



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103519213 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 22

(21) 申请号 201310402453. 2

(22) 申请日 2013. 09. 07

(71) 申请人 五河县亿家念食品有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城南工业
园区兴潼路南侧

(72) 发明人 朱刚强

(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 1/315(2006. 01)

A23L 1/326(2006. 01)

A23L 1/217(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/214(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种茶味土豆鸡肉丸

(57) 摘要

一种茶味土豆鸡肉丸,由以下重量份原料组成:鸡肉 180-190、鲤鱼肉 30-40、藕粉 100-120、小麦面粉 40-50、土豆 30-40、蒜蓉 20-30、青椒 30-40、桔梗 4-5、甘草 5-6、胖大海 6-7、西洋参 5-6、枸杞叶 5-6、金银花 5-6、枳椇子 4-5、草莓叶 3-4、棒棒草 3-4、绿茶 30-40、白砂糖 20-40、黄酒 10-20、食盐 20-50、玉米油 100-130、水适量。本发明的一种茶味土豆鸡肉丸,以鸡肉、鲤鱼肉为主材料,补充丰富蛋白质,添加土豆、绿茶等食材,改善本发明鸡肉丸的口感,清新爽口,还特别添加了甘草、胖大海等具有清热降火功效的中药材的提取物,具有很好的清热降火的功效,适合容易上火的人食用。

1. 一种茶味土豆鸡肉丸,其特征在于,由以下重量份原料组成:鸡肉 180-190、鲤鱼肉 30-40、藕粉 100-120、小麦面粉 40-50、土豆 30-40、蒜蓉 20-30、青椒 30-40、桔梗 4-5、甘草 5-6、胖大海 6-7、西洋参 5-6、枸杞叶 5-6、金银花 5-6、枳椇子 4-5、草莓叶 3-4、棒棒草 3-4、绿茶 30-40、白砂糖 20-40、黄酒 10-20、食盐 20-50、玉米油 100-130、水适量。

2. 如权利要求 1 所述的一种茶味土豆鸡肉丸的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将鸡肉、鲤鱼肉洗净后,置于锅中,加入适量的水,加热焖煮 2-3 小时,将肉捞出,打碎备用;

(2) 将土豆去皮洗净,与蒜蓉、洗净的青椒一起置于容器中,将绿茶打包后置于容器中,再加入适量的水,加热煮沸后,继续煮 1-2 小时,将绿茶包拿出,将容器中所有物料一起打成土豆浆备用;

(3) 将桔梗、甘草、胖大海、西洋参、枸杞叶、金银花、枳椇子、草莓叶、棒棒草用 5-9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉末;

(4) 将碎肉、藕粉、面粉、土豆浆、中药粉末混合,添加白砂糖、黄酒、食盐调味,充分搅拌均匀后,做成鸡肉丸,喷上玉米油,置于烤箱中烤熟即可。

一种茶味土豆鸡肉丸

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品及其工艺技术领域,尤其涉及一种茶味土豆鸡肉丸及其制备方法。

背景技术

[0002] 市场上的即食肉食品的种类很少,基上是以生鲜肉为主,然而随着人们生活水平的提高,市场上单一的肉食品并不能满足人们的生活需求,且市售的即食肉食品的营养也是单一的,并没有体现其辅助的功效。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种茶味土豆鸡肉丸及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种茶味土豆鸡肉丸,由以下重量份原料组成:鸡肉 180-190、鲤鱼肉 30-40、藕粉 100-120、小麦面粉 40-50、土豆 30-40、蒜蓉 20-30、青椒 30-40、桔梗 4-5、甘草 5-6、胖大海 6-7、西洋参 5-6、枸杞叶 5-6、金银花 5-6、枳椇子 4-5、草莓叶 3-4、棒棒草 3-4、绿茶 30-40、白砂糖 20-40、黄酒 10-20、食盐 20-50、玉米油 100-130、水适量。

[0005] 一种茶味土豆鸡肉丸的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将鸡肉、鲤鱼肉洗净后,置于锅中,加入适量的水,加热焖煮 2-3 小时,将肉捞出,打碎备用;

(2) 将土豆去皮洗净,与蒜蓉、洗净的青椒一起置于容器中,将绿茶打包后置于容器中,再加入适量的水,加热煮沸后,继续煮 1-2 小时,将绿茶包拿出,将容器中所有物料一起打成土豆浆备用;

(3) 将桔梗、甘草、胖大海、西洋参、枸杞叶、金银花、枳椇子、草莓叶、棒棒草用 5-9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉末;

(4) 将碎肉、藕粉、面粉、土豆浆、中药粉末混合,添加白砂糖、黄酒、食盐调味,充分搅拌均匀后,做成鸡肉丸,喷上玉米油,置于烤箱中烤熟即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明的一种茶味土豆鸡肉丸,以鸡肉、鲤鱼肉为主材料,补充丰富蛋白质,添加土豆、绿茶等食材,改善本发明鸡肉丸的口感,清新爽口,还特别添加了甘草、胖大海等具有清热降火功效的中药材的提取物,具有很好的清热降火的功效,适合容易上火的人食用。

具体实施方式

[0007] 一种茶味土豆鸡肉丸,由以下重量份原料组成:鸡肉 180 Kg、鲤鱼肉 30 Kg、藕粉 100 Kg、小麦面粉 40 Kg、土豆 30 Kg、蒜蓉 20 Kg、青椒 30 Kg、桔梗 4 Kg、甘草 5 Kg、胖大海 6 Kg、西洋参 5 Kg、枸杞叶 5 Kg、金银花 5 Kg、枳椇子 4 Kg、草莓叶 3 Kg、棒棒草 3 Kg、绿茶 30 Kg、白砂糖 20 Kg、黄酒 10 Kg、食盐 20 Kg、玉米油 100 Kg、水适量。

[0008] 一种茶味土豆鸡肉丸的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将鸡肉、鲤鱼肉洗净后,置于锅中,加入适量的水,加热焖煮 2 小时,将肉捞出,打碎备用;

(2) 将土豆去皮洗净,与蒜蓉、洗净的青椒一起置于容器中,将绿茶打包后置于容器中,再加入适量的水,加热煮沸后,继续煮 1.5 小时,将绿茶包拿出,将容器中所有物料一起打成土豆浆备用;

(3) 将桔梗、甘草、胖大海、西洋参、枸杞叶、金银花、枳椇子、草莓叶、棒棒草用 9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉末;

(4) 将碎肉、藕粉、面粉、土豆浆、中药粉末混合,添加白砂糖、黄酒、食盐调味,充分搅拌均匀后,做成鸡肉丸,喷上玉米油,置于烤箱中烤熟即可。