



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105166919 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 23

(21) 申请号 201510415115. 1

(22) 申请日 2015. 07. 16

(71) 申请人 秦红梅

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县海棠苑
27 栋 513 室

(72) 发明人 秦红梅

(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 1/30(2006. 01)

A23L 1/325(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿及其制备方法

(57) 摘要

本发明是关于一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿及其制备方法,其特征是由下列重量份原料制成:蚕豆瓣 200~230、鲜银鱼苗 20~25、小虾米 15~20、红豆叶 10~12、扁豆花 7~9、香葱 5~7、百合 15~18、豆渣 30~35、面粉 30~35、鸡爪 25~30、小茴 3~5、食盐 13~16、月桂叶 3~5、鸡蛋清 18~23、营养添加液 20~25 和水适量。本发明所制备的一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿,其有效成分具有清热消暑、健脑明目、生津止渴、清肺润燥止咳、清心安神定惊等保健作用。

1. 一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿,其特征在於它是由下述重量份原料制成:

蚕豆瓣 200~230、鲜银鱼苗 20~25、小虾米 15~20、红豆叶 10~12、扁豆花 7~9、香葱 5~7、百合 15~18、豆渣 30~35、面粉 30~35、鸡爪 25~30、小茴 3~5、食盐 13~16、月桂叶 3~5、鸡蛋清 18~23、营养添加液 20~25 和水适量;

所述营养添加液,其特征在於由下述重量份原料制成:鱼唇 9~11、鱼骨粉 5~7、苦丁茶 7~9、陈皮 7~9、大麦芽 5~7、合欢皮 3~6、花生芽豆腐 15~20、柠檬籽 3~5、莲藕汁 7~9、甜椒 11~13、洋葱 10~12、胡萝卜叶 10~12 和水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1)、将苦丁茶、陈皮、大麦芽、合欢皮等混合,小火炒制,均匀翻炒,使受热均匀,炒制微焦后取出研磨至 40~60 目,用砂锅文火煎煮,至 5 倍水熬成 1 倍水,高压过滤并收集滤液;

(2)、将甜椒、洋葱、胡萝卜叶等择洗干净,进行榨汁,加入莲藕汁和等量水煎煮收汁,再均匀涂至花生豆腐之上,并进烤箱低火烤制 20~25 分钟;

(3)、将柠檬籽和鱼骨粉混合翻炒,至其成色微黄,研磨至 60~80 目,加入鱼唇、步骤 1、步骤 2 和 5~7 倍量水等,大火煮汁沸腾,再调至小火慢煮 30~35 分钟。

2. 根据权利要求 1 所述的一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿,其特征在於是由下列步骤制成:

(1)、将蚕豆瓣与小虾米、香葱、食盐等混合均匀,于蒸笼蒸制 25~30 分钟;

(2)、将红豆叶、扁豆花、豆渣、鸡爪、小茴、月桂叶等混合,加入 3~5 倍量的水,大火熬煮 20~25 分钟,转至小火慢煮,使汤汁浓缩变成粘稠状,汤汁变成原来的三分之一时,趁热过滤,收集汤汁;

(3)、将鲜银鱼苗与百合、鸡蛋清等放于磁盘中蒸制 15~20 分钟,取出打磨成泥状,并与面粉混合,加入等量水,水浴加热搅拌使其成浆糊状,并将步骤 2 混合加入,充分搅匀;

(4)、将步骤 1 与营养添加液充分混合后,凉至半干,于烤箱低火烤制 3~5 分钟,再将步骤 3 均匀浇到其上,再用火焰喷烧至表面微焦,冷却后分装保存。

一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿及其制备方法。

背景技术

[0002] 蚕豆, 又称佛豆、胡豆、川豆、倭豆、罗汉豆。一年生或二年生草本, 为粮食、蔬菜和饲料、绿肥兼用作物。起源于西南亚和北非, 相传西汉张骞自西域引入中国。蚕豆含 8 种必需氨基酸, 碳水化合物含量 47% ~ 60%, 营养价值丰富, 可食用, 也可制酱、酱油、粉丝、粉皮和作蔬菜, 受到广大消费者的喜爱。现代化生产已经将蚕豆的生产工业化, 并逐步形成了蓬勃发展的蚕豆制品行业。

