



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102948834 A

(43) 申请公布日 2013. 03. 06

(21) 申请号 201110249784. 8

(22) 申请日 2011. 08. 29

(71) 申请人 王青

地址 255208 山东省淄博市博山区石马镇政
府

(72) 发明人 王青

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种莲藕排骨汤的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种新型莲藕排骨汤的制作方法,其主要由白莲藕、精盐、葱姜丝、味精、黄酒、葱段、排骨等原料制作而成。其工艺独特、配置合理,产品咸淡适中、营养丰富、老少皆宜,尤其是本地特产白莲藕,微甜而脆,十分爽口,可生食也可做菜,而且药用价值相当高,能增强体质,抗衰老,对人体极具营养价值。

1. 本发明主要由下列配比的材料制成：

白 莲 藕	750g	精 盐	7g
葱 姜 丝	15g	味 精	3g
葱 段	50g	黄 酒	6g
排 骨	750g	花 椒	5g 。

2. 根据权利要求 1 所述的材料配比其制作方法是：

猪肋排清洗干净，剁成 6cm 左右的小段；

莲藕去蒂剖成两半洗净，再切成约 6cm 的块；

将排骨段放入沸水中氽烫，沸腾后撇去血沫，反复几次直到没有血沫冒出，捞出排骨沥干；

将排骨段放入汤锅中，加葱段、姜片和料酒，大半锅温水，盖严，大火烧开，煮 15 分钟；

开锅，放入莲藕块，将锅盖盖严，大火煮开后调成小火，炖 1 小时；

炖好的莲藕排骨汤中调入盐、胡椒粉即可；

注意盐要最后才放，根据口味自行调味。

一种莲藕排骨汤的制作方法

[0001] 所属技术领域：

本发明涉及一种莲藕排骨汤的制作方法。

[0002] 发明内容：

本发明涉及一种新型莲藕排骨汤的制作方法，选料考究、配料齐全、香嫩可口、营养丰富。成品外观鲜亮、咸淡适中，含有丰富的蛋白质、维生素，尤其是其具有极高的药用价值，是宴请亲朋好友的首选之一；

材料配比：

本发明主要由下列配比的材料制成：

白 莲 藕	750g	精 盐	7g
葱 姜 丝	15g	味 精	3g
葱 段	50g	黄 酒	6g
排 骨	750g	花 椒	5g

制作方法：

猪肋排清洗干净，剁成 6cm 左右的小段。莲藕去蒂剖成两半洗净，再切成约 6cm 的块；将排骨段放入沸水中氽烫，沸腾后撇去血沫，反复几次直到没有血沫冒出，捞出排骨沥干；

将排骨段放入汤锅中，加葱段、姜片和料酒，大半锅温水，盖严，大火烧开，煮 15 分钟；开锅，放入莲藕块，将锅盖盖严，大火煮开后调成小火，炖 1 小时；

炖好的莲藕排骨汤中调入盐、胡椒粉即可。注意盐要最后才放，根据口味自行调味；

本发明具有以下优点：

- 1、营养丰富，口感细腻，咸淡适中，老少皆宜；
- 2、猪排骨除含蛋白、脂肪、维生素外，还含有大量磷酸钙、骨胶原、骨粘蛋白等，可为幼儿和老人提供钙质；
- 3、白莲藕又叫莲菜，微甜而脆，十分爽口，可生食也可做菜，而且药用价值相当高，是老幼妇孺、体弱多病者上好的营养补品。