



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106174254 A

(43)申请公布日 2016.12.07

(21)申请号 201610485798.2

(22)申请日 2016.06.29

(71)申请人 哈尔滨绿园蔬菜种植加工专业合作
社

地址 150030 黑龙江省哈尔滨市香坊区朝
阳乡平安村

(72)发明人 安娜

(51)Int.Cl.

A23L 19/20(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 13/10(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝及其制备方法

(57)摘要

一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝及其制备方法，原料按重量份数，大白菜1000-1200份、龙爪叶13-15份、蜡梅花8-10份、罗星草8-10份、大金牛草4-6份、布狗尾4-6份、菝葜叶4-6份、薜荔1-3份、冰草白穗1-3份、葫芦茶1-3份、白花岩青兰1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份；其工艺先进、选料科学，易于加工制作，适合工业化生产。本发明可以有效的克服现有技术中的酸菜食用不便、包装好的酸菜口感较差、现有酸菜营养价值较低等缺点，长期食用具有行气祛湿、散寒祛风、活血止痛的效果，疗效显著，老少皆宜。

1. 一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝, 其特征在于: 原料按重量份数, 大白菜1000-1200份、龙爪叶13-15份、蜡梅花8-10份、罗星草8-10份、大金牛草4-6份、布狗尾4-6份、菝葜叶4-6份、薜荔1-3份、冰草白穗1-3份、葫芦茶1-3份、白花岩青兰1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份; 所述的腌制料由精盐100份、花椒粉5份、生姜末5份、蒜末3份混合而成; 所述的精肉粒由鸭肉20份、鹅肉15份、瘦猪肉10份制成; 所述的调味粉由花椒粉15份、草果粉10份、肉豆蔻粉5份、香精5份、桂皮粉5份、食用盐5份混合而成; 所述的调味油由大豆油30份、辣椒油5份、香油5份、芝麻油5份、花生油5份制成; 所述的营养粉由西兰花粉10份、胡萝卜粉10份、香菇粉10份、菠菜粉10份混合而成; 所述的酸味液由苹果醋10份、柠檬醋5份、山楂醋5份、米醋5份混合而成。

2. 根据权利要求1所述的一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝, 其特征在于: 原料按优选重量份数, 大白菜1200份、龙爪叶15份、蜡梅花10份、罗星草10份、大金牛草6份、布狗尾6份、菝葜叶6份、薜荔3份、冰草白穗3份、葫芦茶3份、白花岩青兰3份、腌制料20份、精肉粒15份、调味粉15份、调味油10份、营养粉10份、酸味液10份。

3. 根据权利要求1所述的一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝, 其特征在于: 原料按优选重量份数, 大白菜1100份、龙爪叶14份、蜡梅花9份、罗星草9份、大金牛草5份、布狗尾5份、菝葜叶5份、薜荔2份、冰草白穗2份、葫芦茶2份、白花岩青兰2份、腌制料17份、精肉粒13份、调味粉12份、调味油8份、营养粉8份、酸味液7份。

4. 根据权利要求1所述的一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝, 其特征在于: 原料按优选重量份数, 大白菜1000份、龙爪叶13份、蜡梅花8份、罗星草8份、大金牛草4份、布狗尾4份、菝葜叶4份、薜荔1份、冰草白穗1份、葫芦茶1份、白花岩青兰1份、腌制料15份、精肉粒10份、调味粉10份、调味油5份、营养粉5份、酸味液5份。

5. 根据权利要求1-4所述的一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝, 其特征在于: 其制备方法的具体步骤为:

(一) 制备酸菜丝:

1、选取优质的大白菜, 置于阳光下晒至表面打蔫, 然后去掉老叶、浮叶、老帮、腐烂等不能食用部分, 将根砍平, 备用;

2、按重量份数, 取腌制料, 将处理后的大白菜用叶朝外根朝里的方式整齐的码在腌菜池里, 一层大白菜撒一层腌制料, 腌制的大白菜与腌菜池码平口后, 最上边的一层大白菜上多撒部分腌制料, 静置48小时后, 大白菜与腌制料自然溶解, 加水至没过大白菜后, 取50斤石块压紧压实, 封口, 于15-20℃下腌制50-55天, 再于5-10℃下腌制20-25天, 取出, 清水冲洗干净, 85-90℃下进行巴氏灭菌, 灭菌后切成长度6-8cm、宽度4-7mm的酸菜丝, 备用;

(二) 制备中药浸泡液:

