



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105361033 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 02

(21) 申请号 201510835754. 3

(22) 申请日 2015. 11. 26

(71) 申请人 刘韶娜

地址 266000 山东省青岛市莱西市经济开发区黄花观村1号楼1单元402户

(72) 发明人 刘韶娜

(51) Int. Cl.

A23L 19/00(2016. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蔬菜火腿及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蔬菜火腿及其制备方法，是由下列重量份的原料组成：南瓜 30-50 份、鸡蛋 5-15 份、淀粉 5-15 份、香菇 20-40 份、大葱 4-6 份、紫甘蓝 20-40 份、木耳 15-25 份、花椒粉 4-6 份、红薯 20-30 份、土豆 60-80 份、孜然粉 5-15 份、玉米 20-40 份、食盐 4-6 份、水 15-25 份。本发明提供了一种蔬菜火腿，以蔬菜为主料，增加了香肠的口味，改善了香肠的营养架构，营养丰富、口感细腻、味道鲜美，加工方便，既有香肠的特征，又别有风味。

1. 一种蔬菜火腿,其特征在于,是由下列重量份的原料组成:南瓜 30-50 份、鸡蛋 5-15 份、淀粉 5-15 份、香菇 20-40 份、大葱 4-6 份、紫甘蓝 20-40 份、木耳 15-25 份、花椒粉 4-6 份、红薯 20-30 份、土豆 60-80 份、孜然粉 5-15 份、玉米 20-40 份、食盐 4-6 份、水 15-25 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种蔬菜火腿,其特征在于,是由下列重量份的原料组成:南瓜 30 份、鸡蛋 5 份、淀粉 5 份、香菇 20 份、大葱 4 份、紫甘蓝 20 份、木耳 15 份、花椒粉 4 份、红薯 20 份、土豆 60 份、孜然粉 5 份、玉米 20 份、食盐 4 份、水 15 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种蔬菜火腿,其特征在于,是由下列重量份的原料组成:南瓜 40 份、鸡蛋 10 份、淀粉 10 份、香菇 30 份、大葱 5 份、紫甘蓝 30 份、木耳 20 份、花椒粉 5 份、红薯 25 份、土豆 70 份、孜然粉 10 份、玉米 30 份、食盐 5 份、水 20 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种蔬菜火腿,其特征在于,是由下列重量份的原料组成:南瓜 50 份、鸡蛋 15 份、淀粉 15 份、香菇 40 份、大葱 6 份、紫甘蓝 40 份、木耳 25 份、花椒粉 6 份、红薯 30 份、土豆 80 份、孜然粉 15 份、玉米 40 份、食盐 4-6 份、水 25 份。

5. 一种根据权利要求 1 至 4 任意一项所述的蔬菜火腿的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

- (1) 将南瓜、香菇、紫甘蓝、木耳、玉米洗净,焯熟后切丁,制得蔬菜丁;
- (2) 将红薯、土豆洗净去皮后,切块,放入锅中蒸熟,蒸熟后碾压制得红薯土豆泥;
- (3) 将大葱洗净后榨汁,制得大葱汁,与淀粉、食盐和水混合,搅拌均匀,制得混合液 A;
- (4) 将鸡蛋去壳后打散,将蔬菜丁、红薯土豆泥、混合液 A 及鸡蛋与孜然粉、花椒粉混合,搅拌均匀,制得混合物料 B;
- (5) 将步骤 (4) 中的混合物料 B 用肠衣灌装,蒸熟,即得所述的蔬菜火腿。

一种蔬菜火腿及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品,具体是涉及一种蔬菜火腿及其制备方法。

背景技术

[0002] 火腿是一种利用非常古老的食物生产和肉食保存技术,将动物的肉绞碎成泥状,再灌入肠衣制成的长圆柱体管状食品。中国的火腿有着悠久的历史,火腿的类型也有很多,主要分为川味儿火腿和广味儿火腿。主要的不同处就在于广味儿是甜的,川味儿是辣的。以前火腿是每年过年前制作的食品,而现在一年中的任何时候都可以吃到火腿了。

