



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689637 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310652569. 1

(22) 申请日 2013. 12. 09

(71) 申请人 安徽省佳食乐食品加工有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城南工业
园区

(72) 发明人 朱敏

(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 1/315(2006. 01)

A23L 1/33(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香菇粒奶油香肠

(57) 摘要

一种香菇粒奶油香肠,由以下重量份原料组成:鸭肉 400-420、虾仁 60-70、奶油 40-50、菠萝 30-40、鲜枣 20-30、胡萝卜 15-20、芝麻 20-25、糯米 30-40、花生 10-15、红酒 20-30、生姜汁 10-15、黄精 5-6、三七 4-5、雪莲 5-6、桑葚 5-6、五味子 3-4、淫羊藿 3-4、决明子 5-6 等;本发明的一种香菇粒奶油香肠,制作工艺简单那环保,添加虾仁、菠萝、鲜枣等食材,增加了营养,且口感鲜美,同时还添加黄精、三七、雪莲、桑葚等中药材的提取物,具有补血益气、补肝益肾、润肠通便等功效,适合大多数人食用。

1. 一种香菇粒奶油香肠,其特征在于,由以下重量份原料组成:鸭肉 400-420、虾仁 60-70、奶油 40-50、菠萝 30-40、鲜枣 20-30、胡萝卜 15-20、芝麻 20-25、糯米 30-40、花生 10-15、红酒 20-30、生姜汁 10-15、黄精 5-6、三七 4-5、雪莲 5-6、桑葚 5-6、五味子 3-4、淫羊藿 3-4、决明子 5-6、满天星 5-6、马鞭草 4-5、柠檬草 5-6、食品添加剂 10-12、食盐适量、白砂糖适量、鸡精适量、肠衣适量、水适量;

所述食品添加剂由以下重量份原料,合并混匀制成:螺旋藻粉 10-15、胡椒粉 20-25、当归油 0.02-0.03、果胶 2-3、小麦胚芽粉 10-15、苦荞花粉 5-6、海参粉 10-15。

2. 如权利要求 1 所述的一种香菇粒鸭肉香肠的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将菠萝、鲜枣洗净,取其果肉与洗净的胡萝卜一起,切成果粒备用;

(2) 将芝麻、糯米、花生洗净,加入红酒、生姜汁、适量水,加热煮成米饭,将米饭散开备用;

(3) 将黄精、三七、雪莲、桑葚、五味子、淫羊藿、决明子、满天星、马鞭草、柠檬草用 6-9 倍量的水提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉备用;

(4) 将鸭肉、虾仁洗净后放入绞肉机中,绞碎后与奶油、果粒、米饭、中药粉、食品添加剂、食盐、白砂糖、鸡精合并,混匀后,取肠衣灌肠,然后烤熟晒干即可。

一种香菇粒奶油香肠

[0001]

技术领域

[0002] 本发明主要涉及香肠及其制备方法技术领域,尤其涉及一种香菇粒奶油香肠。

背景技术

[0003] 香肠是一种利用非常古老的食物生产和肉食保存技术,将动物的肉绞碎成泥状,再灌入肠衣制成的长圆柱体管状食品。中国的香肠有着悠久的历史,香肠的类型也有很多,但是随着人们的生活水平的提高,人们不再只注重食品的口感,还有食品的健康及保健作用也越来越受到人们的重视。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种香菇粒奶油香肠的制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种香菇粒奶油香肠,由以下重量份原料组成:鸭肉 400-420、虾仁 60-70、奶油 40-50、菠萝 30-40、鲜枣 20-30、胡萝卜 15-20、芝麻 20-25、糯米 30-40、花生 10-15、红酒 20-30、生姜汁 10-15、黄精 5-6、三七 4-5、雪莲 5-6、桑葚 5-6、五味子 3-4、淫羊藿 3-4、决明子 5-6、满天星 5-6、马鞭草 4-5、柠檬草 5-6、食品添加剂 10-12、食盐适量、白砂糖适量、鸡精适量、肠衣适量、水适量。

[0006] 食品添加剂由以下重量份原料,合并混匀制成:螺旋藻粉 10-15、胡椒粉 20-25、当归油 0.02-0.03、果胶 2-3、小麦胚芽粉 10-15、苦荞花粉 5-6、海参粉 10-15。

[0007] 一种香菇粒鸭肉香肠的制备方法,包括以下步骤:

- (1) 将菠萝、鲜枣洗净,取其果肉与洗净的胡萝卜一起,切成果粒备用;
- (2) 将芝麻、糯米、花生洗净,加入红酒、生姜汁、适量水,加热煮成米饭,将米饭散开备用;
- (3) 将黄精、三七、雪莲、桑葚、五味子、淫羊藿、决明子、满天星、马鞭草、柠檬草用 6-9 倍量的水提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉备用;
- (4) 将鸭肉、虾仁洗净后放入绞肉机中,绞碎后与奶油、果粒、米饭、中药粉、食品添加剂、食盐、白砂糖、鸡精合并,混匀后,取肠衣灌肠,然后烤熟晒干即可。

[0008] 本发明的优点是:本发明的一种香菇粒奶油香肠,制作工艺简单那环保,添加虾仁、菠萝、鲜枣等食材,增加了营养,且口感鲜美,同时还添加黄精、三七、雪莲、桑葚等中药材的提取物,具有补血益气、补肝益肾、润肠通便等功效,适合大多数人食用。

具体实施方式

[0009] 一种香菇粒奶油香肠,由以下重量份(Kg)原料组成:鸭肉 400、虾仁 60、奶油 40、菠萝 3、鲜枣 20、胡萝卜 15、芝麻 20、糯米 30、花生 10、红酒 20-30、生姜汁 10、黄精 5、三七 4、雪莲 5、桑葚 5、五味子 3、淫羊藿 3、决明子 5、满天星 5、马鞭草 4、柠檬草 5、食品添加剂 10、

食盐适量、白砂糖适量、鸡精适量、肠衣适量、水适量。

[0010] 食品添加剂由以下重量份(Kg)原料,合并混匀制成:螺旋藻粉 10、胡椒粉 20、当归油 0.02、果胶 2、小麦胚芽粉 10、苦荞花粉 5、海参粉 10。

[0011] 一种香菇粒鸭肉香肠的制备方法,包括以下步骤:

- (1) 将菠萝、鲜枣洗净,取其果肉与洗净的胡萝卜一起,切成果粒备用;
- (2) 将芝麻、糯米、花生洗净,加入红酒、生姜汁、适量水,加热煮成米饭,将米饭散开备用;
- (3) 将黄精、三七、雪莲、桑葚、五味子、淫羊藿、决明子、满天星、马鞭草、柠檬草用 6 倍量的水提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉备用;
- (4) 将鸭肉、虾仁洗净后放入绞肉机中,绞碎后与奶油、果粒、米饭、中药粉、食品添加剂、食盐、白砂糖、鸡精合并,混匀后,取肠衣灌肠,然后烤熟晒干即可。