



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107801787 A

(43)申请公布日 2018.03.16

(21)申请号 201710956397.5

(22)申请日 2017.09.29

(71)申请人 刘小平

地址 410300 湖南省长沙市浏阳市永和镇
石佳村里佳片铺前组23号

(72)发明人 刘小平

(51)Int.Cl.

A23C 20/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种紫云英香干

(57)摘要

本发明是一种紫云英香干,其制作原料的配方方法,它按以下重量比组分:紫云英种子2,黄豆23,巴氏鲜羊奶10,精盐5,酱油2,干桂皮0.1,鲜生姜0.2,鲜香葱0.1,味精0.1。在豆腐制作点卤凝固成形生产工序之前,将紫云英种子与羊奶作为辅助原料经过特定的工艺方式后添加入豆浆中,制作出一种紫云英豆腐,再采用其他原料进一步加工制作成一种紫云英香干。本发明中,加入了紫云英种子与巴氏鲜羊奶作为辅料,这种紫云英香干中的植物蛋白和动物蛋白充分融合,含有丰富的营养成分,有利于人体吸收、消化,其香干制作调味原料丰富,其食用效果脍炙人口,耐人品味,更加适合市场需求。

1. 一种紫云英香干制作原料的配方方法,其特征是它按以下重量比组分:紫云英种子2,黄豆23,巴氏鲜羊奶10,精盐5,酱油2,干桂皮0.1,鲜生姜0.2,鲜香葱0.1,味精0.1;紫云英种子与黄豆均为干制物质;

其工艺加入方式如下:

(1) 将紫云英种子粉碎至1200目置于容器中,加15倍重量的水充分搅拌后静置1小时,然后将水中漂浮物及水泡清除舍弃,过滤出沉淀物质;

(2) 将上步骤过滤后物质置于容器中,按过滤后物质重量加10倍的水充分搅拌后静置0.5小时,将水中漂浮物及泡沫清除舍弃,再过滤出沉淀物质;将该步骤再重复进行4次后,在过滤出的沉淀物质中加10倍重量的水留用;

(3) 将黄豆在清水中浸泡5-10小时后,过滤掉水,添加到工序(2)的留用物中,充分搅拌后按豆腐制作公知工艺磨浆后榨浆;

(4) 将榨出的浆煮沸5分钟后,将巴氏鲜羊奶加入充分搅拌后再加热至煮沸;

(5) 将工序(4)物质按豆腐制作公知工艺点卤凝固成形、划脑、上包,上包采用8厘米X8厘米格板,浇制时厚度为5-6厘米,然后加压成型,使压制后豆腐的含水量在60%-65%,用刀将豆腐按格子印割开,放在清水中浸泡30分钟后取出,即为豆腐块;

(6) 将精盐放入6倍重量清水中搅匀,再把豆腐块置于盐水中浸泡12小时后捞出,沥去水分;

(7) 取比上步骤清水多1倍重量的清水,放入酱油、干桂皮、鲜生姜、鲜香葱、味精,烧沸后将工序(6)后豆腐块加入,煮30分钟,捞出豆腐块,沥去水分,即成一种紫云英香干。

一种紫云英香干

技术领域

[0001] 本发明涉及一种紫云英香干。

背景技术

[0002] 香干的生产步骤是由豆类为原料制作成豆腐再制作成香干,相比豆腐,除保留了富含蛋白质、营养丰富、补益清热养生的特点外,可以较长时间久放不坏,可以即食,色、香、味具佳,既香又鲜,久吃不厌。可制作多种菜肴,可凉拌、可热炒、可油炸、可烤制。是老少皆宜的营养保健食品,受到城乡人民的喜爱。一种采用紫云英种子与羊奶作为辅助原料经过特定的工艺方式后添加入豆浆中,再制作成的一种更有营养、更健康的紫云英香干,更加适合市场需求,其食用效果脍炙人口,耐人品味。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种紫云英香干,在豆腐制作点卤凝固成形生产工序之前,将紫云英种子与羊奶作为辅助原料经过特定的工艺方式后添加入豆浆中,制作出一种紫云英豆腐,再采用特定调味原料进一步加工制作成一种更有营养、更健康的紫云英香干。

[0004] 本发明是这样实现的,一种紫云英香干制作原料的配方方法,它按以下重量比组分:紫云英种子2,黄豆23,巴氏鲜羊奶10,精盐5,酱油2,干桂皮0.1,鲜生姜0.2,鲜香葱0.1,味精0.1。紫云英种子与黄豆均为干制物质。

