



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104757509 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 08

(21) 申请号 201510143697. 2

(22) 申请日 2015. 03. 31

(71) 申请人 马鞍山市十月丰食品有限公司

地址 238200 安徽省马鞍山市和县善厚镇陶店村

(72) 发明人 王德才 王德斌 姚月红

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蒜香辣椒消食酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蒜香辣椒消食酱,由下列重量份的原料制成:辣椒碎 70-80、营养添加剂 9-10、鸡皮 16-18、雪利酒 4-5、小根蒜 2-3、糙米 7-8、果冻 3-5、雪碧 10-15、鹌鹑蛋清 15-20、糯玉米淀粉 10-14、红薯泥 10-14、大腹皮 1.8-2.1、木贼 1.8-2.2、枇杷叶 1.7-2、峨参 1.6-1.9、橘核 1.6-1.8、蜂蜜 13-15、姬松茸 2-2.4;本发明增加鸡皮、果冻、鹌鹑蛋清等丰富的营养成分,口感丰富,同时增加了木贼、峨参、姬松茸等中药成分,可以疏风散热、健脾消食、提高免疫力,有助于健康。

1. 一种蒜香辣椒消食酱,其特征在于由下列重量份的原料制成:

辣椒碎 70-80、营养添加剂 9-10、鸡皮 16-18、雪利酒 4-5、小根蒜 2-3、糙米 7-8、果冻 3-5、雪碧 10-15、鹤鹑蛋清 15-20、糯玉米淀粉 10-14、红薯泥 10-14、大腹皮 1.8-2.1、木贼 1.8-2.2、枇杷叶 1.7-2、峨参 1.6-1.9、橘核 1.6-1.8、蜂蜜 13-15、姬松茸 2-2.4;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

苦瓜根 1.2-1.3、棒棒木 1-2、郁李仁 0.9-1.2、丹参 0.7-1.4、榛子仁碎 3-3.5、秋葵 3-4、菊花瓣 2-3、年糕 5-7、米酒 1-2、烤猪肝 2.8-3.5、鲜香菇 4-6;

制备方法为:(1)将苦瓜根、棒棒木、郁李仁、丹参用 6-9 倍量的水浸提后浓缩,滤得滤液,经喷雾干燥,得中药粉;

(2)将年糕置于热水中,加热至软化,取出切碎置于盘中,拌入中药粉;鲜香菇去蒂,将处理好的年糕碎填入香菇凹陷处,共同上锅,隔水熏蒸,20-25 分钟后,取出年糕碎,待用;

(3)秋葵、烤猪肝混合切碎,拌入榛子仁碎、米酒以及步骤(2)所得年糕碎,混合搅拌均匀,将拌匀的物料经灌肠排气,得营养肠,将营养肠置于阳光下晒干后收取,置于撒有菊花瓣的笼屉上,隔水熏蒸 20-25 分钟,取出切碎,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种蒜香辣椒消食酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将大腹皮、木贼、枇杷叶、峨参、橘核、姬松茸用 6-9 倍量的水浸提后浓缩,得到中药汁;

(2)鸡皮、小根蒜混合入搅拌机搅拌成糊状,入锅兑雪碧小火加热,煮沸后取出,与鹤鹑蛋清混合搅拌,加少许精盐,再倒入油锅煎成饼状,取出切碎晾凉;

(3)红薯泥兑雪利酒,置于蒸锅中稍稍熏蒸 2-3 分钟,取出拌入果冻、糯玉米淀粉,兑少量水揉成团状,再切成小块,最后置于烤箱中烘烤 5-6 分钟,取出,混合剁碎,待用;

(4)辣椒碎拌入蜂蜜,兑入中药汁,小火熬煮成糊状,起锅待用;糙米、营养添加剂混合入锅翻炒,8-10 分钟后起锅,混合磨粉,待用;

(5)将步骤(2)(3)(4)所得物料以及剩余物料混合倒入锅中,加少量水混合搅拌均匀,大火烧沸后小火继续加热 10-15 分钟,即得。

一种蒜香辣椒消食酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健酱,尤其涉及一种蒜香辣椒消食酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 人们日常生活,离不开酱,辣椒酱是餐桌上比较常见的调味品,各个地区都有不同的地方风味辣椒酱。可是市场上的辣椒酱生产原料单一,工艺简便,已经不能够满足人们的日常需求,于是高营养且具有一定的养生保健辣椒酱越来越受到消费者的青睐,因此增加辣椒酱口感以及保健价值正在成为主题。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种蒜香辣椒消食酱及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种蒜香辣椒消食酱,由下列重量份的原料制成:

辣椒碎 70-80、营养添加剂 9-10、鸡皮 16-18、雪利酒 4-5、小根蒜 2-3、糙米 7-8、果冻 3-5、雪碧 10-15、鹌鹑蛋清 15-20、糯玉米淀粉 10-14、红薯泥 10-14、大腹皮 1.8-2.1、木贼 1.8-2.2、枇杷叶 1.7-2、峨参 1.6-1.9、橘核 1.6-1.8、蜂蜜 13-15、姬松茸 2-2.4;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

