



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105746725 A

(43)申请公布日 2016.07.13

(21)申请号 201610123697.0

(22)申请日 2016.03.04

(71)申请人 佛山市聚成生化技术研发有限公司

地址 528051 广东省佛山市禅城区张槎一
路127号2座2层08-14的K房

(72)发明人 不公告发明人

(51)Int.Cl.

A23C 20/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种具有保健功能的素肉及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工领域,具体为一种具有保健功能的素肉及其制备方法;为方便消费者安全健康的食用素肉的保健食物,并改善素肉原有风味与功效,使之具有保健品的素肉而生产金针菇素肉干的一种具有保健功能的素肉及其制备方法;可以满足广大素食者的需求,制作成本低,保健作用强,人参粉具有补气固脱,健脾益肺,宁心益智,养血生津的功效;枸杞粉具有增强机体免疫功能,抑制肿瘤,降血糖,降血脂,抗疲劳;甘草粉,具有益气健脾、清热解毒、祛痰止咳的功效。

1. 一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其特征在于,其包括如下材料比例:

大豆拉丝蛋白40%-50%,枸杞粉5%-8%,甘草粉1%-1.5%,山药粉6%-8%,人参粉3%-6%,白砂糖5%-7%,食用盐3%-6%,植物油8%-11%,以及香辛料2%-2.5%。

2. 根据权利要求1所述的一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其特征在于,其包括如下步骤:

(1)将40kg-50kg大豆拉丝蛋白浸泡在温度为25-35℃的水中,45-70min后;

(2)用清水洗净,脱水至含水量为50-65%,切丝备用;

(3)枸杞粉5kg-8kg,甘草粉1kg-1.5kg,山药粉6kg-8kg,人参粉3kg-6kg,使用搅拌机混合均匀;

(4)在锅中加入8kg-11kg植物油,加热至100-150℃,加入步骤(2)已脱水的大豆拉丝蛋白,炒制20min-30min;

(5)白砂糖5kg-7kg,食用盐3kg-6kg以及香辛料2kg-2.5kg,炒3-8min;

(6)加入步骤(3)中的枸杞粉5kg-8kg,甘草粉1kg-1.5kg,山药粉6kg-8kg,人参粉3kg-6kg,炒3-5min;

(7)冷却,风干后,制得本发明一种具有保健功能的素肉。

3. 根据权利要求1和2中所述的一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其特征在于,所述的香辛料由八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、香叶粉组成。

4. 根据权利要求3中所述的一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其特征在于,所述的香辛料配种比例为:八角粉0.5kg-0.8kg,桂皮粉0.2kg-0.5kg,胡椒粉0.3kg-0.5kg,小茴香粉0.6kg-0.9kg的重量比为。

5. 根据权利要求1所述的一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其特征在于,其包括如下材料比例:

大豆拉丝蛋白40kg,枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,白砂糖5kg,食用盐3kg,植物油8kg,以及香辛料2kg。

6. 根据权利要求5所述的一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其特征在于,其包括如下步骤:

(1)将40kg大豆拉丝蛋白浸泡在温度为25℃的水中50min;

(2)用清水洗净,脱水至含水量为50%,切丝备用;

(3)枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,使用搅拌机混合均匀;

(4)在锅中加入8kg植物油,加热至110℃,加入步骤(2)已脱水的大豆拉丝蛋白,炒制30min;

(5)白砂糖5kg,食用盐3kg以及香辛料2kg,炒8min;

(6)加入步骤(3)中的枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,炒3-5min;

(7)冷却,风干后,制得本发明一种具有保健功能的素肉。

7. 根据权利要求6所述的一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其特征在于,香辛料由八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、香叶粉组成。

8. 根据权利要求7所述的一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其特征在于,所述所述八角粉,桂皮粉,胡椒粉,小茴香粉的重量比为5:2:3:6。

一种具有保健功能的素肉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体为一种具有保健功能的素肉及其制备方法。

背景技术

[0002] 近年来,素食人群逐渐增多,仿生食品是食品行业的一个新品种,是为满足消费者需要开发的“人造食品”,在产品特性上具备模仿天然食品、食用方便、营养健康等特点,素肉是仿生食品中颇受欢迎的一大类。

[0003] 因此,素食产品也有较广泛的消费人群,但现有的素肉口味单一,不能满足各种消费群体的需求。

[0004] 目前市场上的素肉产品以提升素肉口感为主,专利库中,一种具有保健功能的素肉松及其制备方法(201410673354.2),其技术方案达到保健的效果不够理想,其制备材料太少,不易达到理想的效果;一种三七粉素肉松及其制备方法(CN201410673340.0),所述三七粉素肉松由以下重量份的组分组成:大豆拉丝蛋白100份,三七粉1-3份,大豆油10-15份,酱油2-5份,食用盐0.2-0.8份,白砂糖4-8份。与现有技术相比,本发明制得的素肉松具有如下有益效果:止血、活血化瘀、消肿定痛、滋补强壮、抗疲劳、耐缺氧、抗衰老、降血脂、降血糖、提高机体免疫功能等作用。适合于18-65岁年龄的人群,孕妇禁用,特别适合用于产后身体调理,高血压、贫血人群,及体质虚弱、免疫力低下人群。