按重量份数, 取龙爪叶、蜡梅花、罗星草、大金牛草、布狗尾、菝葜叶、薜荔、冰草白穗、葫芦茶、白花岩青兰, 洗净并除杂, 置入炒锅中烘炒3-5分钟, 置于煎锅中, 加10-12倍的水, 中火煎煮2-3小时, 过滤, 得滤液; 滤渣加5-7倍的水, 小火煎煮1-1.5小时, 过滤, 得滤液; 混合两次滤液, 置于离心分离机中进行离心分离, 得中药浸泡液, 备用;

(三) 制备精肉粒、调味油:

1、精肉粒的制备:

按重量份数, 取鸭肉、鹅肉、瘦猪肉, 清洗干净, 分别切成大小均匀的肉粒, 分别置于锅

中炒熟,炒熟后混合均匀,得到精肉粒;

2、调味油的制备:

按重量份数,取优质的大豆油、辣椒油、香油、芝麻油、花生油,首先将大豆油置于锅中,待大豆油熟后依次加入辣椒油、香油、芝麻油、花生油,小火加热30-50秒,得调味油备用;

(四)浸制酸菜丝:

取备用的酸菜丝、中药浸泡液,将酸菜丝置于中药浸泡液中,小火加热5-10分钟后,浸泡3-5小时,取出后清水冲洗干净,备用;

(五)炒制酸菜丝:

取浸制后的酸菜丝、制备好的精肉粒、调味油,首先将调味油置于锅中,加热后加入精肉粒,小火烘炒1-2分钟后,加入浸制后的酸菜丝,再加入调味粉、酸味液,中火烘炒5-10分钟,备用;

(六)煮制酸菜丝:

取炒制后的酸菜丝,加入适量水,中火煎煮5分钟后,加入营养粉,继续煎煮10-15分钟,晾凉,备用;

(七)灭菌、包装:

取煮制后的酸菜丝,采用紫外照射灭菌机进行灭菌,灭菌后采用真空包装机进行抽真空包装,制得成品。

一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,特别是涉及一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝及其制备方法。

背景技术

[0002] 酸菜是世界三大酱腌菜之一,是我国的一种传统发酵食品,在我国具有悠久的历史。酸菜是选用大白菜或圆白菜,经过渍泡,在乳酸菌的作用下进行发酵而成的,它是东北地区冬季主要蔬菜加工产品之一。

[0003] 酸菜具有制作简便、风味好、食用方便、不限时令等优点,酸菜的酸香味醇、清淡爽口、采用生物抑菌,富含乳酸菌、膳食纤维等营养物质,不含有防腐剂和色素,是一种绿色天然的健康食品。酸菜最大限度地保留了原有蔬菜的营养成份,富含维生素C、氨基酸、膳食纤维等营养物质。但是虽然酸菜有效的保留了蔬菜原有的营养成分,但是在其炒制或是煮炖过程中,还是会使其中的营养物质遭到破坏,营养价值降低,并且吃酸菜不是很方便,往往需要经过脱水、浸泡、清洗、切丝、炒制或是蒸煮等繁琐的过程后才能吃上可口的酸菜,十分不便,目前市场上虽然存在着多种即食酸菜,但是大多数即食酸菜营养价值较低,并且经常出现油、水、菜分离的结果,食用起来口感较差,完全破坏了人们对于酸菜的好感。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝及其制备方法,可以有效的克服现有技术中的酸菜食用不便、包装好的酸菜口感较差、现有酸菜营养价值较低等缺点,并且还具有行气祛湿、散寒祛风、活血止痛的效果。

[0005] 本发明的目的通过以下技术方案来实现:

一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,原料按重量份数,大白菜1000-1200份、龙爪叶13-15份、蜡梅花8-10份、罗星草8-10份、大金牛草4-6份、布狗尾4-6份、菝葜叶4-6份、薜荔1-3份、冰草白穗1-3份、葫芦茶1-3份、白花岩青兰1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份;所述的腌制料由精盐100份、花椒粉5份、生姜末5份、蒜末3份混合而成;所述的精肉粒由鸭肉20份、鹅肉15份、瘦猪肉10份制成;所述的调味粉由花椒粉15份、草果粉10份、肉豆蔻粉5份、香精5份、桂皮粉5份、食用盐5份混合而成;所述的调味油由大豆油30份、辣椒油5份、香油5份、芝麻油5份、花生油5份制成;所述的营养粉由西兰花粉10份、胡萝卜粉10份、香菇粉10份、菠菜粉10份混合而成;所述的酸味液由苹果醋10份、柠檬醋5份、山楂醋5份、米醋5份混合而成。

