



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104939232 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 30

(21) 申请号 201510318050. 9

(22) 申请日 2015. 06. 11

(71) 申请人 蚌埠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 4-7 路交叉口

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种鸽子汤营养燕麦饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种鸽子汤营养燕麦饮料及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:生燕麦片 200-210、羧甲基纤维素钠 0.4-0.5、黄原胶 0.15-0.16、单甘脂 0.2-0.3、蔗糖酯 0.15-0.16、蔗糖 5-6、乳酸 3-4、金丝枣 5-6、菱角粉 2-3、花生油 15-18、柿霜 3-4、韭菜泥 2-3、大白菜 1-2、鸽子汤 8-10、西柚粉 3-4、萝卜缨 2-3、莲藕 5-6、牡丹花 1-2、无花果 1-2、枇杷 1-2、杏仁 1-1.5、乌梅 1-1.5、水适量;本发明将大白菜放到鸽子汤内煮 15-20 分钟后再将大白菜去除得白菜鸽子汤,营养美味,加入的中药具有健胃清肠,消肿解毒、敛肺、生津的功效。

1. 一种鸽子汤营养燕麦饮料,其特征在于是由下述重量份的原料制成:生燕麦片 200-210、羧甲基纤维素钠 0.4-0.5、黄原胶 0.15-0.16、单甘脂 0.2-0.3、蔗糖酯 0.15-0.16、蔗糖 5-6、乳酸 3-4、金丝枣 5-6、菱角粉 2-3、花生油 15-18、柿霜 3-4、韭菜泥 2-3、大白菜 1-2、鸽子汤 8-10、西柚粉 3-4、萝卜缨 2-3、莲藕 5-6、牡丹花 1-2、无花果 1-2、枇杷 1-2、杏仁 1-1.5、乌梅 1-1.5、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种鸽子汤营养燕麦饮料的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:(1)将牡丹花、无花果、枇杷、杏仁、乌梅混合加入 15-20 倍的水熬煮 30-40 分钟,过滤得药液;

(2)将金丝枣加上菱角粉混合捣碎,再加上柿霜和韭菜泥混合均匀,再拍成薄饼放到烧热的花生油内煎 8-10 分钟,再烘干磨成粉;

(3)将大白菜放到鸽子汤内煮 15-20 分钟后再将大白菜去除得白菜鸽子汤,将莲藕切成条,将萝卜缨切碎与西柚粉均匀混合,再加入莲藕条均匀搅拌,再将莲藕条放到白菜鸽子汤内煮 20-25 分钟,再打成浆;

(4)将羧甲基纤维素钠、黄原胶、单甘脂、蔗糖酯、蔗糖、乳酸溶解后再均匀混合得稳定剂,将生燕麦片放到烤箱内,先在 140℃温度下烘烤 4-5 分钟,再在 160℃温度下烘烤 4-5 分钟,再将燕麦片放到清水内浸泡 3-4 小时后捞出;

(5)将(1)(2)(3)中所得物均匀混合得混合料,再向混合料中加入等于燕麦片量的 15-18 倍的水混合均匀得混合浆液,将(4)中燕麦片放到混合浆液中浸泡 3-4 小时,再混合磨成浓浆,过滤除渣,再将(4)中稳定剂与浓浆均匀混合,再灌装、封口、灭菌,即得。

## 一种鸽子汤营养燕麦饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种鸽子汤营养燕麦饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 燕麦是一种低糖、高营养、高能食品。燕麦性味甘平。能益脾养心、敛汗。有较高的营养价值。可用于体虚自汗、盗汗或肺结核病人。燕麦富含膳食纤维,能促进肠胃蠕动,利于排便,热量低,升糖指数低,降脂降糖,也是高档补品之一。

[0003] 谷粒供磨面食用,或作饲料,营养价值很高。在中国人日常食用的小麦、稻米、玉米等 9 种食粮中,以燕麦的经济价值最高,其主要表现在营养、医疗保健和饲用价值均高。燕麦中的  $\beta$ -葡聚糖可减缓血液中葡萄糖含量的增加,预防和控制肥胖症、糖尿病及心血管疾病。燕麦富含的膳食纤维具有清理肠道垃圾的作用。

### 发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种鸽子汤营养燕麦饮料及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种鸽子汤营养燕麦饮料,其特征在于是由下述重量份的原料制成:生燕麦片 200-210、羧甲基纤维素钠 0.4-0.5、黄原胶 0.15-0.16、单甘脂 0.2-0.3、蔗糖酯 0.15-0.16、蔗糖 5-6、乳酸 3-4、金丝枣 5-6、菱角粉 2-3、花生油 15-18、柿霜 3-4、韭菜泥 2-3、大白菜 1-2、鸽子汤 8-10、西柚粉 3-4、萝卜缨 2-3、莲藕 5-6、牡丹花 1-2、无花果 1-2、枇杷 1-2、杏仁 1-1.5、乌梅 1-1.5、水适量;

