



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104489615 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 08

(21) 申请号 201410694903. 4

(22) 申请日 2014. 11. 27

(71) 申请人 芜湖宏洋食品有限公司

地址 241080 安徽省芜湖市三山区经济开发  
区浮山路 18 号

(72) 发明人 单正宏

(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 1/24(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/312(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种猪蹄肉蚕豆酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种猪蹄肉蚕豆酱,各原料组分之间的重量配比为:蚕豆 280-320、面粉 20-35、鲜猪蹄 25-30、竹笋 8-12、米糠油 10-15、熟柿子 6-10、西瓜 8-12、玫瑰茄 1-3、香兰叶汁 2-4、紫薯 8-10、柠檬草 1-3、牛蒡丁 2-4、瓜蒌叶 1-3、布渣叶 2-4、乌饭叶 1-3、盐 50-70、营养粉 8-12;本发明工艺中,将猪蹄放在营养滤汁中先煮熟,祛除猪蹄肉上的腥味,再与水果一起炒制,使得猪蹄肉口感更佳,与酱瑛一起制成的蚕豆酱,营养丰富,口感好,满足了人们现在的要求。

1. 一种猪蹄肉蚕豆酱，其特征在于：各原料组分之间的重量配比为：蚕豆 280-320、面粉 20-35、鲜猪蹄 25-30、竹笋 8-12、米糠油 10-15、熟柿子 6-10、西瓜 8-12、玫瑰茄 1-3、香兰叶汁 2-4、紫薯 8-10、柠檬草 1-3、牛蒡丁 2-4、瓜蒌叶 1-3、布渣叶 2-4、乌饭叶 1-3、盐 50-70、营养粉 8-12；

助剂中各原料组分的重量配比为：

玉米棒 20-30、花生 10-15、圆白菜 4-8、油麦菜 4-8、裙带菜 6-12、猕猴桃 4-6、羊肝 10-15、绿豆沙 8-10、荞麦叶 1-3、蒲公英 2-4、密蒙花 1-3、香茅草 1-3；

助剂的制备方法为：

一、将荞麦叶、蒲公英、密蒙花和香茅草混合，加水至液面高出物料 6-8cm，煎煮 60-80min，过滤得保健滤汁；将花生放在保健滤汁中煮熟后，捞出，沥干后绞碎，得到花生泥；

二、将圆白菜、油麦菜和裙带菜混合，加入 3-5 倍的水，打浆，过滤，得到蔬菜汁；将羊肝放在蔬菜汁中煮 20-30 分钟后捞出，沥干后，绞碎，得到羊肝泥；

三、将玉米棒中间掏空，将羊肝泥、花生泥、绿豆沙和猕猴桃混合搅拌后塞到玉米棒中，再将玉米棒放在蒸锅上蒸 40-60 分钟，掏出玉米棒中间的食材并与从玉米棒上剥下的玉米粒混合绞碎，冷却后，干燥，研碎，得到营养粉。

2. 根据权利要求 1 所述的一种猪蹄肉蚕豆酱的制备方法，其特征在于：依次按照以下步骤进行：

一、将柠檬草、牛蒡丁、瓜蒌叶、布渣叶和乌饭叶混合，加水至液面高出物料 6-8cm，煎煮 60-80min，过滤得营养滤汁；

二、将鲜猪蹄放在营养滤汁中煮熟后捞出，剔出猪蹄肉待用；将西瓜和熟柿子的食用部分切成块，放到米糠油中炒热后加入猪蹄肉，继续炒 10-20 分钟，得到水果炒猪蹄肉；

三、将竹笋中加入 20-30 倍的水，打浆，过滤，得到竹笋汁；将紫薯放在竹笋汁中煮熟，捞出，去皮，绞碎，得到紫薯泥；

四、将蚕豆放在清水中煮，并往滴入香兰叶汁；待蚕豆煮熟后，将其捞出倒入冷水中，将蚕豆去皮；待去皮的蚕豆温度降至 25-35° 时，先将紫薯泥裹到蚕豆外，再加入面粉和营养粉拌匀，铺在发酵架上发酵 4-6 天后，放到室外晒干，得到酱瑛；

五、酱瑛放入干净的缸内，加入水果炒猪蹄肉、玫瑰茄、盐与适量的凉开水搅拌均匀，物料离缸口留有 10-15cm 的空间，最后，密封缸口在阳光下晒 30-55 天，即为成品。

## 一种猪蹄肉蚕豆酱及其制备方法

[0001] 技术领域：

本发明主要涉及蚕豆酱领域，尤其涉及一种猪蹄肉蚕豆酱及其制备方法。

[0002] 背景技术：

人们在日常生活中常使用调味品来增加菜肴的色、香、味，促进食欲。目前，市场上销售的调味品种类繁多，但其大多只具备调味功能，营养单一，已不能满足消费者日益增长的需求。本发明提供一种口味好营养丰富的蚕豆酱。

[0003] 发明内容：

本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷，提供一种猪蹄肉蚕豆酱及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种猪蹄肉蚕豆酱，其特征在于：各原料组分之间的重量配比为：蚕豆 280-320、面粉 20-35、鲜猪蹄 25-30、竹笋 8-12、米糠油 10-15、熟柿子 6-10、西瓜 8-12、玫瑰茄 1-3、香兰叶汁 2-4、紫薯 8-10、柠檬草 1-3、牛蒡丁 2-4、瓜蒌叶 1-3、布渣叶 2-4、乌饭叶 1-3、盐 50-70、营养粉 8-12；

