



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104186653 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410338334. X

(22) 申请日 2014. 07. 16

(71) 申请人 安徽金菜地食品有限公司

地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县隆昌南路 9 号

(72) 发明人 麻志刚

(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.

A23C 9/13(2006. 01)

A23C 9/133(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种虾蟹风味酸牛奶及制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种虾蟹风味酸牛奶及制备方法,由以下重量份的原料制成:鲜牛奶 400-450、虾肉 5-6、鳕鱼肉 6-7、蟹黄 5-8、西兰花 7-8、大米 6-7、山药 5-6、长寿果 7-9、松子仁 6-7、龙须菜 7-8、橄榄油 5-6、蛋清粉 5-6、葡萄皮 3-4、地黄叶 2-3、紫荆花 1-3、野蔷薇 1-2、刺芋 1-2、莱菔子 3-4、营养添加液 7-9;本发明甘甜香醇、味道鲜美,融入了虾肉、鳕鱼肉、蟹黄,风味独特、营养价值高,其中添加的松子仁具有补脑养血、补肾健脾、润肠通便、延缓衰老的功效。

1. 一种虾蟹风味酸牛奶,其特征在于由以下重量份的原料制成:

鲜牛奶 400-450、虾肉 5-6、鳕鱼肉 6-7、蟹黄 5-8、西兰花 7-8、大米 6-7、山药 5-6、长寿果 7-9、松子仁 6-7、龙须菜 7-8、橄榄油 5-6、蛋清粉 5-6、葡萄皮 3-4、地黄叶 2-3、紫荆花 1-3、野蔷薇 1-2、刺芋 1-2、莱菔子 3-4、营养添加液 7-9;

所述的营养添加液由以下重量份的原料制成:猪心 10-15、生菜 7-8、鹌鹑蛋 6-9、蘑菇 5-6、绿芦笋 7-8、玉米酒糟 7-8、银杏叶 2-4、杨梅叶 1-3、人参 2-3、芦苇叶适量、玉竹 1-3、沙棘 2-3、山楂核 1-3;

制备方法为:(1)将猪心切片,将鹌鹑蛋打碎取蛋液与玉米酒糟、猪心片混合均匀,所得混合物由芦苇叶包裹成粽子后置于蒸锅中隔水蒸 30-40 分钟,出料,去除芦苇叶,捣碎成糊;

(2)将银杏叶、杨梅叶、人参、玉竹、沙棘、山楂核混合,水提 2-3 次,过滤,合并滤液;将生菜、蘑菇、绿芦笋混合,加上述滤液打浆,得蔬菜药浆;

(3)将步骤(1)、(2)所得物料与剩余各原料混合入锅,大火煮沸,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种虾蟹风味酸牛奶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将虾肉、鳕鱼肉、蟹黄混合,加橄榄油、蛋清粉搅拌均匀,置于蒸锅中隔水蒸 30-40 分钟,出料,捣成糊,得虾蟹酱;

(2)将葡萄皮、地黄叶、紫荆花、野蔷薇、刺芋、莱菔子混合,加 6-8 倍水,小火煮 40-50 分钟,过滤除渣,得滤液;将滤液与大米、松子仁混合入电饭煲,煮成松子仁米饭,捣碎成松子仁米糊;

(3)将西兰花、山药、长寿果混合打浆,所得浆液与牛奶和步骤(1)、(2)处理后的物料及剩余各原料混合均匀后,在 90-100℃ 的温度下,灭菌 10-15 分钟,常温冷却至 42-45℃,接入乳酸菌,保温发酵 4-6 小时,常温下冷却,然后转移至 2-6℃ 环境中冷藏,即得。

一种虾蟹风味酸牛奶及制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及酸牛奶领域,尤其涉及一种虾蟹风味酸牛奶及制备方法。

背景技术

[0002] 酸奶是以新鲜的牛奶为原料,经过杀菌后再向牛奶中添加有益菌(发酵剂),经发酵后,再冷却灌装的一种牛奶制品。目前市场上酸奶制品多以凝固型、搅拌型和添加各种果汁果酱等辅料的果味型为多。酸奶不但保留了牛奶的所有优点,而且某些方面经加工过程还扬长避短,成为更加适合于人类的营养品。但现有酸奶多不具有保健功能,已不能满足消费者的需求。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种虾蟹风味酸牛奶及制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种虾蟹风味酸牛奶,其特征在于由以下重量份的原料制成:

鲜牛奶 400-450、虾肉 5-6、鳕鱼肉 6-7、蟹黄 5-8、西兰花 7-8、大米 6-7、山药 5-6、长寿果 7-9、松子仁 6-7、龙须菜 7-8、橄榄油 5-6、蛋清粉 5-6、葡萄皮 3-4、地黄叶 2-3、紫荆花 1-3、野蔷薇 1-2、刺芋 1-2、莱菔子 3-4、营养添加液 7-9;

