



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102986909 A

(43) 申请公布日 2013. 03. 27

(21) 申请号 201210459508. 9

(22) 申请日 2012. 11. 15

(71) 申请人 石台县徽农农业经济合作有限公司
地址 245100 安徽省池州市石台县七都镇七都村

(72) 发明人 余黎明

(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.

A23C 20/02 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种荞麦豆干的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种荞麦豆干的制作方法,是由下列重量份的原料制成,黄豆 1000-1200、枸杞子 10-12、莼菜 10-12、荞麦 40-45、丹参 10-15、木贼 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12、委陵菜 5-8、辣椒 20-30、霸王花 5-8、牛蒡子 10-12、玉竹 10-12、香菇 10-12、桑叶 10-12、百合 8-10、金樱子 8-10、紫苏叶 5-8、牡丹皮 3-6、苦丁茶 3-4;本发明在豆干原料中增加了多种野菜及药食同源的中药保健成分,荞麦蛋白质中含有丰富的赖氨酸成分和铁、锰、锌、镁等微量元素,还含有膳食纤维。本发明采用多次研磨工艺,减少了豆渣,将豆渣中的膳食纤维加入了豆浆中,有利于人体胃肠蠕动,帮助排便。

1. 一种荞麦豆干的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)、称取下列重量份的原料:

黄豆 1000-1200、枸杞子 10-12、荞麦 40-45、丹参 10-15、木贼 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12、委陵菜 5-8、辣椒 20-30、霸王花 5-8、牛蒡子 10-12、玉竹 10-12、百合 8-10、金樱子 8-10、紫苏叶 5-8、牡丹皮 3-6、苦丁茶 3-4;

(2)、黄豆用水洗净、浸泡,枸杞子等其它原料用水洗净备用;

(3)、将各原料一并磨浆,过滤,渣浆分离;滤渣另行研磨 1-2 次,再行渣浆分离,至滤渣减少 1/2-2/3 左右止,合并豆浆液;

(4)、煮浆:将豆浆加入相当于豆浆液重量 0.5-1% 的调味酱混匀,加热至 98-100℃ 得到热豆浆;

(5)、点浆:向热豆浆中加入石膏并混合均匀,静置后凝固得到豆花;

(6)、浇模压制:将豆花转移至铺设好的布中,将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚;

(7)、分切:将豆干胚切割成块状的豆干块;

(8)、冷冻:将豆干块放入冷库中冷藏 12-24 小时后取出,冷库温度为 -10- -5℃;

(9)、卤制:向煮沸的卤水中加入所述出豆干块进行卤制 20-30 分钟,得到豆干,所述卤水是由每 50 公斤水中加入以下重量的辅料煮沸 30-45 分钟制成:八角 40-60 克,小茴香 30-50 克,桂皮 40-60 克,陈皮 10-60 克,白豆蔻 10-60 克,大蒜 150-200 克,辣椒 90-110 克,花椒 30-50 克、胡椒 30-50 克、荞麦 30-50 克、丁香 30-40 克、西洋参 150-180 克、霸王花 50-80 克、菊花 30-50 克、干姜 30-50 克、淡竹叶 30-50 克、黄精 50-80 克、大蓟 50-80 克、女贞子 50-80 克、紫苏 50-80 克、姜黄 50-80 克、碎米芥 50-80 克、沙棘 10-20 克、委陵菜 30-50 克、荷叶 10-20 克、玄参 30-40 克、山茶花 20-30 克、甘蔗叶 20-30 克、桑叶 30-40 克、鲜白茅根 20-30 克、金针菇 15-20 克、苦丁茶 10-15 克;

(10)、再压制包装,压榨挤干豆干中的卤水,杀菌、包装。

2. 根据权利要求 1 所述的荞麦豆干的制作方法,其特征在于:所述的调味酱采用市售的豆酱或采用所述的滤渣加辣椒等辅料发酵制成。

一种荞麦豆干的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种荞麦豆干的制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 大豆含有丰富而全面的营养素,它集人体必需的高蛋白、必需氨基酸及多种微量元素为一体。用大豆制成的食品是高血压、糖尿病、肥胖症等患者健身强体的最佳食品。目前,利用大豆可以加工制成多种食用方便的豆制品,其中豆干、豆腐、百叶,由于蛋白质高于鸡、瘦肉,是一种营养丰富的食品,目前荞麦豆干的制作方法多为传统的浸泡、磨浆、过滤、煮浆、加卤水、石膏成嫩豆腐,再经挤压成豆干。但现有豆干存在保健功能单一的缺陷。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种具有保健功能,同时味道可口的荞麦豆干的制作方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

荞麦豆干的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)、称取下列重量份的原料:

黄豆 1000-1200、枸杞子 10-12、荞麦 40-45、丹参 10-15、木贼 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12、委陵菜 5-8、辣椒 20-30、霸王花 5-8、牛蒡子 10-12、玉竹 10-12、百合 8-10、金樱子 8-10、紫苏叶 5-8、牡丹皮 3-6、苦丁茶 3-4;

