



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103932274 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 23

(21) 申请号 201410113105. 8

(22) 申请日 2014. 03. 25

(71) 申请人 合肥市龙乐食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工
业聚集区云霄路-2

(72) 发明人 吴和建

(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 1/24 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种牛骨风味芝麻酱及其制备方法

(57) 摘要

一种牛骨风味芝麻酱及其制备方法,其特征
在于由下列重量份的原料制成:黑芝麻 100-110、
灵芝 2-3、小蓟 1-2、知母 1.5-3、白萝卜叶 2-2.5、
柠檬草 3-4、柞树叶 1-1.5、豨仙草 1.3-1.7、红糖
3-4、蓝莓 2-3、菠菜 3-4、龙眼 3-4、可可粉 7-8、牛
蛙肉 23-25、牛骨 25-30、黄酒 2-3、马蹄粉 2-3、橄
榄油 1-2、营养添加剂 4-5。本发明的芝麻酱口感
细腻,营养丰富,其中添加的由牛骨熬煮而成的汤
使得本发明味道鲜美,风味独特,同时,本发明还
添加了多种果蔬,营养丰富,此外,本发明还含有
多种中草药成分,具有益气血、健脾胃、滋阴润燥
的功效,是一种绿色保健食品。

1. 一种牛骨风味芝麻酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黑芝麻 100-110、灵芝 2-3、小蓟 1-2、知母 1.5-3、白萝卜叶 2-2.5、柠檬草 3-4、柞树叶 1-1.5、豨仙草 1.3-1.7、红糖 3-4、蓝莓 2-3、菠菜 3-4、龙眼 3-4、可可粉 7-8、牛蛙肉 23-25、牛骨 25-30、黄酒 2-3、马蹄粉 2-3、橄榄油 1-2、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核 1-1.5、白茅根 0.8-1、太子参 0.7-0.9、远志 1-1.3、绿豆 3-4、冰糖 1-2、核桃粉 4-5、木瓜 20-23、南瓜 30-35、虾皮 9-10、葡萄籽油 1-2;

制备方法为:(1)将绿豆加 5-6 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡 8-10 小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

(2)取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在 60-70℃下焖制 20-30 分钟,再经烘干后研成粉末;

(3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的牛骨风味芝麻酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将灵芝、小蓟、知母、白萝卜叶、柠檬草、柞树叶、豨仙草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得药液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将牛骨加 4-5 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得滤液中加入可可粉充分搅拌,得牛骨汤;将黑芝麻入锅,小火炒香后出锅,加牛骨汤研磨匀质,小火熬稠;

(3)取蓝莓、龙眼果肉,与菠菜混合打浆,过滤除渣,得果蔬汁;将橄榄油倒入锅中,大火加热,待油烧至六成熟时倒入果蔬汁、黄酒、马蹄粉,小火加热搅拌 5-6 分钟后出锅,得调味液;

(4)将牛蛙肉切成丁,与调味液混合拌匀,送入蒸锅大火蒸熟后取出,然后与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

一种牛骨风味芝麻酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种牛骨风味芝麻酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类等物为主要原料加工而成的糊状调味品,多用于烹调菜肴。目前,市场上销售的酱的种类繁多,但其只具有单一的调味功能,而不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种牛骨风味芝麻酱及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种牛骨风味芝麻酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黑芝麻 100-110、灵芝 2-3、小蓟 1-2、知母 1.5-3、白萝卜叶 2-2.5、柠檬草 3-4、柞树叶 1-1.5、豨仙草 1.3-1.7、红糖 3-4、蓝莓 2-3、菠菜 3-4、龙眼 3-4、可可粉 7-8、牛蛙肉 23-25、牛骨 25-30、黄酒 2-3、马蹄粉 2-3、橄榄油 1-2、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核 1-1.5、白茅根 0.8-1、太子参 0.7-0.9、远志 1-1.3、绿豆 3-4、冰糖 1-2、核桃粉 4-5、木瓜 20-23、南瓜 30-35、虾皮 9-10、葡萄籽油 1-2;

