



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104432261 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410694876. 0

(22) 申请日 2014. 11. 27

(71) 申请人 芜湖宏洋食品有限公司

地址 241080 安徽省芜湖市三山区经济开发  
区浮山路 18 号

(72) 发明人 单正宏

(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 1/333(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:鱿鱼肉片 300-310、食盐 10-15、陈皮粉 10-15、辣椒粉 20-25、甲鱼肉泥 10-12、丝瓜茎汁 7-8、玉米油 18-20、青梅粉 13-15、乳木果肉 5-7、青海苔 3-5、奶油南瓜 5-6、桑葚汁 10-13、凉糕 5-6、棕榈油 40-50、玉米须 1-2、百合 1-2、苹果皮 1-2、花生壳 1-2、何首乌 1-2、水适量、营养助剂 40-50;本发明在加工过程中使用了桑葚汁调味,使鱿鱼肉片口感独特,清香宜人,增加食欲,能滋阴补血、生津润燥、润肠排毒,加入的中药具有安神、养血、活络、解毒、强筋骨、补肝肾等功效。

1. 一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片,其特征在于是由下述重量份的原料制成:鱿鱼肉片 300-310、食盐 10-15、陈皮粉 10-15、辣椒粉 20-25、甲鱼肉泥 10-12、丝瓜茎汁 7-8、玉米油 18-20、青梅粉 13-15、乳木果肉 5-7、青海苔 3-5、奶油南瓜 5-6、桑葚汁 10-13、凉糕 5-6、棕榈油 40-50、玉米须 1-2、百合 1-2、苹果皮 1-2、花生壳 1-2、何首乌 1-2、水适量、营养助剂 40-50;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:黑莓汁 10-12、咖啡 2-3、海蜇皮 4-5、桔梗芽 4-6、樱花粉 7-8、杏脯 3-4、玫瑰花苞 4-5、怀牛膝 1-2、高良姜 1-2、藿香 1-2、天麻 1-2、白头翁 1-2、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将怀牛膝、高良姜、藿香、天麻、白头翁混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将咖啡放在黑莓汁内搅拌至完全溶化,再加入海蜇皮和桔梗芽浸泡 20-30 分钟,后再加热煮 10-15 分钟,将海蜇皮和桔梗芽捞出,再与玫瑰花苞、杏脯混合切成块,再加入(1)中药液和樱花粉拌匀,并放在蒸笼内蒸 20-30 分钟,再烘干磨成粉,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片的制备方法,其特征包括以下步骤:(1)将玉米须、百合、苹果皮、花生壳、何首乌混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将丝瓜茎汁倒入甲鱼肉泥内拌匀,再均匀撒上青梅粉后,放到烧热的玉米油内炸 4-6 分钟,捞出后烘干磨成粉;

(3)将乳木果肉、奶油南瓜和桑葚汁混合打成浆,再加入凉糕和青海苔混合加入熬煮 10-15 分钟,再加入(1)(2)中所得物继续加热熬煮至糊状,得混合浆液;

(4)在鱿鱼肉片中加入食盐、陈皮粉和辣椒粉腌制 20-30 分钟,再将混合浆液涂抹在鱿鱼肉片的表面,再将除棕榈油以外的其它剩余原料包裹在鱿鱼肉片的最外面,最后将鱿鱼肉片放在棕榈油内炸 2-3 分钟,即得。

## 一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 鱿鱼的营养价值非常高,其富含蛋白质、钙、牛磺酸、磷、维生素 B1 等多种人体所需的营养成分,且含量极高。此外,脂肪含量极低。鱿鱼可做爆、炒、烧、烩、氽等菜之用,目前的鱿鱼做法口味太单一,需要改进。