一种鸽子汤营养燕麦饮料的制备方法,包括以下步骤:(1)将牡丹花、无花果、枇杷、杏仁、乌梅混合加入 15-20 倍的水熬煮 30-40 分钟,过滤得药液;

(2)将金丝枣加上菱角粉混合捣碎,再加上柿霜和韭菜泥混合均匀,再拍成薄饼放到烧热的花生油内煎 8-10 分钟,再烘干磨成粉;

(3)将大白菜放到鸽子汤内煮 15-20 分钟后再将大白菜去除得白菜鸽子汤,将莲藕切成条,将萝卜缨切碎与西柚粉均匀混合,再加入莲藕条均匀搅拌,再将莲藕条放到白菜鸽子汤内煮 20-25 分钟,再打成浆;

(4)将羧甲基纤维素钠、黄原胶、单甘脂、蔗糖酯、蔗糖、乳酸溶解后再均匀混合得稳定剂,将生燕麦片放到烤箱内,先在 140℃ 温度下烘烤 4-5 分钟,再在 160℃ 温度下烘烤 4-5 分钟,再将燕麦片放到清水内浸泡 3-4 小时后捞出;

(5)将(1)(2)(3)中所得物均匀混合得混合料,再向混合料中加入等于燕麦片量的 15-18 倍的水混合均匀得混合浆液,将(4)中燕麦片放到混合浆液中浸泡 3-4 小时,再混合磨成浓浆,过滤除渣,再将(4)中稳定剂与浓浆均匀混合,再灌装、封口、灭菌,即得。

[0006] 本发明的优点是:本发明将生燕麦片先 140 度烘烤,再 160 度烘烤,防止烘烤过度,

使烘烤的颜色亮黄,香味浓郁,口感香脆,将燕麦片先清水浸泡,再放混合浆液中浸泡,使混合浆液的营养和口味很好的浸入燕麦片中,口感独特,将大白菜放到鸽子汤内煮 15-20 分钟后再将大白菜去除得白菜鸽子汤,再将莲藕条放到白菜鸽子汤内煮再打浆,营养美味,加入的中药具有健胃清肠,消肿解毒、敛肺、生津的功效。

### 具体实施方式

[0007] 一种鸽子汤营养燕麦饮料,其特征于是由下述重量份的原料制成:生燕麦片 200、羧甲基纤维素钠 0.4、黄原胶 0.15、单甘脂 0.2、蔗糖酯 0.15、蔗糖 5、乳酸 3、金丝枣 5、菱角粉 2、花生油 15、柿霜 3、韭菜泥 2、大白菜 1、鸽子汤 8、西柚粉 3、萝卜缨 2、莲藕 5、牡丹花 1、无花果 1、枇杷 1、杏仁 1、乌梅 1、水适量;

一种鸽子汤营养燕麦饮料的制备方法,包括以下步骤:(1)将牡丹花、无花果、枇杷、杏仁、乌梅混合加入 15 倍的水熬煮 30 分钟,过滤得药液;

(2)将金丝枣加上菱角粉混合捣碎,再加上柿霜和韭菜泥混合均匀,再拍成薄饼放到烧热的花生油内煎 8 分钟,再烘干磨成粉;

(3)将大白菜放到鸽子汤内煮 15 分钟后再将大白菜去除得白菜鸽子汤,将莲藕切成条,将萝卜缨切碎与西柚粉均匀混合,再加入莲藕条均匀搅拌,再将莲藕条放到白菜鸽子汤内煮 20 分钟,再打成浆;

(4)将羧甲基纤维素钠、黄原胶、单甘脂、蔗糖酯、蔗糖、乳酸溶解后再均匀混合得稳定剂,将生燕麦片放到烤箱内,先在 140℃温度下烘烤 4 分钟,再在 160℃温度下烘烤 4 分钟,再将燕麦片放到清水内浸泡 3 小时后捞出;

(5)将(1)(2)(3)中所得物均匀混合得混合料,再向混合料中加入等于燕麦片量的 15 倍的水混合均匀得混合浆液,将(4)中燕麦片放到混合浆液中浸泡 3 小时,再混合磨成浓浆,过滤除渣,再将(4)中稳定剂与浓浆均匀混合,再灌装、封口、灭菌,即得。