



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103815455 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 28

(21) 申请号 201410034436. 2

(22) 申请日 2014. 01. 24

(71) 申请人 五河县鲲鹏食品饮料有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城南经济
开发区兴潼路

(72) 发明人 姜阔

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/36 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种果味花生及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种果味花生,由下列重量份的原料制成:花生米 120-130、豌豆淀粉 12-13、香橙 15-20、草莓 10-15、红糖 3-4、黄油 5-6、食盐 1-2、茴香 1-2、枸杞 1-2、桑白皮 1-2、鹭鸶兰 1-2、开金锁 1-2、食品改良剂 1-2、水适量;本发明的果味花生,将香橙、草莓等水果融入到花生的制备中,添加的香橙具有浓烈的香味,具有生津止渴、疏肝理气、通乳等功效。草莓含有特殊的浓郁水果芳香,具有明目养肝、润肺生津、健脾和胃、利尿消肿、解热祛暑、美容养颜的作用。鹭鸶兰为百合科植物鹭鸶兰的根,味甘,性平,具有散瘀止痛、止血生肌的作用。开金锁为植物蓼科苦荞麦的根状茎,味酸、苦,性凉,归肺、肝、脾、胃、大肠经,具有 败毒抗癌、消肿敛血的作用。

1. 一种果味花生,其特征在于,由下列重量份的原料制成:花生米 120-130、豌豆淀粉 12-13、香橙 15-20、草莓 10-15、红糖 3-4、黄油 5-6、食盐 1-2、茴香 1-2、枸杞 1-2、桑白皮 1-2、鹭鸶兰 1-2、开金锁 1-2、食品改良剂 1-2、水适量;

所述食品改良剂由下列重量份的原料制成:红米 30-40、丝瓜 20-30、黄花菜 10-15、莲子 10-15、鸡腿菇 10-15、葡萄籽粉 6-8、地丁 2-3、石榴叶 3-4、萱草根 4-5、荷蒂 4-5、川贝母 5-6、连翘 3-4、元参 2-3、瓜子金 2-3、猪蹄汤 10-12、水适量;将莲子、鸡腿菇炒熟,研磨成粉,再与洗净的红米混合均匀,放入蒸笼中蒸熟,捣成泥状,得混合泥;将丝瓜、黄花菜打成菜汁,再与葡萄籽粉混合均匀,得混合汁;将地丁、石榴叶、萱草根、荷蒂、川贝母、连翘、元参、瓜子金晒干后研磨成粉加入猪蹄汤中混合均匀,再加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣得煎煮液;将所得的混合泥、混合汁、煎煮液以及其它剩余成分混合,小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

2. 根据权利要求书 1 所述果味花生,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将花生米洗净后与食盐、茴香加入适量水中大火煮沸后转小火慢煮 20-30 分钟,取出花生米,备用;

(2) 将枸杞、桑白皮、鹭鸶兰、开金锁加入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,喷雾干燥,得干燥粉;

(3) 将豌豆淀粉与步骤 2 所得的干燥粉混合均匀后放入炒锅中炒香,得炒熟粉;

(4) 将香橙、草莓洗净取其果肉,放入打汁机中打汁,得水果汁;

(5) 将红糖、黄油放入烧热的锅中,加热至融化,停止加热,再加入步骤 3 的炒熟粉、步骤 4 的水果汁以及其它剩余成分混合,搅拌均匀,得混合物料;

(6) 将步骤 5 所得的混合物料均匀地裹在步骤 1 所得的花生米上,再放入烤箱中烤熟,即可。

一种果味花生及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其工艺技术领域,特别涉及一种果味花生及其制备方法。

背景技术

[0002] 我国是世界上的农业大国,同时也是花生第一大主产国和消费国,具有食用方便,营养丰富和口感味美的优点,花生的做法也是多种多样,不仅可以用来榨油,还可以用来做干果类食品、酱菜类食品。但是花生的做法大多口味较为单一,难以满足大众消费者的不同口味需求。随着人们生活水平的提高,在注重营养成分的同时,对口感、口味的要求也越来越高。本发明的果味花生,不仅味道融合了花生与水果的口味,还可以满足消费者对于健康食品的追求,具有很好的食用价值以及良好的市场前景。

发明内容

[0003] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种果味花生及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

本发明花生由下列重量份的原料制成:花生米 120-130、豌豆淀粉 12-13、香橙 15-20、草莓 10-15、红糖 3-4、黄油 5-6、食盐 1-2、茴香 1-2、枸杞 1-2、桑白皮 1-2、鹭鸶兰 1-2、开金锁 1-2、食品改良剂 1-2、水适量;

