



## (12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103892371 B

(45) 授权公告日 2015. 06. 17

(21) 申请号 201410089462. 5

CN 101745078 A, 2010. 06. 23,

(22) 申请日 2014. 03. 12

CN 1385107 A, 2002. 12. 18,

CN 1860927 A, 2006. 11. 15,

(73) 专利权人 安徽金鹰农业科技有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市燕山乡田荣村

审查员 李莺

(72) 发明人 田益坤

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/40(2006. 01)

A23L 1/33(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1919074 A, 2007. 02. 28,

CN 1628555 A, 2005. 06. 22,

CN 101804165 A, 2010. 08. 18,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种葡萄甲鱼汤粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种葡萄甲鱼汤粉,是由下述重量份的原料制成:甲鱼 250-300、葡萄 20-30、苦丁茶 10-15、柠檬草 10-12、迷迭香 8-10、党参 2-3、黄芪 4-5、桂皮 2-3、高良姜 3-4、熟地黄 2-3、黑枸杞 4-5、牛膝 1-2、乌枣 3-4、海藻粉 4-6、营养粉 8-10、米醋 15-20、米酒 60-80、芝麻油适量;本发明将难烹饪的甲鱼与中药原料混合炖汤,再将炖好的甲鱼肉和汤冷冻干燥,磨成粉,完全保留了甲鱼的营养,保健价值更高,加工成粉后保质期大大延长,运输方便快捷简单,只需与适量水混合加热就能得到原汁原味的甲鱼汤,添加葡萄、苦丁茶等原料使其香味浓郁,口感更佳,具有广阔的市场价值。

1. 一种葡萄甲鱼汤粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

甲鱼 250-300、葡萄 20-30、苦丁茶 10-15、柠檬草 10-12、迷迭香 8-10、党参 2-3、黄芪 4-5、桂皮 2-3、高良姜 3-4、熟地黄 2-3、黑枸杞 4-5、牛膝 1-2、乌枣 3-4、海藻粉 4-6、营养粉 8-10、米醋 15-20、米酒 60-80、芝麻油适量;

所述营养粉是由下述重量比的原料制成:海参:不老草:裙带菜=1:1:6-8,蜂蜜和黄酒适量;

所述的葡萄甲鱼汤粉制备方法,包括以下步骤:

(1) 将海参、不老草、裙带菜用沸水漂烫 40-60 秒,再立即用冰水冷浸,取出去杂洗净,晾干后将蜂蜜均匀抹在原料表面,送入蒸锅,以黄酒代替水来进行蒸制,中火蒸制 40-50 分钟后取出冷却,冷冻干燥,得到营养粉;

(2) 将甲鱼宰杀后去杂洗净,剁成小块,用沸水焯 10-15 分钟去除血水,捞出肉块,将党参、黄芪、桂皮、高良姜、熟地黄、黑枸杞、牛膝和乌枣混合粉碎,与肉块、海藻粉一起送入锅中,倒入米醋和米酒,加入总重量 2-3 倍的水,大火煮沸后再小火慢炖至肉烂;

(3) 将上述炖烂的肉块从汤中捞出,除去骨头,用烧热的芝麻油炸至金黄即可捞出,甲鱼汤过滤去渣,与炸好的肉块分别冷冻干燥,得到肉粉和汤粉;

(4) 将新鲜葡萄去皮去籽,与苦丁茶、柠檬草、迷迭香混合粉碎,直接冷冻干燥,得到香粉;

(5) 将上述营养粉、肉粉、汤粉、香粉混合均匀,粉碎至 80-100 目细度,灭菌包装,得到成品。

## 一种葡萄甲鱼汤粉及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健汤粉,尤其涉及一种葡萄甲鱼汤粉及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 甲鱼具有很好的滋补作用,但烹饪比较麻烦,一般人们自己做甲鱼汤时都难以有很好的味道,造成了浪费,为此本发明将甲鱼与多种食材一起加工处理,制成的甲鱼汤粉不但具有甲鱼的全部营养,保健功效更加显著。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种葡萄甲鱼汤粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种葡萄甲鱼汤粉,是由下述重量份的原料制成:

[0006] 甲鱼 250-300、葡萄 20-30、苦丁茶 10-15、柠檬草 10-12、迷迭香 8-10、党参 2-3、黄芪 4-5、桂皮 2-3、高良姜 3-4、熟地黄 2-3、黑枸杞 4-5、牛膝 1-2、乌枣 3-4、海藻粉 4-6、营养粉 8-10、米醋 15-20、米酒 60-80、芝麻油适量;