[0003] 市场上的火腿基本是以肉类作为主原料,脂肪含量高,然而,随着生活水平的提高,很多人有高血脂、高血压,因此,市场上所售的火腿基本上不适合这类人群食用,本发明制得的火腿肠具有降血压、防动脉硬化、通便排泄、减肥、清热解毒、益气、生津润燥、消水肿、补脾利尿、滋阴润燥、养血、润肤的功效。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于针对上述现有技术的不足之处,克服现有技术的缺陷,提供一种蔬菜火腿,该产品既具有丰富的食用营养,又具有保健的作用。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0006] 一种蔬菜火腿,是由下列重量份的原料组成:南瓜 30-50 份、鸡蛋 5-15 份、淀粉 5-15 份、香菇 20-40 份、大葱 4-6 份、紫甘蓝 20-40 份、木耳 15-25 份、花椒粉 4-6 份、红薯 20-30 份、土豆 60-80 份、孜然粉 5-15 份、玉米 20-40 份、食盐 4-6 份、水 15-25 份。

[0007] 进一步,是由下列重量份的原料组成:南瓜 30 份、鸡蛋 5 份、淀粉 5 份、香菇 20 份、大葱 4 份、紫甘蓝 20 份、木耳 15 份、花椒粉 4 份、红薯 20 份、土豆 60 份、孜然粉 5 份、玉米 20 份、食盐 4 份、水 15 份。

[0008] 进一步,是由下列重量份的原料组成:南瓜 40 份、鸡蛋 10 份、淀粉 10 份、香菇 30 份、大葱 5 份、紫甘蓝 30 份、木耳 20 份、花椒粉 5 份、红薯 25 份、土豆 70 份、孜然粉 10 份、玉米 30 份、食盐 5 份、水 20 份。

[0009] 进一步,是由下列重量份的原料组成:南瓜 50 份、鸡蛋 15 份、淀粉 15 份、香菇 40 份、大葱 6 份、紫甘蓝 40 份、木耳 25 份、花椒粉 6 份、红薯 30 份、土豆 80 份、孜然粉 15 份、玉米 40 份、食盐 4-6 份、水 25 份。

[0010] 本发明的有益效果是:本发明提供了一种蔬菜火腿,以蔬菜为主料,增加了香肠的口味,改善了香肠的营养架构,营养丰富、口感细腻、味道鲜美,加工方便,既有香肠的特征,又别有风味。

具体实施方式

[0011] 下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中

的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0012] 实施例一

[0013] 一种蔬菜火腿,是由下列重量份的原料组成:南瓜 30-50 份、鸡蛋 5-15 份、淀粉 5-15 份、香菇 20-40 份、大葱 4-6 份、紫甘蓝 20-40 份、木耳 15-25 份、花椒粉 4-6 份、红薯 20-30 份、土豆 60-80 份、孜然粉 5-15 份、玉米 20-40 份、食盐 4-6 份、水 15-25 份。

[0014] 实施例二

[0015] 一种蔬菜火腿,是由下列重量份的原料组成:南瓜 30 份、鸡蛋 5 份、淀粉 5 份、香菇 20 份、大葱 4 份、紫甘蓝 20 份、木耳 15 份、花椒粉 4 份、红薯 20 份、土豆 60 份、孜然粉 5 份、玉米 20 份、食盐 4 份、水 15 份。

[0016] 实施例三

[0017] 一种蔬菜火腿,是由下列重量份的原料组成:南瓜 40 份、鸡蛋 10 份、淀粉 10 份、香菇 30 份、大葱 5 份、紫甘蓝 30 份、木耳 20 份、花椒粉 5 份、红薯 25 份、土豆 70 份、孜然粉 10 份、玉米 30 份、食盐 5 份、水 20 份。

[0018] 实施例四

[0019] 一种蔬菜火腿,是由下列重量份的原料组成:南瓜 50 份、鸡蛋 15 份、淀粉 15 份、香菇 40 份、大葱 6 份、紫甘蓝 40 份、木耳 25 份、花椒粉 6 份、红薯 30 份、土豆 80 份、孜然粉 15 份、玉米 40 份、食盐 4-6 份、水 25 份。

[0020] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。