



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103798854 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 21

(21) 申请号 201410034165. 0

(22) 申请日 2014. 01. 24

(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 1/36 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芝香花生及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种芝香花生,由下列重量份的原料制成:花生米 100-110、红酒 10-12、鸡蛋清 7-9、红薯淀粉 13-16、胡萝卜 15-20、芦荟 12-16、南瓜嫩叶 6-8、白糖 4-6、白芝麻 7-8、芝麻油 5-6、木香 1-2、贯众 2-3、玉米须 1-2、零陵香 1-2、食品添加剂 1-2、水适量;本发明的芝香花生,含有芝麻浓郁的香味,促进食欲,添加的红酒具有增进食欲、抗衰老、益寿延年、助消化、减肥、杀菌、防止心脑血管疾病的作用。南瓜嫩叶具有促进新陈代谢、解毒、防癌、促进生长发育、增强免疫力等作用。芦荟具有美容养颜、清肝热、通便、杀虫的作用。贯众属于铁角蕨科贯众属,味苦,性微寒,归肝、胃经,具有清热解毒、止血、杀虫的作用。零陵香为双子叶植物药报春花科植物灵香草的带根全草,味辛甘,性温,入足太阴、阳明经,具有祛风寒、辟秽浊的作用。

1. 一种芝香花生,其特征在于,由下列重量份的原料制成:花生米 100-110、红酒 10-12、鸡蛋清 7-9、红薯淀粉 13-16、胡萝卜 15-20、芦荟 12-16、南瓜嫩叶 6-8、白糖 4-6、白芝麻 7-8、芝麻油 5-6、木香 1-2、贯众 2-3、玉米须 1-2、零陵香 1-2、食品添加剂 1-2、水适量;

所述食品添加剂由下列重量份的原料制成:花生 30-40、栗子 20-30、蟹黄 15-20、芹菜 20-25、红萝卜缨 10-15、桑葚 20-25、螺旋藻粉 6-8、峨参叶 3-4、灵芝草 2-3、三七 4-5、山楂叶 5-6、山茱萸 3-4、代代花 2-3、广木香 3-4、糙米汤 10-12、水适量;制备方法是将花生、栗子去壳后放入炒锅中翻炒至有香味溢出,研磨成粉,得混合粉;将芹菜、红萝卜缨、桑葚洗净放入榨汁机中打成果汁,加入蟹黄加热至煮沸,再研磨成浆,得混合浆;将峨参叶、灵芝草、三七、山楂叶、山茱萸、代代花、广木香混合,再加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;将所得的混合粉、混合浆、煎煮液、糙米汤以及其它剩余成分混合均匀,小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

2. 根据权利要求书 1 所述芝香花生,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将木香、贯众、玉米须、零陵香放入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,喷雾干燥,得中药粉;

(2) 将胡萝卜、芦荟洗净去皮与洗净的南瓜嫩叶一起放入打汁机中打成菜汁,滤掉沉渣,得蔬菜汁;

(3) 将白芝麻放入炒锅中炒香后加入白糖、红酒、鸡蛋清、红薯淀粉、步骤 1 的中药粉、步骤 2 的蔬菜汁、食品添加剂混合,搅拌均匀,得混合物料;

(4) 将花生米放入适量水中浸泡 10-12 小时,取出沥干,再与步骤 3 的混合物料混合,使花生米均匀的裹上混合物料,再用刷子均匀地刷上芝麻油放入烤箱中烤熟,即可。

一种芝香花生及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其工艺技术领域,特别涉及一种芝香花生及其制备方法。

背景技术

[0002] 白芝麻具有含油量高、色泽洁白、籽粒饱满、种皮薄、口感好、后味香醇等优良品质,具有补血明目、祛风润肠、生津通乳、益肝养发、强身体、抗衰老之功效。花生滋养补益,有助于延年益寿,所以民间又称之为“长生果”。花生果具有很高的营养价值,内含丰富的脂肪和蛋白质。据测定花生果内脂肪含量为 44%-4 蛋白质含量为 24-36%,含糖量为 20% 左右。并含有硫胺素、核黄素、尼克酸等多种维生素。矿物质含量也很丰富,特别是含有人体必须的氨基酸,有促进脑细胞发育,增强记忆的功能。

发明内容

[0003] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种芝香花生及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

本发明花生由下列重量份的原料制成:花生米 100-110、红酒 10-12、鸡蛋清 7-9、红薯淀粉 13-16、胡萝卜 15-20、芦荟 12-16、南瓜嫩叶 6-8、白糖 4-6、白芝麻 7-8、芝麻油 5-6、木香 1-2、贯众 2-3、玉米须 1-2、零陵香 1-2、食品添加剂 1-2、水适量;