(2)、黄豆用水洗净、浸泡,枸杞子等其它原料用水洗净备用;

(3)、将各原料一并磨浆,过滤,渣浆分离;滤渣另行研磨 1-2 次,再行渣浆分离,至滤渣减少 1/2-2/3 左右止,合并豆浆液;

(4)、煮浆:将豆浆加入相当于豆浆液重量 0.5-1% 的调味酱混匀,加热至 98-100℃ 得到热豆浆;

(5)、点浆:向热豆浆中加入石膏并混合均匀,静置后凝固得到豆花;

(6)、浇模压制:将豆花转移至铺设好的布中,将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚;

(7)、分切:将豆干胚切割成块状的豆干块;

(8)、冷冻:将豆干块放入冷库中冷藏 12-24 小时后取出,冷库温度为 -10- -5℃;

(9)、卤制:向煮沸的卤水中加入所述出豆干块进行卤制 20-30 分钟,得到豆干,所述卤水是由每 50 公斤水中加入以下重量的辅料煮沸 30-45 分钟制成:八角 40-60 克,小茴香 30-50 克,桂皮 40-60 克,陈皮 10-60 克,白豆蔻 10-60 克,大蒜 150-200 克,辣椒 90-110 克,花椒 30-50 克,胡椒 30-50 克,荞麦 30-50 克,丁香 30-40 克,西洋参 150-180 克,霸王花 50-80 克,菊花 30-50 克,干姜 30-50 克,淡竹叶 30-50 克,黄精 50-80 克,大蓟 50-80 克,女贞子 50-80 克,紫苏 50-80 克,姜黄 50-80 克,碎米芥 50-80 克,沙棘 10-20 克,委陵菜 30-50 克,荷叶 10-20 克,玄参 30-40 克,山茶花 20-30 克,甘蔗叶 20-30 克,桑叶 30-40 克,鲜白茅根 20-30 克,金针菇 15-20 克,苦丁茶 10-15;

(10)、再压制包装,压榨挤干豆干中的卤水,杀菌、包装。

[0005] 所述的荞麦豆干的制作方法,其特征在于:所述的调味酱采用市售的豆酱或采用所述的滤渣加辣椒等辅料发酵制成。

[0006] 本发明与现有技术相比,在豆干原料中增加了多种野菜及药食同源的中药保健成分,其中荞麦蛋白质中含有丰富的赖氨酸成分和铁、锰、锌、镁等微量元素,还含有膳食纤维。荞麦中的某些黄酮成分还具有抗菌、消炎、止咳、平喘、祛痰的作用。同时,本发明采用多次研磨工艺,减少了豆渣,将豆渣中的膳食纤维加入了豆浆中,有利于人体胃肠蠕动,帮助排便。

具体实施方式

[0007] 荞麦豆干的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)、称取下列重量份的原料(公斤):

黄豆 1000-1200、枸杞子 10-12、荞麦 40-45、丹参 10-15、木贼 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12、委陵菜 5-8、辣椒 20-30、霸王花 5-8、牛蒡子 10-12、玉竹 10-12、百合 8-10、金樱子 8-10、紫苏叶 5-8、牡丹皮 3-6、苦丁茶 3-4;

(2)、黄豆用水洗净、浸泡,枸杞子等其它原料用水洗净备用;

(3)、将各原料一并磨浆,过滤,渣浆分离;滤渣另行研磨 2 次,再行渣浆分离,至滤渣减少 1/2 左右止,合并豆浆液;

(4)、煮浆:将豆浆加入相当于豆浆液重量 1% 的调味酱混匀,加热至 100℃ 得到热豆浆;

(5)、点浆:向热豆浆中加入石膏并混合均匀,静置后凝固得到豆花;

(6)、浇模压制:将豆花转移至铺设好的布中,将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚;

(7)、分切:将豆干胚切割成块状的豆干块;

(8)、冷冻:将豆干块放入冷库中冷藏 16 小时后取出,冷库温度为 -5℃;

(9)、卤制:向煮沸的卤水中加入所述出豆干块进行卤制 20-30 分钟,得到豆干,所述卤水是由每 50 公斤水中加入以下重量的辅料煮沸 30-45 分钟制成:八角 40 克,小茴香 50 克,桂皮 60 克,陈皮 60 克,白豆蔻 60 克,大蒜 200 克,辣椒 90 克,花椒 50 克、胡椒 50 克、荞麦 50 克、丁香 40 克、西洋参 180 克、霸王花 50 克、菊花 30 克、干姜 50 克、淡竹叶 50 克、黄精 80 克、大蓟 80 克、女贞子 50 克、紫苏 50 克、姜黄 80 克、碎米芥 80 克、沙棘 20 克、委陵菜 50 克、荷叶 20 克、玄参 40 克、山茶花 30 克、甘蔗叶 30 克、桑叶 40 克、鲜白茅根 20 克、金针菇 20 克、苦丁茶 15 克;

(10)、再压制包装,压榨挤干豆干中的卤水,杀菌、包装。

[0008] 所述的调味酱采用市售的豆酱或采用所述的滤渣加辣椒等辅料发酵制成。