### 发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片,是由下述重量份的原料制成:鱿鱼肉片 300-310、食盐 10-15、陈皮粉 10-15、辣椒粉 20-25、甲鱼肉泥 10-12、丝瓜茎汁 7-8、玉米油 18-20、青梅粉 13-15、乳木果肉 5-7、青海苔 3-5、奶油南瓜 5-6、桑葚汁 10-13、凉糕 5-6、棕榈油 40-50、玉米须 1-2、百合 1-2、苹果皮 1-2、花生壳 1-2、何首乌 1-2、水适量、营养助剂 40-50;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:黑莓汁 10-12、咖啡 2-3、海蜇皮 4-5、桔梗芽 4-6、樱花粉 7-8、杏脯 3-4、玫瑰花苞 4-5、怀牛膝 1-2、高良姜 1-2、藿香 1-2、天麻 1-2、白头翁 1-2、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将怀牛膝、高良姜、藿香、天麻、白头翁混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将咖啡放在黑莓汁内搅拌至完全溶化,再加入海蜇皮和桔梗芽浸泡 20-30 分钟,后再加热煮 10-15 分钟,将海蜇皮和桔梗芽捞出,再与玫瑰花苞、杏脯混合切成块,再加入(1)中药液和樱花粉拌匀,并放在蒸笼内蒸 20-30 分钟,再烘干磨成粉,即得。

[0005] 一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片的制备方法,包括以下步骤:(1)将玉米须、百合、苹果皮、花生壳、何首乌混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将丝瓜茎汁倒入甲鱼肉泥内拌匀,再均匀撒上青梅粉后,放到烧热的玉米油内炸 4-6 分钟,捞出后烘干磨成粉;

(3)将乳木果肉、奶油南瓜和桑葚汁混合打成浆,再加入凉糕和青海苔混合加入熬煮 10-15 分钟,再加入(1)(2)中所得物继续加热熬煮至糊状,得混合浆液;

(4)在鱿鱼肉片中加入食盐、陈皮粉和辣椒粉腌制 20-30 分钟,再将混合浆液涂抹在鱿鱼肉片的表面,再将除棕榈油以外的其它剩余原料包裹在鱿鱼肉片的最外面,最后将鱿鱼肉片放在棕榈油内炸 2-3 分钟,即得。

[0006] 本发明的优点是:本发明在加工过程中使用了桑葚汁调味,使鱿鱼肉片口感独特,清香宜人,增加食欲,能滋阴补血、生津润燥、润肠排毒,加入的中药具有安神、养血、活络、

解毒、强筋骨、补肝肾等功效。

### 具体实施方式

[0007] 一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片,是由下述重量份的原料制成:鱿鱼肉片 310、食盐 15、陈皮粉 15、辣椒粉 25、甲鱼肉泥 12、丝瓜茎汁 8、玉米油 20、青梅粉 15、乳木果肉 7、青海苔 5、奶油南瓜 6、桑葚汁 13、凉糕 6、棕榈油 50、玉米须 2、百合 2、苹果皮 2、花生壳 2、何首乌 2、水适量、营养助剂 50;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:黑莓汁 10、咖啡 2、海蜇皮 4、桔梗芽 4、樱花粉 7、杏脯 3、玫瑰花苞 4、怀牛膝 1、高良姜 1、藿香 1、天麻 1、白头翁 1、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将怀牛膝、高良姜、藿香、天麻、白头翁混合加入适量的水熬煮 20 分钟,过滤得药液;

(2)将咖啡放在黑莓汁内搅拌至完全溶化,再加入海蜇皮和桔梗芽浸泡 20 分钟,后再加热煮 10 分钟,将海蜇皮和桔梗芽捞出,再与玫瑰花苞、杏脯混合切成块,再加入(1)中药液和樱花粉拌匀,并放在蒸笼内蒸 20 分钟,再烘干磨成粉,即得。

[0008] 一种桑葚清甜营养鱿鱼肉片的制备方法,包括以下步骤:(1)将玉米须、百合、苹果皮、花生壳、何首乌混合加入适量的水熬煮 30 分钟,过滤得药液;

(2)将丝瓜茎汁倒入甲鱼肉泥内拌匀,再均匀撒上青梅粉后,放到烧热的玉米油内炸 6 分钟,捞出后烘干磨成粉;

(3)将乳木果肉、奶油南瓜和桑葚汁混合打成浆,再加入凉糕和青海苔混合加入熬煮 15 分钟,再加入(1)(2)中所得物继续加热熬煮至糊状,得混合浆液;

(4)在鱿鱼肉片中加入食盐、陈皮粉和辣椒粉腌制 30 分钟,再将混合浆液涂抹在鱿鱼肉片的表面,再将除棕榈油以外的其它剩余原料包裹在鱿鱼肉片的最外面,最后将鱿鱼肉片放在棕榈油内炸 3 分钟,即得。