



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103815268 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 28

(21) 申请号 201410051272. 4

(22) 申请日 2014. 02. 14

(71) 申请人 合肥康龄养生科技有限公司

地址 230009 安徽省合肥市包河区桐城南路  
369 号晶品城市公寓 A 单元 8 层

(72) 发明人 陈杏爱

(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 1/10(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种海鲜风味玉米粉及其制备方法

(57) 摘要

一种海鲜风味玉米粉及其制备方法,其特征  
在于由下列重量份的原料制成:玉米粒 200-220、  
南瓜花 1-2、菊花 2-3、枸杞子 1-2、罗汉果花  
0. 8-1、槐实 1-1. 2、腰子草 1-1. 5、芩芩草花 2-3、  
橙汁 12-13、虾籽 4-5、火腿肠 20-24、果酱 10-11、  
莼菜 2-3、白菜 3-4、豌豆 8-10、扇贝肉 60-65、营养  
添加剂 7-8。本发明甜味适中,入口爽滑,且由于  
添加了海鲜,使得本发明味道鲜美,风味独特,同  
时,本发明还添加了多种中草药,具有保健功能,  
经常食用可达到滋补肝肾、理气养血、降血脂的功  
效,此外,本发明储存、食用方便,是一种绿色食  
品。

1. 一种海鲜风味玉米粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

玉米粒 200-220、南瓜花 1-2、菊花 2-3、枸杞子 1-2、罗汉果花 0.8-1、槐实 1-1.2、腰子草 1-1.5、芩芩草花 2-3、橙汁 12-13、虾籽 4-5、火腿肠 20-24、果酱 10-11、莼菜 2-3、白菜 3-4、豌豆 8-10、扇贝肉 60-65、营养添加剂 7-8;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:佛手花 1-1.2、肉苁蓉 1-2、梅花 0.8-1、山药 12-15、酸梅 1-2、芒果 2-3、柚子皮 1-2、大米 30-35;

制备方法为:(1)将佛手花、肉苁蓉、梅花加 4-5 倍的水文火煎煮 25-30 分钟,过滤除渣,收集滤液;将山药去皮,送入蒸锅大火蒸 20-30 分钟后取出,捣成泥,加入滤液拌匀,烘干后研成粉末;

(2)取酸梅、芒果果肉,与柚子皮混合,加一倍的水打浆,所得浆液与大米混合入锅,小火炒至锅底干燥后出料,研成粉末,然后与步骤(1)所得物料混合拌匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的海鲜风味玉米粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将南瓜花、菊花、枸杞子、罗汉果花、槐实、腰子草、芩芩草花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将虾籽入锅,大火炒熟后出锅,加橙汁研磨匀质,再经喷雾干燥制成粉末;

(3)将火腿肠切片,与玉米粒混合入锅,加 3-4 倍的水大火煮沸后打浆,然后加入果酱、药液,小火熬成糊状,烘干后研成粉末;

(4)将莼菜、白菜加 4-5 的水打浆,过滤除渣,得蔬菜汁;将豌豆炒香,加蔬菜汁研磨匀质,然后与扇贝肉混合入锅,大火加热,翻炒 10-12 分钟,然后将扇贝肉取出洗净,烘干后粉碎,与步骤(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

## 一种海鲜风味玉米粉及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种玉米粉,尤其涉及一种海鲜风味玉米粉及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 玉米粉营养丰富,广受消费者喜爱。目前,市场上销售的玉米粉口味单一,且多不具有保健功能,已不能满足于消费者的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种海鲜风味玉米粉及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种海鲜风味玉米粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

玉米粒 200-220、南瓜花 1-2、菊花 2-3、枸杞子 1-2、罗汉果花 0.8-1、槐实 1-1.2、腰子草 1-1.5、芡芡草花 2-3、橙汁 12-13、虾籽 4-5、火腿肠 20-24、果酱 10-11、莼菜 2-3、白菜 3-4、豌豆 8-10、扇贝肉 60-65、营养添加剂 7-8;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:佛手花 1-1.2、肉苁蓉 1-2、梅花 0.8-1、山药 12-15、酸梅 1-2、芒果 2-3、柚子皮 1-2、大米 30-35;