所述的营养添加液由以下重量份的原料制成:猪心 10-15、生菜 7-8、鹌鹑蛋 6-9、蘑菇 5-6、绿芦笋 7-8、玉米酒糟 7-8、银杏叶 2-4、杨梅叶 1-3、人参 2-3、芦苇叶适量、玉竹 1-3、沙棘 2-3、山楂核 1-3;

制备方法为:(1)将猪心切片,将鹌鹑蛋打碎取蛋液与玉米酒糟、猪心片混合均匀,所得混合物由芦苇叶包裹成粽子后置于蒸锅中隔水蒸 30-40 分钟,出料,去除芦苇叶,捣碎成糊;

(2)将银杏叶、杨梅叶、人参、玉竹、沙棘、山楂核混合,水提 2-3 次,过滤,合并滤液;将生菜、蘑菇、绿芦笋混合,加上述滤液打浆,得蔬菜药浆;

(3)将步骤(1)、(2)所得物料与剩余各原料混合入锅,大火煮沸,即得。

[0005] 所述的一种虾蟹风味酸牛奶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将虾肉、鳕鱼肉、蟹黄混合,加橄榄油、蛋清粉搅拌均匀,置于蒸锅中隔水蒸 30-40 分钟,出料,捣成糊,得虾蟹酱;

(2)将葡萄皮、地黄叶、紫荆花、野蔷薇、刺芋、莱菔子混合,加 6-8 倍水,小火煮 40-50 分钟,过滤除渣,得滤液;将滤液与大米、松子仁混合入电饭煲,煮成松子仁米饭,捣碎成松子仁米糊;

(3)将西兰花、山药、长寿果混合打浆,所得浆液与牛奶和步骤(1)、(2)处理后的物料及剩余各原料混合均匀后,在 90-100℃ 的温度下,灭菌 10-15 分钟,常温冷却至 42-45℃,接入乳酸菌,保温发酵 4-6 小时,常温下冷却,然后转移至 2-6℃ 环境中冷藏,即得。

[0006] 本发明的优点是：

本发明甘甜香醇、味道鲜美，融入了虾肉、鳕鱼肉、蟹黄，风味独特、营养价值高，其中添加的松子仁具有补脑养血、补肾健脾、润肠通便、延缓衰老的功效；本发明具有虾蟹风味，适合于部分人的口味与爱好。

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：

一种虾蟹风味酸牛奶，由以下重量份的原料制成：

鲜牛奶 450、虾肉 6、鳕鱼肉 7、蟹黄 8、西兰花 8、大米 7、山药 6、长寿果 9、松子仁 7、龙须菜 8、橄榄油 6、蛋清粉 6、葡萄皮 4、地黄叶 3、紫荆花 3、野蔷薇 2、刺芋 2、莱菔子 4、营养添加液 9；

所述的营养添加液由以下重量份的原料制成：猪心 15、生菜 8、鹌鹑蛋 9、蘑菇 6、绿芦笋 8、玉米酒糟 8、银杏叶 4、杨梅叶 3、人参 3、芦苇叶适量、玉竹 3、沙棘 3、山楂核 3；

制备方法为：(1) 将猪心切片，将鹌鹑蛋打碎取蛋液与玉米酒糟、猪心片混合均匀，所得混合物由芦苇叶包裹成粽子后置于蒸锅中隔水蒸 40 分钟，出料，去除芦苇叶，捣碎成糊；

(2) 将银杏叶、杨梅叶、人参、玉竹、沙棘、山楂核混合，水提 3 次，过滤，合并滤液；将生菜、蘑菇、绿芦笋混合，加上述滤液打浆，得蔬菜药浆；

(3) 将步骤(1)、(2)所得物料与剩余各原料混合入锅，大火煮沸，即得。

[0008] 所述的一种虾蟹风味酸牛奶的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将虾肉、鳕鱼肉、蟹黄混合，加橄榄油、蛋清粉搅拌均匀，置于蒸锅中隔水蒸 40 分钟，出料，捣成糊，得虾蟹酱；

(2) 将葡萄皮、地黄叶、紫荆花、野蔷薇、刺芋、莱菔子混合，加 8 倍水，小火煮 50 分钟，过滤除渣，得滤液；将滤液与大米、松子仁混合入电饭煲，煮成松子仁米饭，捣碎成松子仁米糊；

(3) 将西兰花、山药、长寿果混合打浆，所得浆液与牛奶和步骤(1)、(2)处理后的物料及剩余各原料混合均匀后，在 100℃ 的温度下，灭菌 15 分钟，常温冷却至 45℃，接入乳酸菌，保温发酵 6 小时，常温下冷却，然后转移至 6℃ 环境中冷藏，即得。