[0006] 所述的一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,原料按优选重量份数,大白菜1200份、龙爪叶15份、蜡梅花10份、罗星草10份、大金牛草6份、布狗尾6份、菝葜叶6份、薜荔3份、冰草白穗3份、葫芦茶3份、白花岩青兰3份、腌制料20份、精肉粒15份、调味粉15份、调味油10份、营养粉10份、酸味液10份。

[0007] 所述的一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,原料按优选重量份数,大白菜1100份、龙爪叶

14份、蜡梅花9份、罗星草9份、大金牛草5份、布狗尾5份、菝葜叶5份、薜荔2份、冰草白穗2份、葫芦茶2份、白花岩青兰2份、腌制料17份、精肉粒13份、调味粉12份、调味油8份、营养粉8份、酸味液7份。

[0008] 所述的一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,原料按优选重量份数,大白菜1000份、龙爪叶13份、蜡梅花8份、罗星草8份、大金牛草4份、布狗尾4份、菝葜叶4份、薜荔1份、冰草白穗1份、葫芦茶1份、白花岩青兰1份、腌制料15份、精肉粒10份、调味粉10份、调味油5份、营养粉5份、酸味液5份。

[0009] 所述的一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,其制备方法的具体步骤为:

(一)制备酸菜丝:

1、选取优质的大白菜,置于阳光下晒至表面打蔫,然后去掉老叶、浮叶、老帮、腐烂等不能食用部分,将根砍平,备用;

2、按重量份数,取腌制料,将处理后的大白菜用叶朝外根朝里的方式整齐的码在腌菜池里,一层大白菜撒一层腌制料,腌制的大白菜与腌菜池码平口后,最上边的一层大白菜上多撒部分腌制料,静置48小时后,大白菜与腌制料自然溶解,加水至没过大白菜后,取50斤石块压紧压实,封口,于15-20℃下腌制50-55天,再于5-10℃下腌制20-25天,取出,清水冲洗干净,85-90℃下进行巴氏灭菌,灭菌后切成长度6-8cm、宽度4-7mm的酸菜丝,备用;

(二)制备中药浸泡液:

按重量份数,取龙爪叶、蜡梅花、罗星草、大金牛草、布狗尾、菝葜叶、薜荔、冰草白穗、葫芦茶、白花岩青兰,洗净并除杂,置入炒锅中烘炒3-5分钟,置于煎锅中,加10-12倍的水,中火煎煮2-3小时,过滤,得滤液;滤渣加5-7倍的水,小火煎煮1-1.5小时,过滤,得滤液;混合两次滤液,置于离心分离机中进行离心分离,得中药浸泡液,备用;

(三)制备精肉粒、调味油:

1、精肉粒的制备:

按重量份数,取鸭肉、鹅肉、瘦猪肉,清洗干净,分别切成大小均匀的肉粒,分别置于锅中炒熟,炒熟后混合均匀,得到精肉粒;

2、调味油的制备:

按重量份数,取优质的大豆油、辣椒油、香油、芝麻油、花生油,首先将大豆油置于锅中,待大豆油熟后依次加入辣椒油、香油、芝麻油、花生油,小火加热30-50秒,得调味油备用;

(四)浸制酸菜丝:

取备用的酸菜丝、中药浸泡液,将酸菜丝置于中药浸泡液中,小火加热5-10分钟后,浸泡3-5小时,取出后清水冲洗干净,备用;

(五)炒制酸菜丝:

取浸制后的酸菜丝、制备好的精肉粒、调味油,首先将调味油置于锅中,加热后加入精肉粒,小火烘炒1-2分钟后,加入浸制后的酸菜丝,再加入调味粉、酸味液,中火烘炒5-10分钟,备用;

(六)煮制酸菜丝:

取炒制后的酸菜丝,加入适量水,中火煎煮5分钟后,加入营养粉,继续煎煮10-15分钟,晾凉,备用;

(七)灭菌、包装:

取煮制后的酸菜丝,采用紫外照射灭菌机进行灭菌,灭菌后采用真空包装机进行抽真空包装,制得成品。

[0010] 在本发明的原料中,龙爪叶,舒筋活络,行气祛湿,散寒祛风,祛湿止泻,用于跌打损伤、骨折疼痛者,寒湿瘀阻的痛痹,外感风寒,发热畏寒、头身疼痛,蜡梅花,解毒清热,理气开郁,主暑热烦渴,头晕,胸闷脘痞,梅核气,咽喉肿痛,百日咳,小儿麻疹,烫火伤,罗星草,清热消肿,散瘀止痛,接骨,主治急性胆囊炎,急性肠炎,急性扁桃体炎,大金牛草,祛痰,消积,散瘀,解毒,主咳嗽咽痛,小儿疳积,跌打损伤,瘰癧,痈肿,毒蛇咬伤,布狗尾,清热,止血,消积,杀虫,菝葜叶,祛风,利湿,解毒,主风肿,疮疖,肿毒,脓疮,烧烫伤,蜈蚣咬伤,薜荔,祛风除湿,活血通络,解毒消肿,主风湿痹痛,坐骨神经痛,泻痢,尿淋,水肿,疟疾,闭经,冰草白穗,清热利湿,主治淋证,赤白带下,葫芦茶,清热解毒,消积利湿,杀虫防腐,用于预防中暑,感冒发热,咽喉肿痛,白花岩青兰,分散风热,凉血降压,用于感冒发热,高血压病,腹满;营养粉中:西兰花粉中的营养成分,不仅含量高,而且十分全面,主要包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、矿物质、维生素C和胡萝卜素等;据分析,每100克新鲜西兰花的花球中,含蛋白质3.6克,是菜花的3倍、番茄的4倍;此外,维生素A含量比白菜高100多倍,西兰花中矿物质成也很全面,钙、磷、铁、钾、锌、锰等含量都很丰富。胡萝卜粉,每100克胡萝卜中,约含蛋白质0.6克,脂肪0.3克,糖7.6~8.3克,铁0.6毫克,维生素A(胡萝卜素)1.35~17.25毫克,维生素B1 0.02~0.04毫克,维生素B2 0.04~0.05毫克,维生素C12毫克,热量150.7千焦,另含果胶、淀粉、无机盐和多种氨基酸。香菇粉,富含维生素B群、铁、钾、维生素D原。菠菜粉,含有丰富的胡萝卜素、维生素C、钙、磷,及一定量的铁、维生素E、芸香甙、辅酶Q10等有益成分,能供给人体多种营养物质。

[0011] 本发明的有益效果:本发明的一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝及其制备方法,可以有效的克服现有技术中的酸菜食用不便、包装好的酸菜口感较差、现有酸菜营养价值较低等缺点,并且本发明经过不同年龄段的人群食用,不断完善,配比合理,具有行气祛湿、散寒祛风、活血止痛的效果,疗效显著,老少皆宜。

[0012] 本发明的工艺流程简洁,易操作,省时省力,节约成本;选料天然,配比科学,且加工过程中,营养物质流失少,食用价值高。

[0013] 本发明经两组临床验证,其中一组为治疗组,食用本发明,每天食用本发明一次,7天为一个疗程,另一组对照组服用祛湿止痛片,每天服用一次,7天为一个疗程,每组选择门诊病人100例,其中男性50例,女性50例,最大年龄70岁,最小年龄25岁,临床表现为舌苔发白、关节疼痛、体虚易寒、冷汗不止、手脚冰冷,表一为服用一个疗程后的对照数据:

表1服用前后两组疗程比较(单位:人)

体征	对照组			治疗组		
	服 药 前	服 药 后 有效人数	有 效 率%	服 药 前	服 药 后 有效人数	有 效 率 %
舌苔发白	10	5	50	9	8	88.88
关节疼痛	25	14	56	23	20	86.95
体虚易寒	23	11	47.82	25	23	92
冷汗不止	22	11	50	20	17	85
手脚冰冷	20	9	45	23	21	91.3

治疗组和对照组的有效率有明显差异,不难看出本发明临床应用上的显著疗效。

具体实施方式

[0014] 实施例1

一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,原料按重量份数,大白菜1000-1200份、龙爪叶13-15份、蜡梅花8-10份、罗星草8-10份、大金牛草4-6份、布狗尾4-6份、菝葜叶4-6份、薜荔1-3份、冰草白穗1-3份、葫芦茶1-3份、白花岩青兰1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份;所述的腌制料由精盐100份、花椒粉5份、生姜末5份、蒜末3份混合而成;所述的精肉粒由鸭肉20份、鹅肉15份、瘦猪肉10份制成;所述的调味粉由花椒粉15份、草果粉10份、肉豆蔻粉5份、香精5份、桂皮粉5份、食用盐5份混合而成;所述的调味油由大豆油30份、辣椒油5份、香油5份、芝麻油5份、花生油5份制成;所述的营养粉由西兰花粉10份、胡萝卜粉10份、香菇粉10份、菠菜粉10份混合而成;所述的酸味液由苹果醋10份、柠檬醋5份、山楂醋5份、米醋5份混合而成。

