



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104585348 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 06

(21) 申请号 201510010903. 2

(22) 申请日 2015. 01. 09

(71) 申请人 马鞍山市黄池食品(集团)有限公司
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇
食品路 1 号

(72) 发明人 麻志刚

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23C 20/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种乌梅鸭肉卤豆干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种乌梅鸭肉卤豆干,由以下重量份的原料制成:干黄豆角 300-400、鸭肉 10-12、紫蒲桃 5-6、黄精鸡膏 6-7、乌梅 6-7、榄仁果仁 4-6、哈密瓜丁 6-8、油炸黑花生仁 5-6、桂花酒 6-8、霸王根 1-2、生藤 2-3、党参 1-2、苹果叶 1-3、芡芡草花 3-4、冰糖水 6-7、花椒 5-8、姜汁 6-8、豆腐乳 4-5、食盐 8-10、营养添加剂 8-10;本发明的豆干先将乌梅、鸭肉进行处理,再将得到的乌梅鸭肉粉添加在豆干中,使得豆干具有丰富的营养保健价值,另外,其中添加的党参具有补中益气、健脾益肺的功效,添加的霸王根具有行气宽中的作用。

1. 一种乌梅鸭肉卤豆干,其特征在於由以下重量份的原料制成:

干黄豆角 300-400、鸭肉 10-12、紫蒲桃 5-6、黄精鸡膏 6-7、乌梅 6-7、榄仁果仁 4-6、哈密瓜丁 6-8、油炸黑花生仁 5-6、桂花酒 6-8、霸王根 1-2、生藤 2-3、党参 1-2、苹果叶 1-3、芡草花 3-4、冰糖水 6-7、花椒 5-8、姜汁 6-8、豆腐乳 4-5、食盐 8-10、营养添加剂 8-10;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

皮蛋 3-4、奶茶 4-5、羊肝 5-6、猪血旺 8-9、酸奶粉 7-8、茅岩莓 5-7、绿豆淀粉 5-6、竹笙 9-12、葵花粕 5-6、银杏叶 2-3、玉竹 2-3、小茴香 1-2、葫芦巴 2-4、白芍 1-2;

制备方法为:(1)将银杏叶、玉竹、小茴香、葫芦巴、白芍混合,用纱布包裹,制成中药包,将羊肝、猪血旺与中药包混合入锅,加 6-10 倍水,文火熬制 40-60 分钟,除去中药包,将羊肝、猪血旺碾碎,与锅内剩余汤汁混合,熬煮成糊,烘干,研磨成粉;

(2)将竹笙、葵花粕与 5-7 倍水混合入锅,熬煮 20-40 分钟,过滤,得竹笙汁;将皮蛋、茅岩莓混合,加竹笙汁捣碎成糊,置于烤箱中烘干,研磨成粉;

(3)将步骤(1)、(2)处理后的各原料与剩余各原料混合均匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种乌梅鸭肉卤豆干的制备方法,其特征在於包括以下步骤:

(1)将甘草、蔓荆子、冬葵子、知母、女贞子混合,加 5-8 倍水文火煎煮 30-40 分钟,过滤除渣,得中药液;将干黄豆角置于清水中浸泡 8-12 小时后捞出,加 5-6 倍水及中药液磨浆,过滤除渣,得药豆浆;

(2)将乌梅置于桂花酒中浸泡至软,再加入紫蒲桃、哈密瓜丁混合打浆,所得浆液熬至浓稠;将鸭肉洗净后裹上上述浓稠物置于烤箱中烘干水分,研磨成粉;

(3)将榄仁果仁烘干,与油炸花生仁混合碾碎成粉,再与黄精鸡膏、冰糖水、花椒、姜汁、豆腐乳、食盐混合入锅,加 3-5 倍水,煮沸后,过滤除渣,得卤汁;

(4)将药豆浆大火煮沸,保持沸腾 3-5 分钟后停止加热,待温度降至 85-87℃时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,破脑后与步骤(2)处理后的物料以及剩余各原料混合均匀,经上板、压榨、切块,得豆干胚,将豆干胚置于卤汁中浸泡卤制 20-30 分钟,捞出、晾干、灭菌、包装,即得。

一种乌梅鸭肉卤豆干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品加工领域,尤其涉及一种乌梅鸭肉卤豆干及其制备方法。

背景技术

[0002] 卤豆干是一道著名的汉族小吃,深受大家喜爱。色泽金黄,质地柔嫩,冷食更佳。卤豆干中含有丰富蛋白质,营养价值较高;豆干含有的卵磷脂可除掉附在血管壁上的胆固醇,防止血管硬化,预防心血管疾病,保护心脏;含有多种矿物质,补充钙质,防止因缺钙引起的骨质疏松,促进骨骼发育,对小儿、老人的骨骼生长极为有利。多食用卤豆干可以有益于人体健康,而不同的口感又可以促进人进食,在保证卤豆干的基础营养的同时,再加入各种保健成分,更可以丰富卤豆干的营养。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种乌梅鸭肉卤豆干及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种乌梅鸭肉卤豆干,其特征在于由以下重量份的原料制成:

干黄豆角 300-400、鸭肉 10-12、紫蒲桃 5-6、黄精鸡膏 6-7、乌梅 6-7、榄仁果仁 4-6、哈密瓜丁 6-8、油炸黑花生仁 5-6、桂花酒 6-8、霸王根 1-2、生藤 2-3、党参 1-2、苹果叶 1-3、芡芡草花 3-4、冰糖水 6-7、花椒 5-8、姜汁 6-8、豆腐乳 4-5、食盐 8-10、营养添加剂 8-10;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

