



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104082474 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 08

(21) 申请号 201410269038. 9

(22) 申请日 2014. 06. 17

(71) 申请人 芜湖市好亦快食品有限公司三山分公司

地址 241000 安徽省芜湖市三山区三山绿色食品工业园

(72) 发明人 秦义山

(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.

A23F 3/34 (2006. 01)

A23F 3/30 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种速溶蜂蜜奶茶粉及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种速溶蜂蜜奶茶粉及其加工方法,其由以下重量份的原料制成:苦荞 30-50、枸杞 10-15、银条菜 8-15、葛根 5-10、藤茶 10-15、奶粉 10-15、蜂蜜 60-100、松花粉 2-4、瓜蒌叶 2-3、甘蔗叶 2-4、刺蒺藜 2-3、金花茶 3-5、苦瓜藤 2-3、生地 1-2、石榴籽 2-4、食品添加剂 8-15。本发明制得的速溶蜂蜜奶茶粉,食用方便,肉质香醇嫩韧,酸辣可口,风味独特,保健价值高,具有开胃消食的作用,同时添加多种清热解毒功能保健成分,综合作用,降低辛辣食品引起的副作用。

1. 一种速溶蜂蜜奶茶粉,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

苦荞 30-50、枸杞 10-15、银条菜 8-15、葛根 5-10、藤茶 10-15、奶粉 10-15、蜂蜜 60-100、松花粉 2-4、瓜蒌叶 2-3、甘蔗叶 2-4、刺蒺藜 2-3、金花茶 3-5、苦瓜藤 2-3、生地 1-2、石榴籽 2-4、食品添加剂 8-15;

所述的食品添加剂由以下重量份的原料组成:苔干 20-40、牛肝 8-12、地笋 8-12、牛肝菌 3-6、苏打粉 4-8、麦芽糊精 20-40、蜂王浆冻干粉 6-10、米醋 20-30、葡萄籽粉 5-8、茶多酚 0.1-0.2、亚麻籽油 4-8、米酒 30-60;

所述的食品添加剂的制备方法为:a、将地笋洗净切片,苔干切段,分别入笼蒸制出香,放入含有 3-6% 食盐的水浸泡 30-50 分钟,捞出沥干切末合并,放入米酒中密封腌制 1-2 天,腌制物待用;b、将牛肝、牛肝菌除杂洗净,一并投入绞制机绞制成糜,倒入米醋搅拌均匀,静置 10-20 分钟,蒸制熟香,再加入腌制物、麦芽糊精、葡萄籽粉搅拌均匀,压制成片,表面喷淋亚麻籽油,烤制熟香,再超微粉碎,与其他剩余原料混合均匀,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的速溶蜂蜜奶茶粉的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将葛根去皮切块,与除杂洗净的枸杞、银条菜的分别冻干后粉碎成末,加入奶粉及适量水煮沸 4-8 分钟,喷雾干燥,得葛根枸杞奶粉;

(2)、将藤茶粉碎 10-20 目,与除杂洗净苦荞一并入锅,加适量水煮沸 10-15 分钟,液渣分离,滤渣再次过筛震荡筛去茶粉,得茶香苦荞粒,待用,滤液喷雾干燥,得苦荞茶粉;

(3)、将瓜蒌叶、甘蔗叶、刺蒺藜、金花茶、苦瓜藤、生地、石榴籽粉碎至 10-20 目,加 10-15 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液超滤,将茶香苦荞颗粒破碎后加入超滤液中,煮至稠烂,冷却至 50-65℃,加入蜂蜜搅拌均匀,保温焖润至膏状,冷冻干燥超微粉碎,得苦荞蜜粉;

(4)、将苦荞蜜粉、苦荞茶粉、葛根枸杞奶粉及其他剩余原料混合均匀,即得。

一种速溶蜂蜜奶茶粉及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种速溶蜂蜜奶茶粉及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 蜂蜜是一种黏稠的透明或半透明的胶状液体,主要成分糖类(高热量来源),其它成分有多种氨基酸、维生素、矿物质、酵素、芳香物、色素、有机酸、酶类、抗氧化剂和生物活性物质等,具有滋养、润燥、解毒、美白养颜、润肠通便之功效,味道甜蜜,一般人均可食用。目前蜂蜜食品品种比较单一,且不易储存和运输,随着生活水平的提高,人们的生活节奏的加快,一种营养均衡、保健价值高的蜂蜜速食产品亟待开发,满足现代人的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种速溶蜂蜜奶茶粉及其加工方法,迎合更多消费者的需要。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种速溶蜂蜜奶茶粉,是由以下重量份的原料组成:

苦荞 30-50、枸杞 10-15、银条菜 8-15、葛根 5-10、藤茶 10-15、奶粉 10-15、蜂蜜 60-100、松花粉 2-4、瓜蒌叶 2-3、甘蔗叶 2-4、刺蒺藜 2-3、金花茶 3-5、苦瓜藤 2-3、生地 1-2、石榴籽 2-4、食品添加剂 8-15;

所述的食品添加剂由以下重量份的原料组成:苔干 20-40、牛肝 8-12、地笋 8-12、牛肝菌 3-6、苏打粉 4-8、麦芽糊精 20-40、蜂王浆冻干粉 6-10、米醋 20-30、葡萄籽粉 5-8、茶多酚 0.1-0.2、亚麻籽油 4-8、米酒 30-60;