[0015] 实施例2

一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,原料按优选重量份数,大白菜1200份、龙爪叶15份、蜡梅花10份、罗星草10份、大金牛草6份、布狗尾6份、菝葜叶6份、薜荔3份、冰草白穗3份、葫芦茶3份、白花岩青兰3份、腌制料20份、精肉粒15份、调味粉15份、调味油10份、营养粉10份、酸味液10份。

[0016] 实施例3

一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,原料按优选重量份数,大白菜1100份、龙爪叶14份、蜡梅花9份、罗星草9份、大金牛草5份、布狗尾5份、菝葜叶5份、薜荔2份、冰草白穗2份、葫芦茶2份、白花岩青兰2份、腌制料17份、精肉粒13份、调味粉12份、调味油8份、营养粉8份、酸味液7份。

[0017] 实施例4

一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,原料按优选重量份数,大白菜1000份、龙爪叶13份、蜡梅花8份、罗星草8份、大金牛草4份、布狗尾4份、菝葜叶4份、薜荔1份、冰草白穗1份、葫芦茶1份、白花岩青兰1份、腌制料15份、精肉粒10份、调味粉10份、调味油5份、营养粉5份、酸味液5份。

[0018] 实施例5

一种龙爪叶行气祛湿酸菜丝,其制备方法的具体步骤为:

（一）制备酸菜丝：

1、选取优质的大白菜，置于阳光下晒至表面打蔫，然后去掉老叶、浮叶、老帮、腐烂等不能食用部分，将根砍平，备用；

2、按重量份数，取腌制料，将处理后的大白菜用叶朝外根朝里的方式整齐的码在腌菜池里，一层大白菜撒一层腌制料，腌制的大白菜与腌菜池码平口后，最上边的一层大白菜上多撒部分腌制料，静置48小时后，大白菜与腌制料自然溶解，加水至没过大白菜后，取50斤石块压紧压实，封口，于15-20℃下腌制50-55天，再于5-10℃下腌制20-25天，取出，清水冲洗干净，85-90℃下进行巴氏灭菌，灭菌后切成长度6-8cm、宽度4-7mm的酸菜丝，备用；

（二）制备中药浸泡液：

按重量份数，取龙爪叶、蜡梅花、罗星草、大金牛草、布狗尾、菝葜叶、薜荔、冰草白穗、葫芦茶、白花岩青兰，洗净并除杂，置入炒锅中烘炒3-5分钟，置于煎锅中，加10-12倍的水，中火煎煮2-3小时，过滤，得滤液；滤渣加5-7倍的水，小火煎煮1-1.5小时，过滤，得滤液；混合两次滤液，置于离心分离机中进行离心分离，得中药浸泡液，备用；

（三）制备精肉粒、调味油：

1、精肉粒的制备：

按重量份数，取鸭肉、鹅肉、瘦猪肉，清洗干净，分别切成大小均匀的肉粒，分别置于锅中炒熟，炒熟后混合均匀，得到精肉粒；

2、调味油的制备：

按重量份数，取优质的大豆油、辣椒油、香油、芝麻油、花生油，首先将大豆油置于锅中，待大豆油熟后依次加入辣椒油、香油、芝麻油、花生油，小火加热30-50秒，得调味油备用；

（四）浸制酸菜丝：

取备用的酸菜丝、中药浸泡液，将酸菜丝置于中药浸泡液中，小火加热5-10分钟后，浸泡3-5小时，取出后清水冲洗干净，备用；

（五）炒制酸菜丝：

取浸制后的酸菜丝、制备好的精肉粒、调味油，首先将调味油置于锅中，加热后加入精肉粒，小火烘炒1-2分钟后，加入浸制后的酸菜丝，再加入调味粉、酸味液，中火烘炒5-10分钟，备用；

（六）煮制酸菜丝：

取炒制后的酸菜丝，加入适量水，中火煎煮5分钟后，加入营养粉，继续煎煮10-15分钟，晾凉，备用；

（七）灭菌、包装：

取煮制后的酸菜丝，采用紫外照射灭菌机进行灭菌，灭菌后采用真空包装机进行抽真空包装，制得成品。