(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 104473132 A
(43)申请公布日 2015.04.01

(21)申请号 201410695381.X

(22)申请日 2014.11.27

(71)申请人 芜湖宏洋食品有限公司
地址 241080 安徽省芜湖市三山区经济开发区浮山路18号

(72)发明人 单正宏

(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 1/24(2006.01)
A23L 1/20(2006.01)
A23L 1/333(2006.01)
A23L 1/212(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种海鲜蚕豆酱及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种海鲜蚕豆酱，各原料组分之间的重量配比为：蚕豆280-320、面粉20-35、扇贝肉20-30、猪肥膘10-15、草莓8-12、银耳10-15、南瓜子4-8、菠萝15-20、椰奶粉6-10、鲜竹笋4-7、豆腐8-12、桑白皮1-3、梗通草1-3、大黑头草1-3、桂花2-4、茯苓1-3、盐50-70、营养粉8-12；本发明工艺中，将银耳现在草莓汁中泡发后与扇贝肉一起塞到菠萝中进行蒸煮，在蒸煮过程中，扇贝肉本身的鲜味没有被破坏，还使扇贝肉散发出水果的香味；将此扇贝肉加入到酱瑛中，使得制成的蚕豆酱不仅具备了扇贝肉的香味，还具备的水果的独特口感，营养液更加丰富。

CN 104473132 A

1. 一种海鲜蚕豆酱，其特征在于：各原料组分之间的重量配比为：蚕豆 280-320、面粉 20-35、扇贝肉 20-30、猪肥膘 10-15、草莓 8-12、银耳 10-15、南瓜子 4-8、菠萝 15-20、椰奶粉 6-10、鲜竹笋 4-7、豆腐 8-12、桑白皮 1-3、梗通草 1-3、大黑头草 1-3、桂花 2-4、茯苓 1-3、盐 50-70、营养粉 8-12；

助剂中各原料组分的重量配比为：

玉米棒 20-30、花生 10-15、圆白菜 4-8、油麦菜 4-8、裙带菜 6-12、猕猴桃 4-6、羊肝 10-15、绿豆沙 8-10、荞麦叶 1-3、蒲公英 2-4、密蒙花 1-3、香茅草 1-3；

助剂的制备方法为：

一、将荞麦叶、蒲公英、密蒙花和香茅草混合，加水至液面高出物料 6-8cm，煎煮 60-80min，过滤得保健滤汁；将花生放在保健滤汁中煮熟后，捞出，沥干后绞碎，得到花生泥；

二、将圆白菜、油麦菜和裙带菜混合，加入 3-5 倍的水，打浆，过滤，得到蔬菜汁；将羊肝放在蔬菜汁中煮 20-30 分钟后捞出，沥干后，绞碎，得到羊肝泥；

三、将玉米棒中间掏空，将羊肝泥、花生泥、绿豆沙和猕猴桃混合搅拌后塞到玉米棒中，再将玉米棒放在蒸锅上蒸 40-60 分钟，掏出玉米棒中间的食材并与从玉米棒上剥下的玉米粒混合绞碎，冷却后，干燥，研碎，得到营养粉。

2. 根据权利要求 1 所述的一种海鲜蚕豆酱的制备方法，其特征在于：依次按照以下步骤进行：

一、将桑白皮、梗通草、大黑头草、桂花和茯苓混合，加水至液面高出物料 6-8cm，煎煮 60-80min，过滤得营养滤汁；

二、将草莓加 10-20 倍的水，打浆，得到草莓汁，将银耳放入草莓汁中泡发后，捞出待用；将菠萝去皮后将其中心掏空，将扇贝肉和泡发的银耳放在菠萝中心后放在蒸锅上蒸 30-50 分钟，取出，切成碎块，得到水果蒸扇贝；

三、将椰奶粉中加入鲜竹笋，再加入 20-30 倍的水，煮开后，捞出鲜竹笋，再向锅中加入营养滤汁、豆腐和猪肥膘，武火煮开后，文火炖 20-30 分钟，捞出豆腐和猪肥膘，得到高汤；

