



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102578281 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 18

(21) 申请号 201210049671. 8

(22) 申请日 2012. 02. 29

(71) 申请人 万勤劳

地址 523000 广东省东莞市莞城区莞太大道
65 号

(72) 发明人 万勤劳 万磊

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种含有中草药配方的保健豆皮及其生产工艺

(57) 摘要

本发明一种含有中草药配方的保健豆皮及其生产工艺,所述保健豆皮中含有中草药、香料和辅料;所述中草药和香料加入到用于制作保健豆皮在点浆步骤中起到最关键作用的豆皮凝固液中及其浸泡步骤中浸泡大豆的水溶液中,所述辅料加入到用于制作保健豆皮磨浆工艺的豆浆中;豆皮在加工过程中投入了传统中草药配方、香料和各类蔬菜,并增加了保健豆皮中含有各种维生素等成分,保健豆皮在生产工艺中没有加入任何色素、各类添加剂及化学矿物质等成分,其味美色鲜,具有治疗、预防疾病的健康绿色食品之一。

1. 一种含有中草药配方的保健豆皮及其生产工艺,其特征在于:所述保健豆皮中含有中草药、香料和辅料;

所述中草药组份及重量份数配比为:鱼腥草 45 份、玉竹 45 份、佛耳草 40 份、百合 50 份、知母 45 份、枳实 40 份、前胡 40 份;以上中草药组合在一起构成一种治疗、预防慢性气管炎疾病功效的中草药配方;

所述香料组份及重量份数配比为:香叶 100 份、草果 40 份、生姜 40 份和花椒 45 份;

所述辅料组份及重量份数配比为:番茄 100 份、红萝卜 100 份、苦瓜 100 份、芹菜 100 份和菠菜 100 份。

2. 一种如权利要求 1 所述的含有中草药配方的保健豆皮的生产工艺,其特征在于:包含有以下步骤:大豆筛选-浸泡-磨浆-煮浆-点浆-破脑-浇制-压榨-剥皮-豆皮成品;

所述中草药和香料加入到用于制作保健豆皮在点浆步骤中起到最关键作用的豆皮凝固液中;

所述中草药和香料按上述所述的另备一份加入到浸泡步骤中浸泡大豆的水溶液中,并加入 1% 的食用碱调解浸泡液的 pH 值,使大豆原料充分足够的吸收中草药、香料成分而膨胀;

所述辅料加入到用于制作保健豆皮在磨浆工艺的豆浆中;

所述保健豆皮凝固液的制作步骤如下:

第一步:用清水清洗蔬菜,大白菜 50 份、土豆 50 份、青菜 50 份或包菜 50 份等;

第二步:将上述中草药配方和香料配方投入到 1000 份清水中,先用大火熬制 30 分钟,后用小火熬制 40 分钟再投入 50 份新鲜豆渣及 50 份黄豆和上述已清洗好的蔬菜熬制 20 分钟即可,倒入沙缸内并密封沙缸口静置发酵 10-20 天为宜,其 pH 值为 5-6 时,豆皮凝固液制成备用;

所述新鲜豆渣可用小麦面粉、玉米面粉和黄豆面粉等替代;

所述保健豆皮浸泡大豆的水溶液熬制步骤是:在锅内倒入 500 份清水,将上述的中草药和香料另备一份投入锅内,先用大火熬制 30 分钟,后用小火熬制 40 分钟后停火,待冷却后备用。

3. 根据权利要求 2 所述的含有中草药配方的保健豆皮及其生产工艺,其特征在于:在磨浆工艺中加入番茄和红萝卜,保健豆皮的成品表面为淡红色;加入苦瓜、芹菜和菠菜,保健豆皮的成品表面为淡绿色,并增加了保健豆皮中含有各种维生素成分,且具有治疗、预防疾病的健康绿色功效的食品之一。

一种含有中草药配方的保健豆皮及其生产工艺

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种含有中草药配方的保健豆皮及其生产工艺。

[0003]

背景技术

[0004] 豆制品生产在我国有着悠久的历史,其品种也极为繁多,大致可将其划分为非发酵豆制品,发酵豆制品和新型豆制品三大类,其中非发酵豆制品又可分为豆腐类、半脱水豆制品、卤制品、油炸制品、熏制品和干制品,发酵制品又可分为腐乳类和其他类。