助剂中各原料组分的重量配比为：

玉米棒 20-30、花生 10-15、圆白菜 4-8、油麦菜 4-8、裙带菜 6-12、猕猴桃 4-6、羊肝 10-15、绿豆沙 8-10、荞麦叶 1-3、蒲公英 2-4、密蒙花 1-3、香茅草 1-3；

助剂的制备方法为：

一、将荞麦叶、蒲公英、密蒙花和香茅草混合，加水至液面高出物料 6-8cm，煎煮 60-80min，过滤得保健滤汁；将花生放在保健滤汁中煮熟后，捞出，沥干后绞碎，得到花生泥；

二、将圆白菜、油麦菜和裙带菜混合，加入 3-5 倍的水，打浆，过滤，得到蔬菜汁；将羊肝放在蔬菜汁中煮 20-30 分钟后捞出，沥干后，绞碎，得到羊肝泥；

三、将玉米棒中间掏空，将羊肝泥、花生泥、绿豆沙和猕猴桃混合搅拌后塞到玉米棒中，再将玉米棒放在蒸锅上蒸 40-60 分钟，掏出玉米棒中间的食材并与从玉米棒上剥下的玉米粒混合绞碎，冷却后，干燥，研碎，得到营养粉；

一种猪蹄肉蚕豆酱的制备方法，其特征在于：依次按照以下步骤进行：

一、将柠檬草、牛蒡丁、瓜蒌叶、布渣叶和乌饭叶混合，加水至液面高出物料 6-8cm，煎煮 60-80min，过滤得营养滤汁；

二、将鲜猪蹄放在营养滤汁中煮熟后捞出，剔出猪蹄肉待用；将西瓜和熟柿子的食用部分切成块，放到米糠油中炒热后加入猪蹄肉，继续炒 10-20 分钟，得到水果炒猪蹄肉；

三、将竹笋中加入 20-30 倍的水，打浆，过滤，得到竹笋汁；将紫薯放在竹笋汁中煮熟，捞出，去皮，绞碎，得到紫薯泥；

四、将蚕豆放在清水中煮，并往滴入香兰叶汁；待蚕豆煮熟后，将其捞出倒入冷水中，将蚕豆去皮；待去皮的蚕豆温度降至 25-35° 时，先将紫薯泥裹到蚕豆外，再加入面粉和营养粉拌匀，铺在发酵架上发酵 4-6 天后，放到室外晒干，得到酱瑛；

五、酱瑛放入干净的缸内，加入水果炒猪蹄肉、玫瑰茄、盐与适量的凉开水搅拌均匀，物

料离缸口留有 10-15cm 的空间,最后,密封缸口在阳光下晒 30-55 天,即为成品。

[0005] 本发明的优点是:

本发明工艺中,将猪蹄放在营养滤汁中先煮熟,祛除猪蹄肉上的腥味,再与水果一起炒制,使得猪蹄肉口感更佳,与酱瑛一起制成的蚕豆酱,营养丰富,口感好,满足了人们现在的要求。

[0006] 具体实施方式:

一种猪蹄肉蚕豆酱,各原料组分之间的重量配比为:蚕豆 300、面粉 28、鲜猪蹄 28、竹笋 10、米糠油 12、熟柿子 8、西瓜 10、玫瑰茄 2、香兰叶汁 3、紫薯 9、柠檬草 2、牛蒡丁 3、瓜蒌叶 2、布渣叶 3、乌饭叶 2、盐 60、营养粉 10;

助剂中各原料组分的重量配比为:

玉米棒 25、花生 12、圆白菜 6、油麦菜 6、裙带菜 8、猕猴桃 5、羊肝 12、绿豆沙 9、荞麦叶 2、蒲公英 3、密蒙花 2、香茅草 2;

助剂的制备方法为:

一、将荞麦叶、蒲公英、密蒙花和香茅草混合,加水至液面高出物料 7cm,煎煮 70min,过滤得保健滤汁;将花生放在保健滤汁中煮熟后,捞出,沥干后绞碎,得到花生泥;

二、将圆白菜、油麦菜和裙带菜混合,加入 4 倍的水,打浆,过滤,得到蔬菜汁;将羊肝放在蔬菜汁中煮 25 分钟后捞出,沥干后,绞碎,得到羊肝泥;

三、将玉米棒中间掏空,将羊肝泥、花生泥、绿豆沙和猕猴桃混合搅拌后塞到玉米棒中,再将玉米棒放在蒸锅上蒸 50 分钟,掏出玉米棒中间的食材并与从玉米棒上剥下的玉米粒混合绞碎,冷却后,干燥,研碎,得到营养粉;

一种猪蹄肉蚕豆酱的制备方法,依次按照以下步骤进行:

一、将枸杞叶、女贞子、鼠曲草、苹果叶和明日叶混合,加水至液面高出物料 6-8cm,煎煮 60-80min,过滤得营养滤汁;

二、将腊肉放在啤酒中浸泡 2-3 天,捞出,放在营养滤汁中煮 40-50 分钟,捞出,切碎,待用;

三、将豌豆和苔干混合放在薰衣草花茶中,加入 20-30 倍的水,煮熟后继续熬煮 20-30 分钟,捞出豌豆、苔干和薰衣草花茶,再放入蚕豆并滴入甘草汁;待蚕豆煮熟后,将其捞出倒入冷水中,将蚕豆去皮;待去皮的蚕豆温度降至 25-35° 时,加入面粉、菱角粉和脱水牛肉粉拌匀,铺在发酵架上发酵 4-6 天后,放到室外晒干,得到酱瑛;

四、酱瑛放入干净的缸内,加入切碎的腊肉、干姜粉、香蕉泥、营养粉、盐与适量的凉开水搅拌均匀,物料离缸口留有 10-15cm 的空间,最后,密封缸口在阳光下晒 30-55 天,即为成品。