发明内容

[0005] 针对上述现有技术存在的问题,本发明提供一种具有保健功能的素肉及其制备方法,为方便消费者安全健康的食用素肉的保健食物,并改善素肉原有风味与功效,使之具有保健品的素肉而生产金针菇素肉干的一种具有保健功能的素肉及其制备方法。

[0006] 为了实现上述目的,本发明采用以下技术方案

[0007] 一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其包括如下材料比例:

[0008] 大豆拉丝蛋白40%-50%,枸杞粉5%-8%,甘草粉1%-1.5%,山药粉6%-8%,人参粉3%-6%,白砂糖5%-7%,食用盐3%-6%,植物油8%-11%,以及香辛料2%-2.5%。

[0009] 一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其包括如下步骤:

[0010] (1)将40kg-50kg大豆拉丝蛋白浸泡在温度为25-35℃的水中,45-70min;

[0011] (2)用清水洗净,脱水至含水量为50-65%,切丝备用;

[0012] (3)枸杞粉5kg-8kg,甘草粉1kg-1.5kg,山药粉6kg-8kg,人参粉3kg-6kg,使用搅拌机混合均匀;

[0013] (4)在锅中加入8kg-11kg植物油,加热至100-150℃,加入步骤(2)已脱水的大豆拉丝蛋白,炒制20min-30min;

[0014] (5)白砂糖5kg-7kg,食用盐3kg-6kg以及香辛料2kg-2.5kg,炒3-8min;

[0015] (6)加入步骤(3)中的枸杞粉5kg-8kg,甘草粉1kg-1.5kg,山药粉6kg-8kg,人参粉3kg-6kg,炒3-5min;

- [0016] (7)冷却,风干后,制得本发明一种具有保健功能的素肉。
- [0017] 综上所述的香辛料由八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、香叶粉组成。
- [0018] 优选地,所述八角粉,桂皮粉,胡椒粉,小茴香粉的重量比为5:2:3:6。
- [0019] 进一步的,作为本发明的最佳实施例,所述一种具有保健功能的素肉,其包括如下材料比例:
- [0020] 大豆拉丝蛋白40kg,枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,白砂糖5kg,食用盐3kg,植物油8kg,以及香辛料2kg。
- [0021] 一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其包括如下步骤:
- [0022] (1)将40kg大豆拉丝蛋白浸泡在温度为25℃的水中50min;
- [0023] (2)用清水洗净,脱水至含水量为50%,切丝备用;
- [0024] (3)枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,使用搅拌机混合均匀;
- [0025] (4)在锅中加入8kg植物油,加热至110℃,加入步骤(2)已脱水的大豆拉丝蛋白,炒制30min;
- [0026] (5)白砂糖5kg,食用盐3kg以及香辛料2kg,炒8min;
- [0027] (6)加入步骤(3)中的枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,炒3-5min;
- [0028] (7)冷却,风干后,制得本发明一种具有保健功能的素肉。
- [0029] 优选地,香辛料由八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、香叶粉组成。
- [0030] 优选地,所述八角粉,桂皮粉,胡椒粉,小茴香粉的重量比为5:2:3:6。
- [0031] 本发明的有益效果是:可以满足广大素食者的需求,制作成本低,保健作用强,人参粉具有补气固脱,健脾益肺,宁心益智,养血生津的功效;枸杞粉具有增强机体免疫功能,抑制肿瘤,降血糖,降血脂,抗疲劳;甘草粉,具有益气健脾、清热解毒、祛痰止咳的功效。

具体实施方式

- [0032] 针对上述现有技术存在的问题,本发明提供一种具有保健功能的素肉及其制备方法,为方便消费者安全健康的食用素肉的保健食品,并改善素肉原有风味与功效,使之具有保健品的素肉而生产金针菇素肉干的一种具有保健功能的素肉及其制备方法。
- [0033] 为了实现上述目的,本发明采用以下技术方案
- [0034] 一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其包括如下材料比例:
- [0035] 大豆拉丝蛋白40%-50%,枸杞粉5%-8%,甘草粉1%-1.5%,山药粉6%-8%,人参粉3%-6%,白砂糖5%-7%,食用盐3%-6%,植物油8%-11%,以及香辛料2%-2.5%。
- [0036] 一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其包括如下步骤:
- [0037] (1)将40kg-50kg大豆拉丝蛋白浸泡在温度为25-35℃的水中,45-70min后;
- [0038] (2)用清水洗净,脱水至含水量为50-65%,切丝备用;
- [0039] (3)枸杞粉5kg-8kg,甘草粉1kg-1.5kg,山药粉6kg-8kg,人参粉3kg-6kg,使用搅拌机混合均匀;
- [0040] (4)在锅中加入8kg-11kg植物油,加热至100-150℃,加入步骤(2)已脱水的大豆拉丝蛋白,炒制20min-30min;
- [0041] (5)白砂糖5kg-7kg,食用盐3kg-6kg以及香辛料2kg-2.5kg,炒3-8min;
- [0042] (6)加入步骤(3)中的枸杞粉5kg-8kg,甘草粉1kg-1.5kg,山药粉6kg-8kg,人参粉