[0007] 所述营养粉是由下述重量比的原料制成:海参:不老草:裙带菜=1:1:6-8,蜂蜜和黄酒适量。

[0008] 一种葡萄甲鱼汤粉制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1) 将海参、不老草、裙带菜用沸水漂烫 40-60 秒,再立即用冰水冷浸,取出去杂洗净,晾干后将蜂蜜均匀抹在原料表面,送入蒸锅,以黄酒代替水来进行蒸制,中火蒸制 40-50 分钟后取出冷却,冷冻干燥,得到营养粉;

[0010] (2) 将甲鱼宰杀后去杂洗净,剁成小块,用沸水焯 10-15 分钟去除血水,捞出肉块,将党参、黄芪、桂皮等中药原料混合粉碎,与肉块、海藻粉一起送入锅中,倒入米醋和米酒,加入总重量 2-3 倍的水,大火煮沸后再小火慢炖至肉烂;

[0011] (3) 将上述炖烂的肉块从汤中捞出,除去骨头,用烧热的芝麻油炸至金黄即可捞出,甲鱼汤过滤去渣,与炸好的肉块分别冷冻干燥,得到肉粉和汤粉;

[0012] (4) 将新鲜葡萄去皮去籽,与苦丁茶、柠檬草、迷迭香混合粉碎,直接冷冻干燥,得到香粉;

[0013] (5) 将上述营养粉、肉粉、汤粉、香粉混合均匀,粉碎至 80-100 目细度,灭菌包装,得到成品。

[0014] 不老草:学名草苈蓉,别名列当。拉丁文名 *Orobanchae coerulescens* 列当科,列当属。人们将其视为长生不老的“神草”,所以称之为“不老草”。

[0015] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0016] 本发明将难烹饪的甲鱼与中药原料混合炖汤,再将炖好的甲鱼肉和汤冷冻干燥,磨成粉,完全保留了甲鱼的营养,保健价值更高,加工成粉后保质期大大延长,运输方便快捷简单,只需与适量水混合加热就能得到原汁原味的甲鱼汤,添加葡萄、苦丁茶等原料使其

香味浓郁,口感更佳,具有广阔的市场价值。

### 具体实施方式

[0017] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0018] 实施例:

[0019] 一种葡萄甲鱼汤粉,是由下述重量(斤)的原料制成:

[0020] 甲鱼 250、葡萄 20、苦丁茶 10、柠檬草 10、迷迭香 8、党参 2、黄芪 4、桂皮 2、高良姜 3、熟地黄 2、黑枸杞 4、牛膝 1、乌枣 3、海藻粉 4、营养粉 8、米醋 15、米酒 60、芝麻油适量;

[0021] 所述营养粉是由下述重量比的原料制成:海参:不老草:裙带菜=1:1:6,蜂蜜和黄酒适量。

[0022] 一种葡萄甲鱼汤粉制备方法,包括以下步骤:

[0023] (1)将海参、不老草、裙带菜用沸水漂烫 60 秒,再立即用冰水冷浸,取出去杂洗净,晾干后将蜂蜜均匀抹在原料表面,送入蒸锅,以黄酒代替水来进行蒸制,中火蒸制 50 分钟后取出冷却,冷冻干燥,得到营养粉;

[0024] (2)将甲鱼宰杀后去杂洗净,剁成小块,用沸水焯 15 分钟去除血水,捞出肉块,将党参、黄芪、桂皮等中药原料混合粉碎,与肉块、海藻粉一起送入锅中,倒入米醋和米酒,加入总重量 2 倍的水,大火煮沸后再小火慢炖至肉烂;

[0025] (3)将上述炖烂的肉块从汤中捞出,除去骨头,用烧热的芝麻油炸至金黄即可捞出,甲鱼汤过滤去渣,与炸好的肉块分别冷冻干燥,得到肉粉和汤粉;

[0026] (4)将新鲜葡萄去皮去籽,与苦丁茶、柠檬草、迷迭香混合粉碎,直接冷冻干燥,得到香粉;

[0027] (5)将上述营养粉、肉粉、汤粉、香粉混合均匀,粉碎至 100 目细度,灭菌包装,得到成品。