



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106562371 A

(43)申请公布日 2017.04.19

(21)申请号 201510654859.9

(22)申请日 2015.10.12

(71)申请人 重庆鸿谦农业开发有限责任公司

地址 402233 重庆市江津区白沙镇芳阴村  
六组

(72)发明人 钟年伟

(51)Int.Cl.

A23L 25/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

茶香花生及其煮制方法

(57)摘要

本发明涉及一种茶香花生及其煮制方法,属于农产品加工技术领域,由如下重量的组分经煮制后制成:花生500g,花椒10-12g;大料10-12g;香叶6-8g;桂皮10-12g;八角15-20g;陈皮10-20g;良姜10-15g;草果10-20g;盐50-60g;茶叶50-80g。煮制方法为:将鲜花生洗净后,手工将花生壳捏出小口,随后放入锅中,加入水;将花椒、大料、香叶、桂皮、八角、陈皮、良姜、草果和茶叶装入纱布袋中,随后放入锅中;将盐加入锅中;大火煮3分钟,随后小火慢煮5分钟;关火,盖锅盖后,焖30分钟后,即可出锅。本发明在煮制花生过程中加入了多种香料和茶叶,并配以特定的煮制方法,使得煮出的花生带有茶香,口感清香,解决了现有的煮花生口味单一的缺点,适合各类人群食用。

1. 一种茶香花生,其特征不在于由如下重量的组分经煮制后制成:  
花生 500g,花椒 10-12g;大料 10-12g;香叶 6-8g;桂皮 10-12g;八角 15-20g;陈皮 10-20g;良姜 10-15g;草果 10-20g;盐 50-60g;茶叶 50-80g。
2. 一种权利要求 1 所述的茶香花生的煮制方法,其特征不在于包括以下步骤:
  - a、将鲜花生洗净后,手工将花生壳捏出小口,随后放入锅中,加入水;
  - b、将花椒、大料、香叶、桂皮、八角、陈皮、良姜、草果和茶叶装入纱布袋中,随后放入锅中;
  - c、将盐加入锅中;
  - d、大火煮 3 分钟,随后小火慢煮 5 分钟;
  - e、关火,盖锅盖后,焖 30 分钟后,即可出锅。
3. 根据权利要求 2 所述的茶香花生的煮制方法,其特征不在于:所述的 e 步骤后,将纱布袋取出重复利用。

## 茶香花生及其煮制方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶香花生及其煮制方法,属于农产品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 花生味甘、性平,入脾、肺经。花生的营养价值比粮食高,可以与鸡蛋、牛奶、肉类等一些动物性食物媲美。花生含有维生素 E 和一定量的锌,能增强记忆,抗老化,延缓脑功能衰退,滋润皮肤。花生含有的维生素 C 有降低胆固醇的作用,有助于防治动脉硬化、高血压和冠心病。花生还有扶正补虚、悦脾和胃、润肺化痰、滋养调气、利水消肿、止血生乳、清咽止症的作用。

[0003] 煮花生是中国一道很普遍很受欢迎的家常凉菜,既是宴席凉菜的必点菜之一,又是小餐下酒菜的最佳选择。目前通常只有五香口味的煮花生,口味较为单一。

### 发明内容

[0004] 根据以上现有技术中的不足,本发明要解决的技术问题是:提供一种解决了上述缺陷的,可使得煮出的花生带有茶香,口感清香的茶香花生及其煮制方法。

[0005] 茶香花生,由如下重量的组分经煮制后制成:

[0006] 花生 500g,花椒 10-12g;大料 10-12g;香叶 6-8g;桂皮 10-12g;八角 15-20g;陈皮 10-20g;良姜 10-15g;草果 10-20g;盐 50-60g;茶叶 50-80g。

[0007] 上述的茶香花生的煮制方法,包括以下步骤:

[0008] a、将鲜花生洗净后,手工将花生壳捏出小口,随后放入锅中,加入水;

[0009] b、将花椒、大料、香叶、桂皮、八角、陈皮、良姜、草果和茶叶装入纱布袋中,随后放入锅中;

[0010] c、将盐加入锅中;

[0011] d、大火煮 3 分钟,随后小火慢煮 5 分钟;

[0012] e、关火,盖锅盖后,焖 30 分钟后,即可出锅。

[0013] 所述的 e 步骤后,将纱布袋取出重复利用。

[0014] 本发明所具有的有益效果是:本发明在煮制花生过程中加入了多种香料和茶叶,并配以特定的煮制方法,使得煮出的花生带有茶香,口感清香,解决了现有的煮花生口味单一的缺点,适合各类人群食用。

### 具体实施方式

[0015] 实施例 1:

[0016] 茶香花生及其煮制方法,由如下重量份数的组分构成:

[0017] 茶香花生,由如下重量的组分经煮制后制成:

[0018] 花生 500g,花椒 10g;大料 10g;香叶 6g;桂皮 10g;八角 15g;陈皮 10g;良姜 10g;草果 10g;盐 50g;茶叶 50g。

[0019] 煮制方法为：

[0020] a、将鲜花生洗净后，手工将花生壳捏出小口，随后放入锅中，加入水；

[0021] b、将花椒、大料、香叶、桂皮、八角、陈皮、良姜、草果和茶叶装入纱布袋中，随后放入锅中；

[0022] c、将盐加入锅中；

[0023] d、大火煮 3 分钟，随后小火慢煮 5 分钟；

[0024] e、关火，盖锅盖后，焖 30 分钟后，即可出锅。

[0025] 实施例 2：

[0026] 茶香花生，由如下重量的组分经煮制后制成：

[0027] 花生 500g，花椒 11g；大料 11g；香叶 7g；桂皮 11g；八角 18g；陈皮 15g；良姜 13g；草果 15g；盐 55g；茶叶 65g。

[0028] 煮制方法为：

[0029] a、将鲜花生洗净后，手工将花生壳捏出小口，随后放入锅中，加入水；

[0030] b、将花椒、大料、香叶、桂皮、八角、陈皮、良姜、草果和茶叶装入纱布袋中，随后放入锅中；

[0031] c、将盐加入锅中；

[0032] d、大火煮 3 分钟，随后小火慢煮 5 分钟；

[0033] e、关火，盖锅盖后，焖 30 分钟后，即可出锅。

[0034] 实施例 3：

[0035] 茶香花生，由如下重量的组分经煮制后制成：

[0036] 花生 500g，花椒 12g；大料 12g；香叶 8g；桂皮 12g；八角 20g；陈皮 20g；良姜 15g；草果 20g；盐 60g；茶叶 80g。

[0037] 煮制方法为：

[0038] a、将鲜花生洗净后，手工将花生壳捏出小口，随后放入锅中，加入水；

[0039] b、将花椒、大料、香叶、桂皮、八角、陈皮、良姜、草果和茶叶装入纱布袋中，随后放入锅中；

[0040] c、将盐加入锅中；

[0041] d、大火煮 3 分钟，随后小火慢煮 5 分钟；

[0042] e、关火，盖锅盖后，焖 30 分钟后，即可出锅。