苦瓜根 1.2-1.3、棒棒木 1-2、郁李仁 0.9-1.2、丹参 0.7-1.4、榛子仁碎 3-3.5、秋葵 3-4、菊花瓣 2-3、年糕 5-7、米酒 1-2、烤猪肝 2.8-3.5、鲜香菇 4-6;

制备方法为:(1)将苦瓜根、棒棒木、郁李仁、丹参用 6-9 倍量的水浸提后浓缩,滤得滤液,经喷雾干燥,得中药粉;

(2)将年糕置于热水中,加热至软化,取出切碎置于盘中,拌入中药粉;鲜香菇去蒂,将处理好的年糕碎填入香菇凹陷处,共同上锅,隔水熏蒸,20-25 分钟后,取出年糕碎,待用;

(3)秋葵、烤猪肝混合切碎,拌入榛子仁碎、米酒以及步骤(2)所得年糕碎,混合搅拌均匀,将拌匀的物料经灌肠排气,得营养肠,将营养肠置于阳光下晒干后收取,置于撒有菊花瓣的笼屉上,隔水熏蒸 20-25 分钟,取出切碎,即得。

[0005] 所述的一种蒜香辣椒消食酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)将大腹皮、木贼、枇杷叶、峨参、橘核、姬松茸用 6-9 倍量的水浸提后浓缩,得到中药汁;

(2)鸡皮、小根蒜混合入搅拌机搅拌成糊状,入锅兑雪碧小火加热,煮沸后取出,与鹌鹑蛋清混合搅拌,加少许精盐,再倒入油锅煎成饼状,取出切碎晾凉;

(3)红薯泥兑雪利酒,置于蒸锅中稍稍熏蒸 2-3 分钟,取出拌入果冻、糯玉米淀粉,兑少量水揉成团状,再切成小块,最后置于烤箱中烘烤 5-6 分钟,取出,混合剁碎,待用;

(4)辣椒碎拌入蜂蜜,兑入中药汁,小火熬煮成糊状,起锅待用;糙米、营养添加剂混合入锅翻炒,8-10 分钟后起锅,混合磨粉,待用;

(5)将步骤(2)(3)(4)所得物料以及剩余物料混合倒入锅中,加少量水混合搅拌均匀

匀,大火烧沸后小火继续加热 10-15 分钟,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明增加鸡皮、果冻、鹤鹑蛋清等丰富的营养成分,口感丰富,同时增加了木贼、峨参、姬松茸等中药成分,可以疏风散热、补脾消食、提高免疫力,有助于健康。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例 1:

一种蒜香辣椒消食酱,由下列重量份(斤)的原料制成:

辣椒碎 70、营养添加剂 10、鸡皮 18、雪利酒 5、小根蒜 3、糙米 8、果冻 5、雪碧 10、鹤鹑蛋清 15、糯玉米淀粉 10、红薯泥 14、大腹皮 2.1、木贼 2.2、枇杷叶 1.7、峨参 1.9、橘核 1.8、蜂蜜 15、姬松茸 2.4;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

苦瓜根 1.2、棒棒木 1、郁李仁 0.9、丹参 0.7、榛子仁碎 3、秋葵 3、菊花瓣 2、年糕 7、米酒 1.5、烤猪肝 2.8、鲜香菇 6;

制备方法为:(1)将苦瓜根、棒棒木、郁李仁、丹参用 8 倍量的水浸提后浓缩,滤得滤液,经喷雾干燥,得中药粉;

(2)将年糕置于热水中,加热至软化,取出切碎置于盘中,拌入中药粉;鲜香菇去蒂,将处理好的年糕碎填入香菇凹陷处,共同上锅,隔水熏蒸,20 分钟后,取出年糕碎,待用;

(3)秋葵、烤猪肝混合切碎,拌入榛子仁碎、米酒以及步骤(2)所得年糕碎,混合搅拌均匀,将拌匀的物料经灌肠排气,得营养肠,将营养肠置于阳光下晒干后收取,置于撒有菊花瓣的笼屉上,隔水熏蒸 25 分钟,取出切碎,即得。

[0008] 一种蒜香辣椒消食酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将大腹皮、木贼、枇杷叶、峨参、橘核、姬松茸用 9 倍量的水浸提后浓缩,得到中药汁;

(2)鸡皮、小根蒜混合入搅拌机搅拌成糊状,入锅兑雪碧小火加热,煮沸后取出,与鹤鹑蛋清混合搅拌,加少许精盐,再倒入油锅煎成饼状,取出切碎晾凉;

(3)红薯泥兑雪利酒,置于蒸锅中稍稍熏蒸 3 分钟,取出拌入果冻、糯玉米淀粉,兑少量水揉成团状,再切成小块,最后置于烤箱中烘烤 6 分钟,取出,混合剁碎,待用;

(4)辣椒碎拌入蜂蜜,兑入中药汁,小火熬煮成糊状,起锅待用;糙米、营养添加剂混合入锅翻炒,10 分钟后起锅,混合磨粉,待用;

(5)将步骤(2)(3)(4)所得物料以及剩余物料混合倒入锅中,加少量水混合搅拌均匀,大火烧沸后小火继续加热 15 分钟,即得。