[0005] 众所周知,豆皮在加工过程中,凝固液是必不可少的,也是决定豆皮质量、原汁原味、味美色鲜等品质的关键因素,因此制作优良的凝固液是制作优良豆皮的最关键一环。目前我国制作豆皮的凝固剂有盐卤,化学成分为“氯化镁”,石膏,化学成分为“硫酸钙”。

[0006] 随着人们生活水平的不断提高,对生活质量、品质要求也越来越高。目前国家倡导的绿色食品,保健食品、健康食品已经成为人们日常饮食的首选。于是人们还发明创造采取了以植物汁作为豆制品凝固剂点浆的方法,这种凝固剂称为植物凝固液。如中国专利号为 200410022467.2,名称为“仙人掌豆腐及其加工方法”的专利公开了以仙人掌汁作为凝固液用来点浆制作豆腐的方法,其技术方案是将煮沸的大豆豆浆以仙人掌汁作凝固剂胶凝而成,加工工艺步骤包含:选用鲜仙人掌加水,榨汁过滤,制成仙人掌汁;磨制豆浆,过滤,去渣,煮沸,将仙人掌汁注入冷却至 70℃-90℃的豆浆内,充分搅拌均匀,蛋白凝胶形成后,注模滤水,加压成型。

[0007] 以上所述的豆皮制作方法中,使用盐卤或石膏作豆皮点浆的凝固剂有很大的一个缺陷,都含有大量的化学成分及矿物质,破坏了豆皮的原汁原味,长期食用,对人身健康非常不利,以植物凝固剂点浆制作的豆皮虽然不含化学成分及矿物质,但其仅是绿色食品,除了具有食用价值外,没有治疗,预防疾病的健康保健作用,还不能列入健康保健食品的行列。

[0008] 现代文明日益发达的今天,现代文明疾病也悄悄地渗透到人群中,亚健康慢性疾病已成为世界公认的危害人们身体健康的重要原因,如何消除这类疾病也是医学界永久的课题。如何能将治疗、预防各种慢性疾病,亚健康疾病的传统中草药配方融入到保健豆皮中,使人们在食用豆皮的同时,能吸收中草药成分,食用与治疗、预防一举两得。所以,我们可以从改善豆皮凝固液的制作和大豆浸泡的程序入手,来改善豆皮的营养价值和健康品质。如何将健康,绿色保健等概念融入到豆皮中,这正是本发明将要研讨的核心问题。

[0009]

发明内容

[0010] 本发明要解决的技术问题是提供一种含有中草药配方的保健豆皮及其生产工艺。

该保健豆皮在生产过程中没有加入任何色素、添加剂、化学成分及矿物质,且具有治疗、预防疾病的健康功效。

[0011] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:所述保健豆皮中含有中草药、香料和辅料,所述中草药组份及重量份数配比为:鱼腥草 45 份、玉竹 45 份、佛耳草 40 份、百合 50 份、知母 45 份、枳实 40 份、前胡 40 份;以上中草药组合在一起构成一种治疗、预防慢性气管炎疾病功效的中草药配方;

所述香料组份及重量份数配比为:香叶 100 份、草果 40 份、生姜 40 份和花椒 45 份;

所述辅料组份及重量份数配比为:番茄 100 份、红萝卜 100 份、苦瓜 100 份、芹菜 100 份和菠菜 100 份。

[0012] 本发明要解决的另一技术问题是提供一种含有中草药配方的保健豆皮及其生产工艺。该保健豆皮在生产过程中没有加入任何色素、添加剂、化学成分及矿物质,且具有治疗、预防疾病的健康功效。

[0013] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:包含有以下步骤:大豆筛选-浸泡-磨浆-煮浆-点浆-破脑-浇制-压榨-剥皮-豆皮成品;

所述中草药和香料加入到用于制作保健豆皮在点浆步骤中起到最关键作用的豆皮凝固液中,所述中草药和香料另备一份加入到浸泡步骤中浸泡大豆的水溶液中,并加入 1% 的食用碱调解浸泡液的 pH 值,使大豆原料充分足够的吸收中草药、香料成分而膨胀;所述辅料加入到用于制作保健豆皮在磨浆工艺的豆浆中;

所述保健豆皮凝固液的制作步骤如下:

第一步:用清水清洗蔬菜,大白菜、土豆、青菜或包菜;