制备方法为:(1)将绿豆加 5-6 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡 8-10 小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

(2)取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在 60-70℃下焖制 20-30 分钟,再经烘干后研成粉末;

(3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0005] 所述的牛骨风味芝麻酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将灵芝、小蓟、知母、白萝卜叶、柠檬草、柞树叶、豨仙草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得药液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将牛骨加 4-5 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得滤液中加入可可粉充分搅拌,得牛骨汤;将黑芝麻入锅,小火炒香后出锅,加牛骨汤研磨匀质,小火熬稠;

(3)取蓝莓、龙眼果肉,与菠菜混合打浆,过滤除渣,得果蔬汁;将橄榄油倒入锅中,大火加热,待油烧至六成熟时倒入果蔬汁、黄酒、马蹄粉,小火加热搅拌 5-6 分钟后出锅,得调味液;

(4)将牛蛙肉切成丁,与调味液混合拌匀,送入蒸锅大火蒸熟后取出,然后与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0006] 本发明中的柞树叶为壳斗科植物蒙古栎的叶, 豨仙草为唇形科植物丽江糙苏带根的全草。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的芝麻酱口感细腻, 营养丰富, 其中添加的由牛骨熬煮而成的汤使得本发明味道鲜美, 风味独特, 同时, 本发明还添加了多种果蔬, 营养丰富, 此外, 本发明还含有多种中草药成分, 具有益气血、健脾胃、滋阴润燥的功效, 是一种绿色保健食品。

具体实施方式

[0008] 一种牛骨风味芝麻酱, 其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

黑芝麻 100、灵芝 3、小蓟 1、知母 1.5、白萝卜叶 2.5、柠檬草 3、柞树叶 1.5、豨仙草 1.3、红糖 3、蓝莓 3、菠菜 4、龙眼 3、可可粉 8、牛蛙肉 23、牛骨 30、黄酒 2、马蹄粉 3、橄榄油 2、营养添加剂 5;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成: 山楂核 1.5、白茅根 0.8、太子参 0.9、远志 1.3、绿豆 4、冰糖 2、核桃粉 5、木瓜 23、南瓜 35、虾皮 10、葡萄籽油 2;

制备方法为:(1)将绿豆加 5-6 倍的水大火煮沸, 过滤除渣, 在所得绿豆汤中加入冰糖, 搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志, 密封浸泡 8-10 小时, 过滤除渣, 得保健绿豆汤;

(2)取木瓜、南瓜果肉, 送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟后取出, 捣成泥, 然后加入保健绿豆汤, 在 60-70°C 下焖制 20-30 分钟, 再经烘干后研成粉末;

(3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀, 烘干后粉碎, 然后与步骤(2)所得物料及剩余物料混合拌匀, 即得。

[0009] 所述的牛骨风味芝麻酱的制备方法, 包括以下步骤:

(1)将灵芝、小蓟、知母、白萝卜叶、柠檬草、柞树叶、豨仙草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟, 过滤除渣, 所得药液经喷雾干燥制成粉末, 得中药粉;

(2)将牛骨加 4-5 倍的水大火煮沸, 过滤除渣, 在所得滤液中加入可可粉充分搅拌, 得牛骨汤; 将黑芝麻入锅, 小火炒香后出锅, 加牛骨汤研磨匀质, 小火熬稠;

(3)取蓝莓、龙眼果肉, 与菠菜混合打浆, 过滤除渣, 得果蔬汁; 将橄榄油倒入锅中, 大火加热, 待油烧至六成熟时倒入果蔬汁、黄酒、马蹄粉, 小火加热搅拌 5-6 分钟后出锅, 得调味液;

(4)将牛蛙肉切成丁, 与调味液混合拌匀, 送入蒸锅大火蒸熟后取出, 然后与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合拌匀, 即得。