皮蛋 3-4、奶茶 4-5、羊肝 5-6、猪血旺 8-9、酸奶粉 7-8、茅岩莓 5-7、绿豆淀粉 5-6、竹笙 9-12、葵花粕 5-6、银杏叶 2-3、玉竹 2-3、小茴香 1-2、葫芦巴 2-4、白芍 1-2;

制备方法为:(1)将银杏叶、玉竹、小茴香、葫芦巴、白芍混合,用纱布包裹,制成中药包,将羊肝、猪血旺与中药包混合入锅,加 6-10 倍水,文火熬制 40-60 分钟,除去中药包,将羊肝、猪血旺碾碎,与锅内剩余汤汁混合,熬煮成糊,烘干,研磨成粉;

(2)将竹笙、葵花粕与 5-7 倍水混合入锅,熬煮 20-40 分钟,过滤,得竹笙汁;将皮蛋、茅岩莓混合,加竹笙汁捣碎成糊,置于烤箱中烘干,研磨成粉;

(3)将步骤(1)、(2)处理后的各原料与剩余各原料混合均匀,即得。

[0005] 所述的一种乌梅鸭肉卤豆干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将甘草、蔓荆子、冬葵子、知母、女贞子混合,加 5-8 倍水文火煎煮 30-40 分钟,过滤除渣,得中药液;将干黄豆角置于清水中浸泡 8-12 小时后捞出,加 5-6 倍水及中药液磨浆,过滤除渣,得药豆浆;

(2)将乌梅置于桂花酒中浸泡至软,再加入紫蒲桃、哈密瓜丁混合打浆,所得浆液熬至浓稠;将鸭肉洗净后裹上上述浓稠物置于烤箱中烘干水分,研磨成粉;

(3)将榄仁果仁烘干,与油炸花生仁混合碾碎成粉,再与黄精鸡膏、冰糖水、花椒、姜汁、豆腐乳、食盐混合入锅,加 3-5 倍水,煮沸后,过滤除渣,得卤汁;

(4) 将药豆浆大火煮沸,保持沸腾 3-5 分钟后停止加热,待温度降至 85-87℃时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,破脑后与步骤(2)处理后的物料以及剩余各原料混合均匀,经上板、压榨、切块,得豆干胚,将豆干胚置于卤汁中浸泡卤制 20-30 分钟,捞出、晾干、灭菌、包装,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明的豆干先将乌梅、鸭肉进行处理,再将得到的乌梅鸭肉粉添加在豆干中,使得豆干具有丰富的营养保健价值,另外,其中添加的党参具有补中益气、健脾益肺的功效,添加的霸王根具有行气宽中的作用。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种乌梅鸭肉卤豆干,由以下重量份的原料制成:

干黄豆角 400、鸭肉 12、紫蒲桃 6、黄精鸡膏 7、乌梅 7、榄仁果仁 6、哈密瓜丁 8、油炸黑花生仁 6、桂花酒 8、霸王根 2、生藤 3、党参 2、苹果叶 3、芡芡草花 4、冰糖水 7、花椒 8、姜汁 8、豆腐乳 5、食盐 10、营养添加剂 10;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

皮蛋 4、奶茶 5、羊肝 6、猪血旺 9、酸奶粉 8、茅岩莓 7、绿豆淀粉 6、竹笙 12、葵花粕 6、银杏叶 3、玉竹 3、小茴香 2、葫芦巴 4、白芍 2;

制备方法为:(1)将银杏叶、玉竹、小茴香、葫芦巴、白芍混合,用纱布包裹,制成中药包,将羊肝、猪血旺与中药包混合入锅,加 10 倍水,文火熬制 60 分钟,除去中药包,将羊肝、猪血旺碾碎,与锅内剩余汤汁混合,熬煮成糊,烘干,研磨成粉;

(2)将竹笙、葵花粕与 7 倍水混合入锅,熬煮 40 分钟,过滤,得竹笙汁;将皮蛋、茅岩莓混合,加竹笙汁捣碎成糊,置于烤箱中烘干,研磨成粉;

(3)将步骤(1)、(2)处理后的各原料与剩余各原料混合均匀,即得。

[0008] 所述的一种乌梅鸭肉卤豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将甘草、蔓荆子、冬葵子、知母、女贞子混合,加 8 倍水文火煎煮 40 分钟,过滤除渣,得中药液;将干黄豆角置于清水中浸泡 12 小时后捞出,加 6 倍水及中药液磨浆,过滤除渣,得药豆浆;

(2)将乌梅置于桂花酒中浸泡至软,再加入紫蒲桃、哈密瓜丁混合打浆,所得浆液熬至浓稠;将鸭肉洗净后裹上上述浓稠物置于烤箱中烘干水分,研磨成粉;

(3)将榄仁果仁烘干,与油炸花生仁混合碾碎成粉,再与黄精鸡膏、冰糖水、花椒、姜汁、豆腐乳、食盐混合入锅,加 5 倍水,煮沸后,过滤除渣,得卤汁;

(4)将药豆浆大火煮沸,保持沸腾 5 分钟后停止加热,待温度降至 87℃时加入石膏,静置 15 分钟后得豆脑,破脑后与步骤(2)处理后的物料以及剩余各原料混合均匀,经上板、压榨、切块,得豆干胚,将豆干胚置于卤汁中浸泡卤制 30 分钟,捞出、晾干、灭菌、包装,即得。