第二步:将上述中草药配方和香料配方投入到 1000 份清水中,先用大火熬制 30 分钟,后用小火熬制 40 分钟再投入 50 份新鲜豆渣及 50 份黄豆和上述已清洗好的蔬菜熬制 20 分钟即可,倒入沙缸内并密封沙缸口静置发酵 10-20 天为宜,其 pH 值为 5-6 时,豆皮凝固液制成备用;

所述保健豆皮浸泡大豆的水溶液熬制步骤是:在锅内倒入 500 份清水,将上述的中草药和香料另备一份投入锅内,先用大火熬制 30 分钟,后用小火熬制 40 分钟后停火,待冷却后备用;

进一步的,在磨浆工艺中加入番茄和红萝卜,保健豆皮的成品表面为淡红色;加入苦瓜、芹菜和菠菜,保健豆皮的成品表面为淡绿色,并增加了保健豆皮中含有各种维生素成分,且具有治疗、预防疾病的健康绿色功效的食品之一。

[0014]

具体实施方式

[0015] 为能进一步了解本发明的特征、技术手段及所达到的具体目的、功能,下面以具体实施方式对本发明做进一步详细描述。

[0016] 一种含有中草药配方的保健豆皮,所述保健豆皮中含有中草药、香料和辅料,所述中草药组份及重量份数配比为:鱼腥草 45 份、玉竹 45 份、佛耳草 40 份、百合 50 份、知母 45 份、枳实 40 份、前胡 40 份;以上中草药组合在一起构成一种治疗、预防慢性气管炎疾病功效的中草药配方;

所述香料组份及重量份数配比为：香叶 100 份、草果 40 份、生姜 40 份和花椒 45 份；

所述辅料组份及重量份数配比为：番茄 100 份、红萝卜 100 份、苦瓜 100 份、芹菜 100 份和菠菜 100 份；

所述生产工艺包含有以下步骤：大豆筛选-浸泡-磨浆-煮浆-点浆-破脑-浇制-压榨-剥皮-豆皮成品；

所述中草药和香料加入到用于制作保健豆皮在点浆步骤中起到最关键作用的豆皮凝固液中，所述中草药和香料按上述所述的另备一份加入到浸泡步骤中浸泡大豆的水溶液中，并加入 1% 的食用碱调解浸泡液的 pH，使大豆原料充分足够的吸收中草药、香料成分而膨胀；所述辅料加入到用于制作保健豆皮在磨浆工艺的豆浆中；

所述保健豆皮凝固液的制作步骤如下：

第一步：用清水清洗蔬菜，大白菜、土豆、青菜或包菜；

第二步：将上述中草药配方和香料配方投入到 1000 份清水中，先用大火熬制 30 分钟，后用小火熬制 40 分钟再投入 50 份新鲜豆渣及 50 份黄豆和上述已清洗好的蔬菜熬制 20 分钟即可，倒入沙缸内并密封沙缸口静置发酵 10-20 天为宜，其 pH 值为 4-6 时，豆皮凝固液制成备用；

所述保健豆皮浸泡大豆的水溶液熬制步骤是：在锅内倒入 500 份清水，将上述的中草药和香料另备一份投入锅内，先用大火熬制 30 分钟，后用小火熬制 40 分钟后停火，待冷却后备用；

所述辅料加入到用于制作保健豆皮在磨浆工艺的豆浆中；在磨浆工艺中加入番茄和红萝卜，保健豆皮的成品表面为淡红色；加入苦瓜、芹菜和菠菜，保健豆皮的成品表面为淡绿色，并增加了保健豆皮中含有各种维生素等成分，且具有治疗、预防疾病的健康绿色功效的食品之一。

[0017] 一. 操作要点：

1. 大豆筛选

选取颗粒饱满，无虫蛀、无霉变大豆，不采用刚收获的大豆。因为豆嫩出浆少。

[0018] 2. 浸泡

保健豆皮浸泡大豆的水溶液熬制步骤是：在锅内倒入 500 份清水，将上述的中草药和香料投入锅内，先用大火熬制 30 分钟，后用小火熬制 40 分钟后停火，待冷却后投入大豆浸泡，浸泡的水料比采用 1:3 的比例，水温以 20℃ 为宜，浸泡 7-8 小时，浸泡后大豆重量应为浸泡前的 2-2.5 倍，并加入 1% 的食用碱调解浸泡液的 pH 值，使大豆充分足够的吸收中草药、香料成分而膨胀。