[0005] 其工艺加入方式如下:

[0006] (1) 将紫云英种子粉碎至1200目置于容器中,加15倍重量的水充分搅拌后静置1小时,然后将水中漂浮物及水泡清除舍弃,过滤出沉淀物质。

[0007] (2) 将上步骤过滤后物质置于容器中,按过滤后物质重量加10倍的水充分搅拌后静置0.5小时,将水中漂浮物及泡沫清除舍弃,再过滤出沉淀物质;将该步骤再重复进行4次后,在过滤出的沉淀物质中加10倍重量的水留用。

[0008] (3) 将黄豆在清水中浸泡5-10小时后,过滤掉水,添加到工序(2)的留用物中,充分搅拌后按豆腐制作公知工艺磨浆后榨浆。

[0009] (4) 将榨出的浆煮沸5分钟后,将巴氏鲜羊奶加入充分搅拌后再加热至煮沸。

[0010] (5) 将工序(4)物质按豆腐制作公知工艺点卤凝固成形、划脑、上包,上包采用8厘米X8厘米格板,浇制时厚度为5-6厘米,然后加压成型,使压制后豆腐的含水量在60%-65%,用刀将豆腐按格子印割开,放在清水中浸泡30分钟后取出,即为豆腐块。

[0011] (6) 将精盐放入6倍重量清水中搅匀,再把豆腐块置于盐水中浸泡12小时后捞出,沥去水分。

[0012] (7) 取比上步骤清水多1倍重量的清水,放入酱油、干桂皮、鲜生姜、鲜香葱、味精,烧沸后将工序(6)后豆腐块加入,煮30分钟,捞出豆腐块,沥去水分,即成一种紫云英香干。

[0013] 本发明中,加入了紫云英种子与巴氏鲜羊奶作为辅料,由于紫云英种子具有清热解毒、利尿消肿、祛风明目、健脾益气、解毒止痛之功效;巴氏鲜羊奶蛋白质、脂肪、矿物质含

量高,有滋阴养胃、补益肾脏、润肠通便、解毒的良好功效。这种紫云英香干中的植物蛋白和动物蛋白充分融合,含有丰富的营养成分,有利于人体吸收、消化,营养更丰富,具有更健康的良好功效。其香干制作调味原料丰富,其食用效果脍炙人口,耐人品味,更加适合市场需求。

具体实施方式

[0014] 本发明的一个具体实施例如下:一种紫云英香干制作原料的配方按以下重量组分:紫云英种子2公斤,黄豆23公斤,巴氏鲜羊奶10公斤,精盐5公斤,酱油2公斤,干桂皮0.1公斤,鲜生姜0.2公斤,鲜香葱0.1公斤,味精0.1公斤。紫云英种子与黄豆均为干制物质。

[0015] 其工艺加入方式如下:

[0016] (1)将2公斤紫云英种子粉碎至1200目置于容器中,加30公斤的水充分搅拌后静置1小时,然后将水中漂浮物及水泡清除舍弃,过滤出沉淀物质。

[0017] (2)将上步骤过滤后物质置于容器中,按过滤后物质重量加10倍的水充分搅拌后静置0.5小时,将水中漂浮物及泡沫清除舍弃,再过滤出沉淀物质;将该步骤再重复进行4次后,在过滤出的沉淀物质中加10倍重量的水留用。

[0018] (3)将23公斤黄豆在清水中浸泡5-10小时后,过滤掉水,添加到工序(2)的留用物中,充分搅拌后按豆腐制作公知工艺磨浆后榨浆。

[0019] (4)将榨出的浆煮沸5分钟后,将10公斤巴氏鲜羊奶加入充分搅拌后再加热至煮沸。

[0020] (5)将工序(4)物质按豆腐制作公知工艺点卤凝固成形、划脑、上包,上包采用8厘米X8厘米格板,浇制时厚度为5-6厘米,然后加压成型,使压制后豆腐的含水量在60%-65%,用刀将豆腐按格子印割开,放在清水中浸泡30分钟后取出,即为豆腐块。

[0021] (6)将5公斤精盐放入30公斤清水中搅匀,再把豆腐块置于盐水中浸泡12小时后捞出,沥去水分。

[0022] (7)取60公斤的清水,放入酱油2公斤,干桂皮0.1公斤,鲜生姜0.2公斤,鲜香葱0.1公斤,味精0.1公斤,烧沸后将工序(6)后豆腐块加入,煮30分钟,捞出豆腐块,沥去水分,即成一种紫云英香干。