3kg-6kg,炒3-5min;

[0043] (7)冷却,风干后,制得本发明一种具有保健功能的素肉。

[0044] 综上所述的香辛料由八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、香叶粉组成。

[0045] 优选地,所述八角粉,桂皮粉,胡椒粉,小茴香粉的重量比为5:2:3:6。

[0046] 进一步的,作为本发明的最佳实施例,所述一种具有保健功能的素肉,其包括如下材料比例:

[0047] 大豆拉丝蛋白40kg,枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,白砂糖5kg,食用盐3kg,植物油8kg,以及香辛料2kg。

[0048] 一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其包括如下步骤:

[0049] (1)将40kg大豆拉丝蛋白浸泡在温度为25℃的水中50min;

[0050] (2)用清水洗净,脱水至含水量为50%,切丝备用;

[0051] (3)枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,使用搅拌机混合均匀;

[0052] (4)在锅中加入8kg植物油,加热至110℃,加入步骤(2)已脱水的大豆拉丝蛋白,炒制30min;

[0053] (5)白砂糖5kg,食用盐3kg以及香辛料2kg,炒8min;

[0054] (6)加入步骤(3)中的枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,炒3-5min;

[0055] (7)冷却,风干后,制得本发明一种具有保健功能的素肉。

[0056] 优选地,香辛料由八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、香叶粉组成。

[0057] 优选地,所述八角粉,桂皮粉,胡椒粉,小茴香粉的重量比为5:2:3:6。

[0058] 为了使本技术领域的人员更好的理解本申请中的技术方案,下面将结合实施例来对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本申请的一部分实施例,基于本申请中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都应当属于本申请保护的范围。

[0059] 实施例1

[0060] 大豆拉丝蛋白40kg,枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,白砂糖5kg,食用盐3kg,植物油8kg,以及香辛料2kg。

[0061] 一种具有保健功能的素肉及其制备方法,其包括如下步骤:

[0062] (1)将40kg大豆拉丝蛋白浸泡在温度为25℃的水中50min;

[0063] (2)用清水洗净,脱水至含水量为50%,切丝备用;

[0064] (3)枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,使用搅拌机混合均匀;

[0065] (4)在锅中加入8kg植物油,加热至110℃,加入步骤(2)已脱水的大豆拉丝蛋白,炒制30min;

[0066] (5)白砂糖5kg,食用盐3kg以及香辛料2kg,炒8min;

[0067] (6)加入步骤(3)中的枸杞粉5kg,甘草粉1kg,山药粉6kg,人参粉3kg,炒3-5min;

[0068] (7)冷却,风干后,制得本发明一种具有保健功能的素肉。

[0069] 实施例2

[0070] 大豆拉丝蛋白45kg,枸杞粉6kg,甘草粉1.2kg,山药粉7kg,人参粉4.5kg,白砂糖6kg,食用盐3.8kg,植物油9kg,以及香辛料2.2kg。

[0071] (1)将45kg大豆拉丝蛋白浸泡在温度为25℃的水中50min;

- [0072] (2)用清水洗净,脱水至含水量为55%,切丝备用;
- [0073] (3)枸杞粉6kg,甘草粉1.2kg,山药粉7kg,人参粉4.5kg,使用搅拌机混合均匀;
- [0074] (4)在锅中加入9kg植物油,加热至120℃,加入步骤(2)已脱水的大豆拉丝蛋白,炒制30min;
- [0075] (5)白砂糖6kg,食用盐3.8kg以及香辛料2.2kg,炒8min;
- [0076] (6)加入步骤(3)中的枸杞粉6kg,甘草粉1.2kg,山药粉7kg,人参粉.4.5kg,炒3-5min;
- [0077] (7)冷却,风干后,制得本发明一种具有保健功能的素肉。
- [0078] 实施例3
- [0079] 大豆拉丝蛋白50kg,枸杞粉7kg,甘草粉1.5kg,山药粉8kg,人参粉5.5kg,白砂糖6.5kg,食用盐3.8kg,植物油9kg,以及香辛料2.3kg。
- [0080] (1)将50kg大豆拉丝蛋白浸泡在温度为25℃的水中50min;
- [0081] (2)用清水洗净,脱水至含水量为60%,切丝备用;
- [0082] (3)枸杞粉7kg,甘草粉1.5kg,山药粉8kg,人参粉5.5kg,使用搅拌机混合均匀;
- [0083] (4)在锅中加入9kg植物油,加热至120℃,加入步骤(2)已脱水的大豆拉丝蛋白,炒制30min;
- [0084] (5)白砂糖6.5kg,食用盐3.8kg以及香辛料2.3kg,炒8min;
- [0085] (6)加入步骤(3)中的枸杞粉7kg,甘草粉1.5kg,山药粉8kg,人参粉5.5kg,炒3-5min;
- [0086] (7)冷却,风干后,制得本发明一种具有保健功能的素肉。
- [0087] 本发明不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本发明。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式,本发明的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本发明内。