[0003] 随着人们物质生活水平的提高, 对休闲食品的风味要求也随之提高, 蚕豆作为一种传统美食, 深受人们的喜爱, 而目前市场上蚕豆类休闲食品的选择较为单一, 限制了蚕豆在休闲食品领域的发展。

发明内容

[0004] 本发明目的是为了提供一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿, 以此丰富人们的口感, 同时满足人们日益强化的营养需求。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿, 其特征在于它是由下述重量份原料制成:

蚕豆瓣 200~230、鲜银鱼苗 20~25、小虾米 15~20、红豆叶 10~12、扁豆花 7~9、香葱 5~7、百合 15~18、豆渣 30~35、面粉 30~35、鸡爪 25~30、小茴 3~5、食盐 13~16、月桂叶 3~5、鸡蛋清 18~23、营养添加液 20~25 和水适量;

所述营养添加液, 其特征在于由下述重量份原料制成: 鱼唇 9~11、鱼骨粉 5~7、苦丁茶 7~9、陈皮 7~9、大麦芽 5~7、合欢皮 3~6、花生芽豆腐 15~20、柠檬籽 3~5、莲藕汁 7~9、甜椒 11~13、洋葱 10~12、胡萝卜叶 10~12 和水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1)、将苦丁茶、陈皮、大麦芽、合欢皮等混合, 小火炒制, 均匀翻炒, 使受热均匀, 炒制微焦后取出研磨至 40~60 目, 用砂锅文火煎煮, 至 5 倍水熬成 1 倍水, 高压过滤并收集滤液;

(2)、将甜椒、洋葱、胡萝卜叶等择洗干净, 进行榨汁, 加入莲藕汁和等量水煎煮收汁, 再均匀涂至花生豆腐之上, 并进烤箱低火烤制 20~25 分钟;

(3)、将柠檬籽和鱼骨粉混合翻炒, 至其成色微黄, 研磨至 60~80 目, 加入鱼唇、步骤 1、步骤 2 和 5~7 倍量水等, 大火煮汁沸腾, 再调至小火慢煮 30~35 分钟。

[0006] 一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿的制备方法, 包括以下步骤:

(1)、将蚕豆瓣与小虾米、香葱、食盐等混合均匀, 于蒸笼蒸制 25~30 分钟;

(2)、将红豆叶、扁豆花、豆渣、鸡爪、小茴、月桂叶等混合, 加入 3~5 倍量的水, 大火熬煮 20~25 分钟, 转至小火慢煮, 使汤汁浓缩变成粘稠状, 汤汁变成原来的三分之一时, 趁热过滤, 收集汤汁;

(3)、将鲜银鱼苗与百合、鸡蛋清等放于磁盘中蒸制 15~20 分钟,取出打磨成泥状,并与面粉混合,加入等量水,水浴加热搅拌使其成浆糊状,并将步骤 2 混合加入,充分搅匀;

(4)、将步骤 1 与营养添加液充分混合后,凉至半干,于烤箱低火烤制 3~5 分钟,再将步骤 3 均匀浇到其上,再用火焰喷烧至表面微焦,冷却后分装保存。

[0007] 蚕豆中含有调节蚕豆大脑和神经组织的重要成分钙、锌、锰、磷脂等,并含有丰富的胆石碱,有增强记忆力的健脑作用,如果你是正在应付考试或是脑力工作者,适当进食蚕豆可能会有一定功效;蚕豆中的钙,有利于骨骼对钙的吸收与钙化,能促进人体骨骼的生长发育;蚕豆中的蛋白质含量丰富,且不含胆固醇,可以提高食品营养价值,预防心血管疾病;蚕豆中的维生素 C 可以延缓动脉硬化。

[0008] 百合甘凉清润,主入肺心,长于清肺润燥止咳,清心安神定惊,治肺阴虚的燥热咳嗽,肺虚久咳、痰中带血、劳嗽咯血等,为肺燥咳嗽、虚烦不安所常用。百合富含黏液质及维生素,对皮肤细胞新陈代谢有益,常食百合,有一定美容作用。百合含多种生物碱,对白细胞减少症有预防作用,能升高血细胞,对化疗及放射性治疗后细胞减少症有治疗作用;百合在体内还能促进和增强单核细胞系统和吞噬功能,提高机体的体液免疫能力,因此百合对多种癌症均有较好的防治效果。