所述食品改良剂由下列重量份的原料制成:红米 30-40、丝瓜 20-30、黄花菜 10-15、莲子 10-15、鸡腿菇 10-15、葡萄籽粉 6-8、地丁 2-3、石榴叶 3-4、萱草根 4-5、荷蒂 4-5、川贝母 5-6、连翘 3-4、元参 2-3、瓜子金 2-3、猪蹄汤 10-12、水适量;将莲子、鸡腿菇炒熟,研磨成粉,再与洗净的红米混合均匀,放入蒸笼中蒸熟,捣成泥状,得混合泥;将丝瓜、黄花菜打成菜汁,再与葡萄籽粉混合均匀,得混合汁;将地丁、石榴叶、萱草根、荷蒂、川贝母、连翘、元参、瓜子金晒干后研磨成粉加入猪蹄汤中混合均匀,再加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣得煎煮液;将所得的混合泥、混合汁、煎煮液以及其它剩余成分混合,小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0005] 所述花生的制备的具体步骤如下:

(1) 将花生米洗净后与食盐、茴香加入适量水中大火煮沸后转小火慢煮 20-30 分钟,取出花生米,备用;

(2) 将枸杞、桑白皮、鹭鸶兰、开金锁加入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,喷雾干燥,得干燥粉;

(3) 将豌豆淀粉与步骤 2 所得的干燥粉混合均匀后放入炒锅中炒香,得炒熟粉;

(4) 将香橙、草莓洗净取其果肉,放入打汁机中打汁,得水果汁;

(5) 将红糖、黄油放入烧热的锅中,加热至融化,停止加热,再加入步骤 3 的炒熟粉、步骤 4 的水果汁以及其它剩余成分混合,搅拌均匀,得混合物料;

(6) 将步骤 5 所得的混合物料均匀地裹在步骤 1 所得的花生米上,再放入烤箱中烤熟,即可。

[0006] 本发明的有益效果：

本发明的果味花生，将香橙、草莓等水果融入到花生的制备中，添加的香橙具有浓烈的香味，具有生津止渴、疏肝理气、通乳等功效。草莓含有特殊的浓郁水果芳香，具有明目养肝、润肺生津、健脾和胃、利尿消肿、解热祛暑、美容养颜的作用。鹭鸶兰为百合科植物鹭鸶兰的根，味甘，性平，具有散瘀止痛、止血生肌的作用。开金锁为植物蓼科苦荞麦的根状茎，味酸、苦，性凉，归肺、肝、脾、胃、大肠经，具有 败毒抗癌、消肿敛血的作用。

具体实施方案

[0007] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述：

称取下列重量份(kg)的原料制成：花生米 125、豌豆淀粉 12、香橙 18、草莓 13、红糖 3、黄油 5、食盐 1、茴香 2、枸杞 1、桑白皮 1、鹭鸶兰 1、开金锁 2、食品改良剂 1、水适量；

所述食品改良剂由下列重量份(kg)的原料制成：红米 35、丝瓜 25、黄花菜 13、莲子 13、鸡腿菇 13、葡萄籽粉 7、地丁 3、石榴叶 4、萱草根 4、荷蒂 5、川贝母 5、连翘 4、元参 2、瓜子金 3、猪蹄汤 11、水适量；将莲子、鸡腿菇炒熟，研磨成粉，再与洗净的红米混合均匀，放入蒸笼中蒸熟，捣成泥状，得混合泥；将丝瓜、黄花菜打成菜汁，再与葡萄籽粉混合均匀，得混合汁；将地丁、石榴叶、萱草根、荷蒂、川贝母、连翘、元参、瓜子金晒干后研磨成粉加入猪蹄汤中混合均匀，再加入适量水文火煎煮 1.5 小时，滤掉沉渣得煎煮液；将所得的混合泥、混合汁、煎煮液以及其它剩余成分混合，小火煮沸、搅拌 25 分钟，冷却、喷雾干燥，即得。

[0008] 花生的制备方法的具体步骤如下：

(1) 将花生米洗净后与食盐、茴香加入适量水中大火煮沸后转小火慢煮 25 分钟，取出花生米，备用；

(2) 将枸杞、桑白皮、鹭鸶兰、开金锁加入适量水中文火煎煮 1.5 小时，滤掉沉渣，喷雾干燥，得干燥粉；

(3) 将豌豆淀粉与步骤 2 所得的干燥粉混合均匀后放入炒锅中炒香，得炒熟粉；

(4) 将香橙、草莓洗净取其果肉，放入打汁机中打汁，得水果汁；

(5) 将红糖、黄油放入烧热的锅中，加热至融化，停止加热，再加入步骤 3 的炒熟粉、步骤 4 的水果汁以及其它剩余成分混合，搅拌均匀，得混合物料；

(6) 将步骤 5 所得的混合物料均匀地裹在步骤 1 所得的花生米上，再放入烤箱中烤熟，即可。