四、将蚕豆放在高汤中煮，待蚕豆煮熟后，将其捞出倒入冷水中，将蚕豆去皮；待去皮的蚕豆温度降至 25-35° 时，加入面粉和营养粉拌匀，铺在发酵架上发酵 4-6 天后，放到室外晒干，得到酱瑛；

五、酱瑛放入干净的缸内，加入水果蒸扇贝、南瓜子、盐与适量的凉开水搅拌均匀，物料离缸口留有 10-15cm 的空间，最后，密封缸口在阳光下晒 30-55 天，即为成品。

一种海鲜蚕豆酱及其制备方法

[0001] 技术领域：

本发明主要涉及蚕豆酱领域，尤其涉及一种海鲜蚕豆酱及其制备方法。

[0002] 背景技术：

人们在日常生活中常使用调味品来增加菜肴的色、香、味，促进食欲。目前，市场上销售的调味品种类繁多，但其大多只具备调味功能，营养单一，已不能满足消费者日益增长的需求。本发明提供一种口味好营养丰富的蚕豆酱。

[0003] 发明内容：

本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷，提供一种海鲜蚕豆酱及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种海鲜蚕豆酱，其特征在于：各原料组分之间的重量配比为：蚕豆 280-320、面粉 20-35、扇贝肉 20-30、猪肥膘 10-15、草莓 8-12、银耳 10-15、南瓜子 4-8、菠萝 15-20、椰奶粉 6-10、鲜竹笋 4-7、豆腐 8-12、桑白皮 1-3、梗通草 1-3、大黑头草 1-3、桂花 2-4、茯苓 1-3、盐 50-70、营养粉 8-12；

助剂中各原料组分的重量配比为：

玉米棒 20-30、花生 10-15、圆白菜 4-8、油麦菜 4-8、裙带菜 6-12、猕猴桃 4-6、羊肝 10-15、绿豆沙 8-10、荞麦叶 1-3、蒲公英 2-4、密蒙花 1-3、香茅草 1-3；

助剂的制备方法为：

一、将荞麦叶、蒲公英、密蒙花和香茅草混合，加水至液面高出物料 6-8cm，煎煮 60-80min，过滤得保健滤汁；将花生放在保健滤汁中煮熟后，捞出，沥干后绞碎，得到花生泥；

二、将圆白菜、油麦菜和裙带菜混合，加入 3-5 倍的水，打浆，过滤，得到蔬菜汁；将羊肝放在蔬菜汁中煮 20-30 分钟后捞出，沥干后，绞碎，得到羊肝泥；

三、将玉米棒中间掏空，将羊肝泥、花生泥、绿豆沙和猕猴桃混合搅拌后塞到玉米棒中，再将玉米棒放在蒸锅上蒸 40-60 分钟，掏出玉米棒中间的食材并与从玉米棒上剥下的玉米粒混合绞碎，冷却后，干燥，研碎，得到营养粉；

一种海鲜蚕豆酱的制备方法，其特征在于：依次按照以下步骤进行：

一、将桑白皮、梗通草、大黑头草、桂花和茯苓混合，加水至液面高出物料 6-8cm，煎煮 60-80min，过滤得营养滤汁；

二、将草莓加 10-20 倍的水，打浆，得到草莓汁，将银耳放入草莓汁中泡发后，捞出待用；将菠萝去皮后将其中心掏空，将扇贝肉和泡发的银耳放在菠萝中心后放在蒸锅上蒸 30-50 分钟，取出，切成碎块，得到水果蒸扇贝；

三、将椰奶粉中加入鲜竹笋，再加入 20-30 倍的水，煮开后，捞出鲜竹笋，再向锅中加入营养滤汁、豆腐和猪肥膘，武火煮开后，文火炖 20-30 分钟，捞出豆腐和猪肥膘，得到高汤；

