



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106616804 A

(43)申请公布日 2017.05.10

(21)申请号 201611203200.2

(22)申请日 2016.12.23

(71)申请人 邓勇

地址 618212 四川省德阳市绵竹市富新镇
三会村5组

(72)发明人 邓勇

(74)专利代理机构 成都天嘉专利事务所(普通
合伙) 51211

代理人 邓小兵

(51) Int. Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 27/21(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种清汤火锅底料

(57)摘要

本发明公开了一种清汤火锅底料,包括下列重量配比的原料:棒子骨汤60—70份,鸡精1—2份,味精1—2份,盐3—5份,红枣3—4份,枸杞2—4份,西红柿1—2份,人参2—5份,虾米3—5份,陈皮3—7份,八角3—8份,姜片2—4份。本发明具有味道鲜香、去火养胃和补气益的功效。

1. 一种清汤火锅底料,其特征在于包括下列重量配比的原料:棒子骨汤60—70份,鸡精1—2份,味精1—2份,盐3—5份,红枣3—4份,枸杞2—4份,西红柿1—2份,人参2—5份,虾米3—5份,陈皮3—7份,八角3—8份,姜片2—4份。

2. 如权利要求1所述的一种清汤火锅底料,其特征在于:所述的清汤火锅底料还包括2—5份的莲子粉。

3. 如权利要求1所述的一种清汤火锅底料,其特征在于:所述的清汤火锅底料还包括3—5份的猪肉颗粒。

一种清汤火锅底料

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,尤其涉及一种清汤火锅底料。

背景技术

[0002] 火锅在中国有着悠久历史,是一种深受人民欢迎的饮食方式,其中麻辣火锅又因其独特口味在全国各地深受欢迎。由于麻辣火锅需要用大量的牛油和辣椒、花椒,使得麻辣火锅油腻和腥味较重,辣椒、花椒对人的刺激大,因各地的饮食习惯不同,有些人食用后有肠胃和口感的不适应。

[0003] 清汤火锅是新兴开发的火锅种类,由于其具有口感适中、鲜香适宜、不上火和不口干等优点而被迅速推广。清汤火锅底料通常由料汤和多种原料组成,如中国专利号“201410506392.9”在2015年1月4日公开了一种清汤火锅底料,其技术方案为包括下列成分:鸡汤42—58份,料酒3—8份,白砂糖1—5份,味精1—4份,食盐6—12份,桂皮4—9份,草果2—7份,丁香3—8份,柠檬3—8份,苹果2—7份,陈皮2—7份,八角3—8份,姜2—6份,蒜1—5份,牛油15—20份。但该清汤火锅底料中由于含有味道特酸的柠檬,导致该火锅底料中的酸味较大,不容易被人们所接受,另外,由于底料中还包含较多的牛油,也导致该火锅底料中的油腻味较重。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于解决现有技术中存在的上述问题,提供一种味道鲜香、去火养胃和补气益中的清汤火锅底料。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种清汤火锅底料,其特征在于包括下列重量配比的原料:棒子骨汤60—70份,鸡精1—2份,味精1—2份,盐3—5份,红枣3—4份,枸杞2—4份,西红柿1—2份,人参2—5份,虾米3—5份,陈皮3—7份,八角3—8份,姜片2—4份。

[0006] 所述的清汤火锅底料还包括2—5份的莲子粉。

[0007] 所述的清汤火锅底料还包括3—5份的猪肉颗粒。

[0008] 本发明采用的原料的营养、效果及食疗作用如下:

棒子骨汤,骨头中的胶原蛋白是人体的一种非常重要的蛋白质,主要存在于结缔组织中。它具有很强的伸张能力,是韧带和肌腱的主要成份,胶原蛋白还是细胞外基质的主要组成成分,它使皮肤保持弹性。

[0009] 鸡精:补充人体的氨基酸,有利于增进和维持大脑机能;

味精:增加食品的鲜味,引起人们的食欲,有助于提高人体对食物的消化率;

盐:解腻提鲜,祛除腥膻之味,使食物保持原料的本味;

红枣:养气补血,调补脾胃;

枸杞:养肝胃,补肝血,增强免疫力,抗贫血;

西红柿:味酸甜,美容养颜,补充多种维生素;

人参:生津被气,调颜养胃,益气补中,健脾养胃,兴奋中枢神经系统,抗胃溃疡;

虾米:被肾壮阳,开胃化痰;

陈皮:理气健脾,燥湿化痰;

八角:温阳,散寒,理气;

姜片:温运中焦,驱散里寒,温中祛寒,回阳通脉,促进消化分泌;

莲子粉:补脾止泻,补肾涩精,养心安神;

猪肉颗粒:补虚强身,滋阴润燥,丰肌泽肤,增加香味。

[0010] 采用本发明的优点在于:

一、本发明取材方便,不含防腐剂,温和养胃,味道鲜香,去火养胃,补气益中,促进消化液的分泌,增加食欲,含有丰富的蛋白质和矿物质,具有强身、健骨、美容和养颜的功效。

[0011] 二、本发明中,人们在食用清汤火锅时,通常必不可少的一个进食步骤是喝汤,而将莲子粉溶解于棒子骨汤中,则有利于提升人们对营养的摄取率,能使原料达到物尽其用的功率。

[0012] 三、本发明中,在底料中加入猪肉颗粒,能够提升清汤火锅的香味,进一步促进消化液的分泌,达到增加食欲的目的。

具体实施方式

[0013] 实施例1

一种清汤火锅底料,其特征在于包括下列重量配比的原料:棒子骨汤60份,鸡精1份,味精1份,盐3份,红枣3份,枸杞2份,西红柿1份,人参2份,虾米3份,陈皮3份,八角3份,姜片2份,莲子粉2份,猪肉颗粒3份。

[0014] 实施例2

一种清汤火锅底料,其特征在于包括下列重量配比的原料:棒子骨汤70份,鸡精2份,味精2份,盐5份,红枣4份,枸杞4份,西红柿2份,人参5份,虾米5份,陈皮7份,八角8份,姜片4份,莲子粉5份,猪肉颗粒5份。

[0015] 实施例3

一种清汤火锅底料,其特征在于包括下列重量配比的原料:棒子骨汤65份,鸡精1.5份,味精1.5份,盐4份,红枣3.5份,枸杞3份,西红柿1.5份,人参3份,虾米4份,陈皮5份,八角6份,姜片3份,莲子粉4份,猪肉颗粒4份。

[0016] 经实验证明,采用上述实施例后的清汤火锅底料,具有味道鲜香、去火养胃、补气益中、强身健骨和美容美颜的功效。