[0009] 银鱼中蛋白质含量为 72.1%,氨基酸含量也相当丰富,营养价值极高,具有补肾增阳、祛虚活血,益脾润肺等功效,是上等滋养补品。银鱼作为一种整体性食物应用(即内脏、头、翅均不去掉,整体食用),其养生益寿的功能为国际营养学界所确认。银鱼尤适宜体质虚弱、营养不足、消化不良者、高脂血症患者、脾胃虚弱者、有肺虚咳嗽、虚劳等症者食用。

[0010] 苦丁茶中含有苦丁皂甙、氨基酸、维生素 C、多酚类、黄酮类、咖啡碱、蛋白质等 200 多种成分。其成品茶清香有味苦、而后甘凉,具有清热消暑、明目益智、生津止渴、利尿强心、润喉止咳、降压减肥、抑癌防癌、抗衰老、活血脉等多种功效,素有“保健茶”、“美容茶”、“减肥茶”、“降压茶”、“益寿茶”等美称。

[0011] 本发明的优点是:

1、本发明将蚕豆瓣与虾米等混合,用虾米特有的鲜香味巧妙的遮掩了蚕豆原有的生涩之味,并结合蚕豆瓣醇香的豆脂香味,更加凸显了相互的优点,使口味丰富而更佳。

[0012] 2、本发明所制备的一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿,其有效成分具有清热消暑、健脑明目、生津止渴、清肺润燥止咳、清心安神定惊等保健作用。

[0013] 3、本发明所先用的丰富的原料,大多为常见食材,营养丰富,粗细搭配合理,而且通过合理的分类处理,精确的时间分配,不仅口味相互融合,营养成分也得以保留。

具体实施方式

[0014] 下面通过具体实施例进一步说明本发明。

[0015] 实施例一

一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿,其特征在于它是由下述重量份原料制成:

蚕豆瓣 200~230、鲜银鱼苗 20~25、小虾米 15~20、红豆叶 10~12、扁豆花 7~9、香葱 5~7、百合 15~18、豆渣 30~35、面粉 30~35、鸡爪 25~30、小茴 3~5、食盐 13~16、月桂叶 3~5、鸡蛋清 18~23、营养添加液 20~25 和水适量;

所述营养添加液,其特征在于由下述重量份原料制成:鱼唇 9~11、鱼骨粉 5~7、苦丁茶

7~9、陈皮 7~9、大麦芽 5~7、合欢皮 3~6、花生芽豆腐 15~20、柠檬籽 3~5、莲藕汁 7~9、甜椒 11~13、洋葱 10~12、胡萝卜叶 10~12 和水适量；

所述营养添加液的制备方法：

(1)、将苦丁茶、陈皮、大麦芽、合欢皮等混合，小火炒制，均匀翻炒，使受热均匀，炒制微焦后取出研磨至 40~60 目，用砂锅文火煎煮，至 5 倍水熬成 1 倍水，高压过滤并收集滤液；

(2)、将甜椒、洋葱、胡萝卜叶等择洗干净，进行榨汁，加入莲藕汁和等量水煎煮收汁，再均匀涂至花生豆腐之上，并进烤箱低火烤制 20~25 分钟；

(3)、将柠檬籽和鱼骨粉混合翻炒，至其成色微黄，研磨至 60~80 目，加入鱼唇、步骤 1、步骤 2 和 5~7 倍量水等，大火煮汁沸腾，再调至小火慢煮 30~35 分钟。

[0016] 一种鲜香虾米百合蚕豆瓣儿的制备方法，包括以下步骤：

(1)、将蚕豆瓣与小虾米、香葱、食盐等混合均匀，于蒸笼蒸制 25~30 分钟；

(2)、将红豆叶、扁豆花、豆渣、鸡爪、小茴、月桂叶等混合，加入 3~5 倍量的水，大火熬煮 20~25 分钟，转至小火慢煮，使汤汁浓缩变成粘稠状，汤汁变成原来的三分之一时，趁热过滤，收集汤汁；

(3)、将鲜银鱼苗与百合、鸡蛋清等放于磁盘中蒸制 15~20 分钟，取出打磨成泥状，并与面粉混合，加入等量水，水浴加热搅拌使其成浆糊状，并将步骤 2 混合加入，充分搅匀；

(4)、将步骤 1 与营养添加液充分混合后，凉至半干，于烤箱低火烤制 3~5 分钟，再将步骤 3 均匀浇到其上，再用火焰喷烧至表面微焦，冷却后分装保存。