四、将蚕豆放在高汤中煮，待蚕豆煮熟后，将其捞出倒入冷水中，将蚕豆去皮；待去皮的蚕豆温度降至 25-35° 时，加入面粉和营养粉拌匀，铺在发酵架上发酵 4-6 天后，放到室外晒干，得到酱瑛；

五、酱瑛放入干净的缸内，加入水果蒸扇贝、南瓜子、盐与适量的凉开水搅拌均匀，物料离缸口留有 10-15cm 的空间，最后，密封缸口在阳光下晒 30-55 天，即为成品。

[0005] 本发明的优点是：

本发明工艺中，将银耳现在草莓汁中泡发后与扇贝肉一起塞到菠萝中进行蒸煮，在蒸煮过程中，扇贝肉本身的鲜味没有被破坏，还使扇贝肉散发出水果的香味；将此扇贝肉加入到酱瑛中，使得制成的蚕豆酱不仅具备了扇贝肉的香味，还具备的水果的独特口感，营养液更加丰富。

[0006] 具体实施方式：

一种海鲜蚕豆酱，各原料组分之间的重量配比为：蚕豆 310、面粉 30、扇贝肉 25、猪肥膘 12、草莓 10、银耳 12、南瓜子 6、菠萝 18、椰奶粉 8、鲜竹笋 5、豆腐 10、桑白皮 2、梗通草 2、大黑头草 2、桂花 3、茯苓 2、盐 60、营养粉 10；

助剂中各原料组分的重量配比为：

玉米棒 25、花生 12、圆白菜 6、油麦菜 6、裙带菜 8、猕猴桃 5、羊肝 12、绿豆沙 9、荞麦叶 2、蒲公英 3、密蒙花 2、香茅草 2；

助剂的制备方法为：

一、将荞麦叶、蒲公英、密蒙花和香茅草混合，加水至液面高出物料 7cm，煎煮 70min，过滤得保健滤汁；将花生放在保健滤汁中煮熟后，捞出，沥干后绞碎，得到花生泥；

二、将圆白菜、油麦菜和裙带菜混合，加入 4 倍的水，打浆，过滤，得到蔬菜汁；将羊肝放在蔬菜汁中煮 25 分钟后捞出，沥干后，绞碎，得到羊肝泥；

三、将玉米棒中间掏空，将羊肝泥、花生泥、绿豆沙和猕猴桃混合搅拌后塞到玉米棒中，再将玉米棒放在蒸锅上蒸 50 分钟，掏出玉米棒中间的食材并与从玉米棒上剥下的玉米粒混合绞碎，冷却后，干燥，研碎，得到营养粉；

一种海鲜蚕豆酱的制备方法，依次按照以下步骤进行：

一、将桑白皮、梗通草、大黑头草、桂花和茯苓混合，加水至液面高出物料 6-8cm，煎煮 60-80min，过滤得营养滤汁；

二、将草莓加 10-20 倍的水，打浆，得到草莓汁，将银耳放入草莓汁中泡发后，捞出待用；将菠萝去皮后将其中心掏空，将扇贝肉和泡发的银耳放在菠萝中心后放在蒸锅上蒸 30-50 分钟，取出，切成碎块，得到水果蒸扇贝；

三、将椰奶粉中加入鲜竹笋，再加入 20-30 倍的水，煮开后，捞出鲜竹笋，再向锅中加入营养滤汁、豆腐和猪肥膘，武火煮开后，文火炖 20-30 分钟，捞出豆腐和猪肥膘，得到高汤；

四、将蚕豆放在高汤中煮，待蚕豆煮熟后，将其捞出倒入冷水中，将蚕豆去皮；待去皮的蚕豆温度降至 25-35° 时，加入面粉和营养粉拌匀，铺在发酵架上发酵 4-6 天后，放到室外晒干，得到酱瑛；

五、酱瑛放入干净的缸内，加入水果蒸扇贝、南瓜子、盐与适量的凉开水搅拌均匀，物料离缸口留有 10-15cm 的空间，最后，密封缸口在阳光下晒 30-55 天，即为成品。