

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23L 1/20 (2006.01)

A23L 1/217 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810013815.8

[43] 公开日 2008年7月9日

[11] 公开号 CN 101214024A

[22] 申请日 2008.1.10

[21] 申请号 200810013815.8

[71] 申请人 贾明跃

地址 274200 山东省菏泽市成武县县委街东
段物价局检查所路北

[72] 发明人 贾明跃

[74] 专利代理机构 济南泉城专利商标事务所
代理人 张贵宾

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

五彩豆原粮肠及其制作方法

[57] 摘要

本发明的五彩豆原粮肠，包括以下重量份数的原料：主料：黄豆 4 - 6 份，绿豆 14 - 16 份，红小豆 14 - 16 份，白扁豆 9 - 11 份，黑豆 4 - 6 份，马铃薯 48 - 52 份；辅料：枣泥 2 - 4 份，枸杞粉 1 - 2 份，芝麻 5 - 8 份，奶粉 4 - 6 份，白沙糖 15 - 20 份，香菜粉 1 - 2 份，冰水 10 - 20 份。本发明的五彩豆原粮肠的制作方法，包括以下步骤：薯泥制备、煮制彩豆、原料配制、灌肠扎结、巴氏杀菌。本发明的有益效果是，开创了我国利用原粮加工生产灌肠制品的先河，同时口感好、消化快、营养高、纯天然、成本低、易生产，是受消费者欢迎的一种保健食品。

1. 一种五彩豆原粮肠，其特征在于：包括以下重量份数的原料：
主料：黄豆 4-6 份，绿豆 14-16 份，红小豆 14-16 份，白扁豆 9-11 份，黑豆 4-6 份，马铃薯 48-52 份；
辅料：枣泥 2—4 份，枸杞粉 1—2 份，芝麻 5—8 份，奶粉 4—6 份，白沙糖 15—20 份，香菜粉 1—2 份，冰水 10—20 份。
2. 一种权利要求 1 所述的五彩豆原粮肠的制作方法，其特征在于：包括以下步骤：
 - (1) 薯泥制备：把马铃薯洗净煮熟后，捣制搅拌成泥浆状；
 - (2) 煮制彩豆：把五种豆用清水煮制，开锅后保温 5—10 分钟捞出，并置入常温水浸泡 1—2 小时，捞出沥干水；
 - (3) 原料配制：将薯泥浆、煮好的五种豆及全部辅料混合搅拌均匀；
 - (4) 灌肠扎结：搅拌好的原料用灌肠扎结机进行扎结，制成生肠；
 - (5) 巴士杀菌：将生肠用巴士杀菌机反复杀菌两次，杀菌温度 60—75℃，杀菌时间共计为 1-6 分钟。

五彩豆原粮肠及其制作方法

(一) 技术领域

本发明属于灌肠制品及其制作方法，特别涉及一种五彩豆原粮肠及其制作方法。

(二) 背景技术

当前国内高档次系列化火腿肠、香肠品种很少，主要是食品研发专门机构小，专业人员少，产品单调，口味枯燥，远不能满足社会需要。

(三) 发明内容

本发明为了弥补现有技术的不足，提供了一种营养丰富、口感好、制作简单的五彩豆原粮肠及其制作方法。

本发明是通过如下技术方案实现的：

本发明的五彩豆原粮肠，其特殊之处在于：包括以下重量份数的原料：

主料：黄豆 4-6 份，绿豆 14-16 份，红小豆 14-16 份，白扁豆 9-11 份，黑豆 4-6 份，马铃薯 48-52 份；

辅料：枣泥 2—4 份，枸杞粉 1—2 份，芝麻 5—8 份，奶粉 4—6 份，白沙糖 15—20 份，香菜粉 1—2 份，冰水 10—20 份。

本发明的五彩豆原粮肠的制作方法，其特殊之处在于：包括以下步骤：

- (1) 薯泥制备：把马铃薯洗净煮熟后，捣制搅拌成泥浆状；
- (2) 煮制彩豆：把五种豆用清水煮制，开锅后保温 5—10 分钟捞出，并置入常温水浸泡 1—2 小时，捞出沥干水；
- (3) 原料配制：将薯泥浆、煮好的五种豆及全部辅料混合搅拌均匀；
- (4) 灌肠扎结：搅拌好的原料用灌肠扎结机进行扎结，制成生肠；
- (5) 巴士杀菌：将生肠用巴士杀菌机反复杀菌两次，杀菌温度 60—75℃，杀菌时间共计为 1-6 分钟。

本发明的有益效果是，开创了我国尚未利用原粮加工生产灌肠制品的先河，豆科类原粮不仅含有大量人体所需的蛋白质、矿物质和稀有元素，而关键在于将原粮中各种营养成分进行有机平衡，从而达到强体健身、增加人体免疫力，同时口感好、消化快、营养高、纯天然、成本低、易生产，是受消费者欢迎的一种保健食品。

（四）具体实施方式

实施例 1

本发明的五彩豆原粮肠，包括以下重量的原料：

主料：黄豆 5 克，绿豆 15 克，红小豆 15 克，白扁豆 10 克，黑豆 5 克，马铃薯 50 克；

辅料：枣泥 3 克，枸杞粉 1.5 克，芝麻 6 克，奶粉 5 克，白沙糖 18 克，香菜粉 1.5 克，冰水 15 克。

本发明的五彩豆原粮肠的制作方法，包括以下步骤：

- （1）薯泥制备：把马铃薯洗净煮熟后，捣制搅拌成泥浆状；
- （2）煮制彩豆：把五种豆用清水煮制，开锅后保温 5—10 分钟捞出，并置入常温水浸泡 1—2 小时，捞出沥干水；
- （3）原料配制：将薯泥浆、煮好的五种豆及全部辅料混合搅拌均匀；
- （4）灌肠扎结：搅拌好的原料用灌肠扎结机进行扎结，制成生肠；
- （5）巴士杀菌：将生肠用巴士杀菌机反复杀菌两次，杀菌温度 60—75℃，杀菌时间共计为 1-6 分钟。

本发明的五彩豆原粮肠，是利用黄豆、绿豆、红小豆、黑豆、白扁豆五种颜色的豆类小杂粮和马铃薯为主要原料的一种香甜型灌肠制品。冰水就是 0-18℃ 的水。选择五彩豆和马铃薯原料时，应选择无霉烂、无虫蛀、无药物残留的新鲜原料方可使用。

实施例 2

本发明的五彩豆原粮肠，包括以下重量的原料：

主料：黄豆 4 克，绿豆 14 克，红小豆 14 克，白扁豆 9 克，黑豆 4 克，马铃薯 48 克；

辅料：枣泥 2 克，枸杞粉 1 克，芝麻 5 克，奶粉 4 克，白沙糖 15 克，香菜粉 1 克，冰水 10 克。

其余与实施例 1 相同。

实施例 3

本发明的五彩豆原粮肠，包括以下重量的原料：

主料：黄豆 6 克，绿豆 16 克，红小豆 16 克，白扁豆 11 克，黑豆 6 克，马铃薯 52 克；

辅料：枣泥 4 克，枸杞粉 2 克，芝麻 8 克，奶粉 6 克，白沙糖 20 克，香菜粉 2 克，冰水 20 克。

其余与实施例 1 相同。