制备方法为:(1)将佛手花、肉苁蓉、梅花加 4-5 倍的水文火煎煮 25-30 分钟,过滤除渣,收集滤液;将山药去皮,送入蒸锅大火蒸 20-30 分钟后取出,捣成泥,加入滤液拌匀,烘干后研成粉末;

(2)取酸梅、芒果果肉,与柚子皮混合,加一倍的水打浆,所得浆液与大米混合入锅,小火炒至锅底干燥后出料,研成粉末,然后与步骤(1)所得物料混合拌匀,即得。

[0005] 所述的海鲜风味玉米粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将南瓜花、菊花、枸杞子、罗汉果花、槐实、腰子草、芡芡草花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将虾籽入锅,大火炒熟后出锅,加橙汁研磨匀质,再经喷雾干燥制成粉末;

(3)将火腿肠切片,与玉米粒混合入锅,加 3-4 倍的水大火煮沸后打浆,然后加入果酱、药液,小火熬成糊状,烘干后研成粉末;

(4)将莼菜、白菜加 4-5 的水打浆,过滤除渣,得蔬菜汁;将豌豆炒香,加蔬菜汁研磨匀质,然后与扇贝肉混合入锅,大火加热,翻炒 10-12 分钟,然后将扇贝肉取出洗净,烘干后粉碎,与步骤(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0006] 本发明中的腰子草为兰科植物蛇尾草的块根及全草,芡芡草花为禾本科植物芡芡草的花。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明甜味适中,入口爽滑,且由于添加了海鲜,使得本发明味道鲜美,风味独特,同

时,本发明还添加了多种中草药,具有保健功能,经常食用可达到滋补肝肾、理气养血、降血脂的功效,此外,本发明储存、食用方便,是一种绿色食品。

### 具体实施方式

[0008] 一种海鲜风味玉米粉,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

玉米粒 200、南瓜花 1、菊花 3、枸杞子 2、罗汉果花 0.8、槐实 1.2、腰子草 1.5、芩芩草花 3、橙汁 13、虾籽 4、火腿肠 24、果酱 11、莼菜 3、白菜 4、豌豆 8、扇贝肉 65、营养添加剂 8;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成:佛手花 1.2、肉苁蓉 2、梅花 0.8、山药 15、酸梅 2、芒果 2、柚子皮 2、大米 35;

制备方法为:(1)将佛手花、肉苁蓉、梅花加 4-5 倍的水文火煎煮 25-30 分钟,过滤除渣,收集滤液;将山药去皮,送入蒸锅大火蒸 20-30 分钟后取出,捣成泥,加入滤液拌匀,烘干后研成粉末;

(2)取酸梅、芒果果肉,与柚子皮混合,加一倍的水打浆,所得浆液与大米混合入锅,小火炒至锅底干燥后出料,研成粉末,然后与步骤(1)所得物料混合拌匀,即得。

[0009] 所述的海鲜风味玉米粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)将南瓜花、菊花、枸杞子、罗汉果花、槐实、腰子草、芩芩草花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将虾籽入锅,大火炒熟后出锅,加橙汁研磨匀质,再经喷雾干燥制成粉末;

(3)将火腿肠切片,与玉米粒混合入锅,加 3-4 倍的水大火煮沸后打浆,然后加入果酱、药液,小火熬成糊状,烘干后研成粉末;

(4)将莼菜、白菜加 4-5 的水打浆,过滤除渣,得蔬菜汁;将豌豆炒香,加蔬菜汁研磨匀质,然后与扇贝肉混合入锅,大火加热,翻炒 10-12 分钟,然后将扇贝肉取出洗净,烘干后粉碎,与步骤(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。