所述食品添加剂由下列重量份的原料制成:花生 30-40、栗子 20-30、蟹黄 15-20、芹菜 20-25、红萝卜缨 10-15、桑葚 20-25、螺旋藻粉 6-8、峨参叶 3-4、灵芝草 2-3、三七 4-5、山楂叶 5-6、山茱萸 3-4、代代花 2-3、广木香 3-4、糙米汤 10-12、水适量;制备方法是将花生、栗子去壳后放入炒锅中翻炒至有香味溢出,研磨成粉,得混合粉;将芹菜、红萝卜缨、桑葚洗净放入榨汁机中打成果汁,加入蟹黄加热至煮沸,再研磨成浆,得混合浆;将峨参叶、灵芝草、三七、山楂叶、山茱萸、代代花、广木香混合,再加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;将所得的混合粉、混合浆、煎煮液、糙米汤以及其它剩余成分混合均匀,小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0005] 所述花生的制备的具体步骤如下:

(1) 将木香、贯众、玉米须、零陵香放入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,喷雾干燥,得中药粉;

(2) 将胡萝卜、芦荟洗净去皮与洗净的南瓜嫩叶一起放入打汁机中打成菜汁,滤掉沉渣,得蔬菜汁;

(3) 将白芝麻放入炒锅中炒香后加入白糖、红酒、鸡蛋清、红薯淀粉、步骤 1 的中药粉、步骤 2 的蔬菜汁、食品添加剂混合,搅拌均匀,得混合物料;

(4) 将花生米放入适量水中浸泡 10-12 小时,取出沥干,再与步骤 3 的混合物料混合,使花生米均匀的裹上混合物料,再用刷子均匀地刷上芝麻油放入烤箱中烤熟,即可。

[0006] 本发明的有益效果:

本发明的芝香花生,含有芝麻浓郁的香味,促进食欲,添加的红酒具有增进食欲、防衰

老、益寿延年、助消化、减肥、杀菌、防止心脑血管疾病的作用。南瓜嫩叶具有促进新陈代谢、解毒、防癌、促进生长发育、增强免疫力等作用。芦荟具有美容养颜、清肝热、通便、杀虫的作用。贯众属于铁角蕨科贯众属，味苦，性微寒，归肝、胃经，具有清热解毒、止血、杀虫的作用。零陵香为双子叶植物药报春花科植物灵香草的带根全草，味辛甘，性温，入足太阴、阳明经，具有祛风寒、辟秽浊的作用。

具体实施方案

[0007] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述：

称取下列重量份(kg)的原料制成：花生米 105、11、鸡蛋清 8、红薯淀粉 15、胡萝卜 18、芦荟 14、南瓜嫩叶 7、白糖 5、白芝麻 8、芝麻油 5、木香 1、贯众 2、玉米须 1、零陵香 1、食品添加剂 1、水适量；

所述食品添加剂由下列重量份(kg)的原料制成：花生 35、栗子 25、蟹黄 16、芹菜 24、红萝卜缨 13、桑葚 23、螺旋藻粉 7、峨参叶 3、灵芝草 2、三七 4、山楂叶 5、山茱萸 3、代代花 2、广木香 4、糙米汤 12、水适量；制备方法是将花生、栗子去壳后放入炒锅中翻炒至有香味溢出，研磨成粉，得混合粉；将芹菜、红萝卜缨、桑葚洗净放入榨汁机中打成果汁，加入蟹黄加热至煮沸，再研磨成浆，得混合浆；将峨参叶、灵芝草、三七、山楂叶、山茱萸、代代花、广木香混合，再加入适量水文火煎煮 2 小时，滤掉沉渣，得煎煮液；将所得的混合粉、混合浆、煎煮液、糙米汤以及其它剩余成分混合均匀，小火煮沸、搅拌 25 分钟，冷却、喷雾干燥，即得。

[0008] 花生的制备方法的具体步骤如下：

(1) 将木香、贯众、玉米须、零陵香放入适量水中文火煎煮 1.5 小时，滤掉沉渣，喷雾干燥，得中药粉；

(2) 将胡萝卜、芦荟洗净去皮与洗净的南瓜嫩叶一起放入打汁机中打成菜汁，滤掉沉渣，得蔬菜汁；

(3) 将白芝麻放入炒锅中炒香后加入白糖、红酒、鸡蛋清、红薯淀粉、步骤 1 的中药粉、步骤 2 的蔬菜汁、食品添加剂混合，搅拌均匀，得混合物料；

(4) 将花生米放入适量水中浸泡 11 小时，取出沥干，再与步骤 3 的混合物料混合，使花生米均匀的裹上混合物料，再用刷子均匀地刷上芝麻油放入烤箱中烤熟，即可。