



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104920949 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 23

(21) 申请号 201510108056. 3

(22) 申请日 2015. 03. 12

(71) 申请人 凤台县永新工贸有限责任公司

地址 232100 安徽省淮南市凤台县桂集镇经济
济开发区

(72) 发明人 陈礼新

(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.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/302(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/326(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉，由下列重量份的原料制成：灌浆期荞麦 170-180、黑豆 15-18、营养添加剂 9-10、山楂汁 33-35、芹菜 5-6、鳕鱼肉 10-12、荸荠 5-8、香槟 4-6、珍珠菜 6-8、小米粉 7-8、维生素 E 油 1-2、羊油 2-3、鲜黑木耳 15-16、甜茶籽 1-2. 1、绿萝花 0. 5-1. 5、荷梗 2-2. 1、山楂叶 1. 2-1. 3、板蓝根 2. 1-2. 2、当归 2. 2-2. 5；本发明方法操作简单、配方合理、原料来源广，其中添加有山楂叶，可以开胃消食、活血化瘀，荷梗的添加还可以解暑清热、理气化湿，活血抗菌；当归的添加还可以补血活血、润燥滑肠，使本发明荞麦面粉做到气血同补，有益健康。

1. 一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉,其特征在于由下列重量份的原料制成:灌浆期荞麦 170-180、黑豆 15-18、营养添加剂 9-10、山楂汁 33-35、芹菜 5-6、鳕鱼肉 10-12、荸荠 5-8、香槟 4-6、珍珠菜 6-8、小米粉 7-8、维生素 E 油 1-2、羊油 2-3、鲜黑木耳 15-16、甜茶籽 1-2. 1、绿萝花 0. 5-1. 5、荷梗 2-2. 1、山楂叶 1. 2-1. 3、板蓝根 2. 1-2. 2、当归 2. 2-2. 5;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

当归 1. 8-2. 6、炒白芍 1. 6-2、香蜂草 1. 1-2. 4、芭蕉芋块茎 1-1. 5、鲜玫瑰花 4-5、鲜茉莉花 4-5、鲜金银花 4-5、鲜菊花 4-5、黑糖、盐适量;

制备方法为:(1) 将当归、炒白芍、香蜂草、芭蕉芋块茎用 7-9 倍量的水浸提后浓缩,再经喷雾干燥,得中药粉;

(2) 将鲜玫瑰花、鲜茉莉花、鲜菊花、鲜金银花分别拆开,去除花萼,再将花瓣一片片摘下,浸泡在清水中 20-30 分钟;取出花瓣沥干水,

(3) 将花瓣、食盐混合倒入盆中,搅拌均匀后用手揉搓至充分混合,将揉搓好的花瓣连同流下的汁液混合装入玻璃瓶中,密封后置于阳光下晾晒 2-3 天后取出,再加入黑糖以及中药粉,混合腌渍 5-8 天,取出烘干磨粉,即得。

2. 如权利要求 1 所述的一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将甜茶籽、绿萝花、荷梗、山楂叶、板蓝根、当归用 7-9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

(2) 按重量份取灌浆期荞麦清洗去杂,加山楂汁浸润 7-8 小时,然后将荞麦与鲜黑木耳混匀后水磨,得荞麦浆料,经喷雾干燥,得粉料,待用;

(3) 黑豆、珍珠菜、维生素 E 油混合榨浆,滤得浆液,经喷雾干燥,得粉料,待用;

(4) 鳕鱼肉洗净切块,拌入小米粉、香槟的混合物,芹菜洗净切丝,芹菜丝倒入烧热的羊油锅中,翻炒 2-3 下,再倒入鳕鱼块,继续翻炒 8-10 分钟,取出鳕鱼肉,与荸荠烘干磨粉,待用;

(5) 将步骤(1)-(4) 所得物料以及剩余物料按上述重量份加入搅拌机,搅拌均匀后再用不锈钢粉碎机粉碎,然后用 100-150 目的筛网过滤,最后包装、入库,即得。

一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健荞麦面粉,尤其涉及一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 荞麦因含有丰富营养和特殊的健康成分颇受推崇,被誉为健康主食品,人们视之为理想的保健食品,尤其是对高血压、冠心病、糖尿病、癌症等有特殊的保健作用,然而近年来,由于人们片面追求“食不厌精”,餐桌上都是大鱼大肉,几乎见不到荞麦等杂粮食品了。这不能不说是上述疾病发病率增高的原因之一。五谷杂粮,各有所长,而主要靠粮食摄取营养素的人类,只有杂食才符合人体的生理需要。因此用荞麦来生产人们生活必须的面粉是很有必要的,而在荞麦面粉中加入更多更丰富的营养成分必然可以重新引起人们对荞麦面粉的重视。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉,由下列重量份的原料制成:

[0006] 灌浆期荞麦 170-180、黑豆 15-18、营养添加剂 9-10、山楂汁 33-35、芹菜 5-6、鳕鱼肉 10-12、荸荠 5-8、香槟 4-6、珍珠菜 6-8、小米粉 7-8、维生素 E 油 1-2、羊油 2-3、鲜黑木耳 15-16、甜茶籽 1-2.1、绿萝花 0.5-1.5、荷梗 2-2.1、山楂叶 1.2-1.3、板蓝根 2.1-2.2、当归 2.2-2.5;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

[0008] 当归 1.8-2.6、炒白芍 1.6-2、香蜂草 1.1-2.4、芭蕉芋块茎 1-1.5、鲜玫瑰花 4-5、鲜茉莉花 4-5、鲜金银花 4-5、鲜菊花 4-5、黑糖、盐适量;