[0019] 3. 磨浆

用大豆干重 5 倍的水磨浆，磨出的豆糊重量，应为浸泡好的大豆重量的 4.5 倍，在磨浆同时边磨边加入辅料，加入番茄和红萝卜，保健豆皮的成品表面为淡红色；加入苦瓜、芹菜和菠菜，保健豆皮的成品表面为淡绿色，并增加了保健豆皮中含有各类维生素等成分。

[0020] 4. 煮浆

豆浆在升温至 80℃ 左右时，不断搅拌以防止锅底结焦，豆浆应在 97-100℃ 下煮沸并保持沸腾 3-5 分钟。

[0021] 5. 点浆

所述保健豆皮凝固液的制作步骤如下：

第一步：用清水清洗蔬菜，大白菜、土豆、青菜或包菜；

第二步：将上述中草药配方和香料配方投入到 1000 份清水中，先用大火熬制 30 分钟，后用小火熬制 40 分钟再投入 50 份新鲜豆渣及 50 份黄豆和上述已清洗好的蔬菜熬制 20 分钟即可，倒入沙缸内并密封沙缸口静置发酵 10-20 天为宜，其 pH 值为 4-6 时，豆皮凝固液制成。在煮热的豆浆里加入豆浆重量 1 / 4 的清水，以降低豆浆浓度和温度。待豆浆温度降至 60-70℃ 时，开始点浆。点浆时凝固液加入要缓慢，且要均匀一致，同时勤搅、轻搅豆浆，不得乱搅。待浆内出现芝麻大的颗粒豆腐花时立即要停止点浆和搅拌。静置 5-10 分钟，待浆温降至 70℃ 左右时，豆浆内出现大块豆腐花并分离出豆花水即可。

[0022] 6. 破脑

在豆皮箱屉压榨之前，需要将豆腐花打成碎木屑状，以排除大部分豆腐水，这就称为破脑。

[0023] 7. 浇制

将豆皮箱屉置豆皮地板上，另一人帮助摊豆皮于箱屉内，四角要摊平整，不折不皱，用大铜勺舀起缸内豆腐花，均匀浇在箱屉内的豆皮布上，再把豆皮的四角折起来，盖在豆腐花上。一张豆皮即浇制完成。依次浇下去即可。做厚豆腐皮与薄豆皮的区别在于浇制的豆腐花量的多少。

[0024] 8. 压榨

把浇制好的豆皮，移到榨位上，先将撬棍压在豆皮上，逐步收撬眼加压，约 10 分钟后，再把豆皮箱屉全部脱去，将底部的 30 张豆皮翻上再压，全过程约 20 分钟。做厚豆皮时，需要压 40 分钟左右。

[0025] 9. 剥豆皮

将盖布四角揭开，然后将布的二对角处拉两下，使豆皮与布松开，然后翻过来，一手揪住豆皮角，另一手将豆皮布拉起来即可。

[0026] 10. 豆皮成品

豆皮的质量标准是全张完整，薄豆皮每张每千克 40-44 张；厚豆皮，每千克 10-13 张，色泽正常、两面光洁不破、无异味、厚薄均匀、不夹块、有韧性、无杂质。

[0027] 本发明的宗旨在于：为人类健康、为企业转型升级为目的，而研发一种含有中草药配方的保健豆皮，该产品在加工过程中没有加入任何色素、各类添加剂及化学矿物质等成分，纯属于自然发酵，且具有治疗、预防疾病的健康保健作用。

[0028] 实验依据：给 5 名患有慢性气管炎的患者每日食用该保健豆皮，15 天之后反复咳嗽、咳痰、喘息、胸闷等症状减轻，一个月后慢性气管炎的症状逐渐消失，经过几个月的食疗观察，也没有明显的复发病状，因此，保健豆皮具有治疗、预防慢性气管炎疾病的功效。

[0029] 当然，本发明所披露是将中草药、香料及其各类蔬菜与豆制品相结合的构思，重点在于将传统中草药、香料配方如何加入到保健豆皮中，食用与治疗、预防各类疾病一举两得。至于构成中草药、香料配方的组份及重量份数可根据产品需要将做相应的调整。

[0030] 以上已将本发明做一详细说明，以上所述，仅为本发明之较佳实施例而已，当不能限定本发明实施范围，即凡依本申请范围所作均等变化与修饰，皆应仍属本发明涵盖范围内。