时由于原料中增加了玉米须、白术、麦门冬等多种中药成分，使得本发明饺子产品具有养阴生津、润肺清心、补气健脾、燥湿利水、降血压降血糖的保健作用。

具体实施方式

[0006] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例1：

一种牛奶蜜瓜补气水饺，由下列重量份(斤)的原料制成：

面粉85、营养添加剂9-10、熟花生10、山芋15、蜜瓜汁8、仙人掌8、莲子12、绿豆17、葡萄干12、牛奶16、白糖5、茭白7、乳酸菌0.7、玉米须2.5、肾经草1.5、白术4、排骨9、巴巴花1.5、麦门冬2.5、香油、精盐、味精适量；

所述营养添加剂由下列重量份原料制成：

煅牡蛎2、余甘子叶2、玄参1、姜黄1.9、虾条8、枸杞泥9、生鱼片12、雪菜3、啤酒、生姜末适量；

制备方法为：(1)将煅牡蛎、余甘子叶、玄参、姜黄洗净烘干研磨成粉得中药粗粉，用5倍水浸提浓缩后，滤去中药粗粉，经喷雾干燥得中药细粉；(2)雪菜烘干磨粉，啤酒煮沸，置入虾条，至虾条表面熔化，取出滚雪菜粉，入油锅煎炸10秒，取出待用；(3)生鱼片刷枸杞泥、中药细粉与生姜末的混合物，上烤炉烘烤至干，并撕成丝状，与(2)所得物料混合，即得；

一种牛奶蜜瓜补气水饺的制备方法，包括以下步骤：

(1)将所述重量份的玉米须、肾经草、白术等中草药用5倍水浸提后浓缩，自然冷却得药汁；将面粉以及适量水搅拌混合后揉成面团，然后擀成饺子皮；

(2)茭白切丝，熟花生碾碎，加白糖入锅混合翻炒2分钟，取出待用；排骨与蜜瓜汁混合入锅煮沸，小火煎煮至干，取出去骨头，将剩余物料切丁，入烘箱烘至8%含水量，取出待用；

(3)山芋切块，与莲子上锅，用牛奶熏蒸至熟透，山芋、莲子混合捣碎，拌入乳酸菌，密封发酵12小时，仙人掌取肉，与葡萄干混合切碎，与发酵好的山芋、莲子混合拌匀，再一同入烤箱烘烤4分钟，取出切碎待用；

(4)将上述步骤所得馅料以及剩余物料混合均匀后，用饺子皮包裹，即得成品；将成型饺子在10分钟内进行速冻，速冻温度为-15℃，速冻时间为30分钟，将速冻好的饺子整理包装，在-6℃以下低温储藏。