[0009] 制备方法为:(1) 将当归、炒白芍、香蜂草、芭蕉芋块茎用 7-9 倍量的水浸提后浓缩,再经喷雾干燥,得中药粉;

[0010] (2) 将鲜玫瑰花、鲜茉莉花、鲜菊花、鲜金银花分别拆开,去除花萼,再将花瓣一片片摘下,浸泡在清水中 20-30 分钟;取出花瓣沥干水,

[0011] (3) 将花瓣、食盐混合倒入盆中,搅拌均匀后用手揉搓至充分混合,将揉搓好的花瓣连同流下的汁液混合装入玻璃瓶中,密封后置于阳光下晾晒 2-3 天后取出,再加入黑糖以及中药粉,混合腌渍 5-8 天,取出烘干磨粉,即得。

[0012] 所述的一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

[0013] (1) 将甜茶籽、绿萝花、荷梗、山楂叶、板蓝根、当归用 7-9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

[0014] (2) 按重量份取灌浆期荞麦清洗去杂,加山楂汁浸润 7-8 小时,然后将荞麦与鲜黑

木耳混匀后水磨,得荞麦浆料,经喷雾干燥,得粉料,待用;

[0015] (3) 黑豆、珍珠菜、维生素 E 油混合榨浆,滤得浆液,经喷雾干燥,得粉料,待用;

[0016] (4) 鳕鱼肉洗净切块,拌入小米粉、香槟的混合物,芹菜洗净切丝,芹菜丝倒入烧热的羊油锅中,翻炒 2-3 下,再倒入鳕鱼块,继续翻炒 8-10 分钟,取出鳕鱼肉,与荸荠烘干磨粉,待用;

[0017] (5) 将步骤 (1)-(4) 所得物料以及剩余物料按上述重量份加入搅拌机,搅拌均匀后再用不锈钢粉碎机粉碎,然后用 100-150 目的筛网过滤,最后包装、入库,即得。

[0018] 本发明的优点是:

[0019] 本发明提供了一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉及其加工方法,原料采用灌浆期荞麦,此时期小麦制成的荞麦面粉营养成分含量最高,也最为丰富;其中营养添加剂是由多种新鲜花瓣经过长时间的腌渍而成,香味浓郁、天然,令人心旷神怡,添加到荞麦面粉中可以增香增粘,还具有美容效果。本发明方法操作简单、配方合理、原料来源广,本发明生产的荞麦面粉添加有山楂叶,可以开胃消食、活血化瘀,荷梗的添加还可以解暑清热、理气化湿,活血抗菌;当归的添加还可以补血活血、润燥滑肠,使本发明荞麦面粉做到气血同补,有益健康。

具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0021] 实施例 1:

[0022] 一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉,由下列重量份(斤)的原料制成:

[0023] 灌浆期荞麦 170、黑豆 15、营养添加剂 9、山楂汁 35、芹菜 5、鳕鱼肉 12、荸荠 5-8、香槟 4、珍珠菜 6、小米粉 7、维生素 E 油 2、羊油 3、鲜黑木耳 15-16、甜茶籽 2.1、绿萝花 1.5、荷梗 2.1、山楂叶 1.3、板蓝根 2.2、当归 2.5;

[0024] 所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

[0025] 当归 1.8、炒白芍 1.6、香蜂草 1、芭蕉芋块茎 1、鲜玫瑰花 4、鲜茉莉花 4、鲜金银花 4、鲜菊花 4、黑糖、盐适量;

[0026] 制备方法为:(1) 将当归、炒白芍、香蜂草、芭蕉芋块茎用 7 倍量的水浸提后浓缩,再经喷雾干燥,得中药粉;

[0027] (2) 将鲜玫瑰花、鲜茉莉花、鲜菊花、鲜金银花分别拆开,去除花萼,再将花瓣一片片摘下,浸泡在清水中 20 分钟;取出花瓣沥干水,

[0028] (3) 将花瓣、食盐混合倒入盆中,搅拌均匀后用手揉搓至充分混合,将揉搓好的花瓣连同流下的汁液混合装入玻璃瓶中,密封后置于阳光下晾晒 2 天后取出,再加入黑糖以及中药粉,混合腌渍 8 天,取出烘干磨粉,即得。

[0029] 一种山楂鳕鱼开胃荞麦面粉的制备方法,包括以下步骤:

[0030] (1) 将甜茶籽、绿萝花、荷梗、山楂叶、板蓝根、当归用 9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

[0031] (2) 按重量份取灌浆期荞麦清洗去杂,加山楂汁浸润 7 小时,然后将荞麦与鲜黑木耳混匀后水磨,得荞麦浆料,经喷雾干燥,得粉料,待用;

[0032] (3) 黑豆、珍珠菜、维生素 E 油混合榨浆,滤得浆液,经喷雾干燥,得粉料,待用;

[0033] (4) 鳕鱼肉洗净切块,拌入小米粉、香槟的混合物,芹菜洗净切丝,芹菜丝倒入烧热的羊油锅中,翻炒 3 下,再倒入鳕鱼块,继续翻炒 10 分钟,取出鳕鱼肉,与荸荠烘干磨粉,待用;

[0034] (5) 将步骤(1)-(4)所得物料以及剩余物料按上述重量份加入搅拌机,搅拌均匀后再用不锈钢粉碎机粉碎,然后用 100 目的筛网过滤,最后包装、入库,即得。