所述的食品添加剂的制备方法为:a、将地笋洗净切片,苔干切段,分别入笼蒸制出香,放入含有 3-6% 食盐的水浸泡 30-50 分钟,捞出沥干切末合并,放入米酒中密封腌制 1-2 天,腌制物待用;b、将牛肝、牛肝菌除杂洗净,一并投入绞制机绞制成糜,倒入米醋搅拌均匀,静置 10-20 分钟,蒸制熟香,再加入腌制物、麦芽糊精、葡萄籽粉搅拌均匀,压制成片,表面喷淋亚麻籽油,烤制熟香,再超微粉碎,与其他剩余原料混合均匀,即得。

[0005] 所述的速溶蜂蜜奶茶粉的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将葛根去皮切块,与除杂洗净的枸杞、银条菜的分别冻干后粉碎成末,加入奶粉及适量水煮沸 4-8 分钟,喷雾干燥,得葛根枸杞奶粉;

(2)、将藤茶粉碎 10-20 目,与除杂洗净苦荞一并入锅,加适量水煮沸 10-15 分钟,液渣分离,滤渣再次过筛震荡筛去茶粉,得茶香苦荞粒,待用,滤液喷雾干燥,得苦荞茶粉;

(3)、将瓜蒌叶、甘蔗叶、刺蒺藜、金花茶、苦瓜藤、生地、石榴籽粉碎至 10-20 目,加 10-15 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液超滤,将茶香苦荞颗粒破碎后加入超滤液中,煮至稠烂,冷却至 50-65℃,加入蜂蜜搅拌均匀,保温焖润至膏状,冷冻干燥超微粉碎,得苦荞蜜粉;

(4)、将苦荞蜜粉、苦荞茶粉、葛根枸杞奶粉及其他剩余原料混合均匀,即得。

[0006] 上述的食品添加剂中, 苔干具有健胃、利水、清热解毒、抑制减肥、降压、软化血管等功能; 牛肝能补肝明目、养血; 地笋为唇形科植物地瓜儿苗的根茎, 具有和气养血, 补精固气的作用; 牛肝菌具有清热解烦、养血和中、追风散寒、舒筋和血、补虚提神等功效; 加工工艺简单, 香醇浓郁, 营养保健价值高, 添加苏打粉促进溶解。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明制得的速溶蜂蜜奶茶粉, 食用方便, 肉质香醇嫩韧, 酸辣可口, 风味独特, 保健价值高, 具有开胃消食的作用, 同时添加多种清热解毒功能保健成分, 综合作用, 降低辛辣食品引起的副作用。

具体实施方式

[0008] 一种速溶蜂蜜奶茶粉, 是由以下重量(斤)的原料组成:

苦荞 50、枸杞 15、银条菜 15、葛根 10、藤茶 15、奶粉 15、蜂蜜 100、松花粉 4、瓜萎叶 3、甘蔗叶 3、刺蒺藜 3、金花茶 5、苦瓜藤 3、生地 2、石榴籽 4、食品添加剂 12;

所述的食品添加剂由以下重量(斤)的原料组成: 苔干 40、牛肝 12、地笋 12、牛肝菌 5、苏打粉 6、麦芽糊精 40、蜂王浆冻干粉 8、米醋 30、葡萄籽粉 8、茶多酚 0.2、亚麻籽油 8、米酒 60;

所述的食品添加剂的制备方法为:a、将地笋洗净切片, 苔干切段, 分别入笼蒸制出香, 放入含有 6% 食盐的水浸泡 50 分钟, 捞出沥干切末合并, 放入米酒中密封腌制 2 天, 腌制物待用;b、将牛肝、牛肝菌除杂洗净, 一并投入绞制机绞制成糜, 倒入米醋搅拌均匀, 静置 20 分钟, 蒸制熟香, 再加入腌制物、麦芽糊精、葡萄籽粉搅拌均匀, 压制成片, 表面喷淋亚麻籽油, 烤制熟香, 再超微粉碎, 与其他剩余原料混合均匀, 即得。

[0009] 所述的速溶蜂蜜奶茶粉的加工方法, 包括以下步骤:

(1)、将葛根去皮切块, 与除杂洗净的枸杞、银条菜的分别冻干后粉碎成末, 加入奶粉及适量水煮沸 8 分钟, 喷雾干燥, 得葛根枸杞奶粉;

(2)、将藤茶粉碎 20 目, 与除杂洗净苦荞一并入锅, 加适量水煮沸 15 分钟, 液渣分离, 滤渣再次过筛震荡筛去茶粉, 得茶香苦荞粒, 待用, 滤液喷雾干燥, 得苦荞茶粉;

(3)、将瓜萎叶、甘蔗叶、刺蒺藜、金花茶、苦瓜藤、生地、石榴籽粉碎至 20 目, 加 15 倍水煎煮 3 小时, 过滤去渣, 滤液超滤, 将茶香苦荞颗粒破碎后加入超滤液中, 煮至稠烂, 冷却至 65℃, 加入蜂蜜搅拌均匀, 保温焖润至膏状, 冷冻干燥超微粉碎, 得苦荞蜜粉;

(4)、将苦荞蜜粉、苦荞茶粉、葛根枸杞奶粉及其他剩余原料混合均匀, 即得。