



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103815451 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 28

(21) 申请号 201410034348. 2

(22) 申请日 2014. 01. 24

(71) 申请人 五河县鲲鹏食品饮料有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城南经济
开发区兴潼路

(72) 发明人 姜阔

(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 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种咖啡花生及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种咖啡花生,由下列重量份的原料制成:花生米 100-110、花生油 8-10、蜂蛹 10-15、咖啡粉 10-12、花椒粉 1-2、蜂蜜 5-6、白砂糖 8-10、青椒 5-6、鱼腥草 1-2、小通草 1-2、苏合香 1-3、书带草 1-2、食品添加剂 1-2、水适量;本发明的花生,采用精选优质花生作为主原料,再辅以咖啡粉、蚕蛹等优质原材料,经过一系列的特殊工艺,精心制作而成。制得的咖啡花生不仅味道可口,还保持了花生与咖啡的原有味道,兼具了健康与美味。

1. 一种咖啡花生,其特征在于,由下列重量份的原料制成:花生米 100-110、花生油 8-10、蜂蛹 10-15、咖啡粉 10-12、花椒粉 1-2、蜂蜜 5-6、白砂糖 8-10、青椒 5-6、鱼腥草 1-2、小通草 1-2、苏合香 1-3、书带草 1-2、食品添加剂 1-2、水适量;

所述食品添加剂由下列重量份的原料制成:花生 30-40、栗子 20-30、蟹黄 15-20、芹菜 20-25、红萝卜缨 10-15、桑葚 20-25、螺旋藻粉 6-8、峨参叶 3-4、灵芝草 2-3、三七 4-5、山楂叶 5-6、山茱萸 3-4、代代花 2-3、广木香 3-4、糙米汤 10-12、水适量;制备方法是将花生、栗子去壳后放入炒锅中翻炒至有香味溢出,研磨成粉,得混合粉;将芹菜、红萝卜缨、桑葚洗净放入榨汁机中打成果汁,加入蟹黄加热至煮沸,再研磨成浆,得混合浆;将峨参叶、灵芝草、三七、山楂叶、山茱萸、代代花、广木香混合,再加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;将所得的混合粉、混合浆、煎煮液、糙米汤以及其它剩余成分混合均匀,小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

2. 根据权利要求书 1 所述咖啡花生,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将花生米洗净沥干后放入烤箱中烤熟,取出,除去花生上红衣,备用;

(2) 将蜂蛹放入烧热的花生油中油炸至熟,取出冷却,研磨成粉,得蜂蛹粉;

(3) 将鱼腥草、小通草、苏合香、书带草放入适量水中,文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,喷雾干燥,得中药粉;

(4) 将青椒洗净加适量水研磨成菜汁,与白砂糖一起放入锅中,小火熬化,加入步骤 2 的蜂蛹粉、步骤 3 的中药粉、咖啡粉、花椒粉、蜂蜜以及其它剩余成分混合,翻炒均匀,得咖啡物料,备用;

(5) 将步骤 1 所得的花生与步骤 4 的咖啡物料混合均匀,取出晾凉,即可。

一种咖啡花生及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其工艺技术领域,特别涉及一种咖啡花生及其制备方法。

背景技术

[0002] 咖啡是人们日常饮用的饮料,含有咖啡因、丹宁酸、脂肪、酸性脂肪、挥发性脂肪、蛋白质、糖、纤维、矿物质等主要成分。适量食用咖啡具有利尿除湿、开胃、熄风止痉、美容、抗癌、消除疲劳、可预防胆结石、改善肝脏功能、解酒等功效。花生是一种高营养的食品,除了含有丰富的蛋白质和脂肪外,还具有丰富的维生素 B2、A、D、E,钙和铁等。花生具有补虚、悦脾和胃、润肺化痰、滋养调气、利水消肿、止血生乳、清咽止疟的作用。本发明的咖啡花生,将咖啡与花生结合在一起,结合两者的优点,使制得的花生不仅酥脆可口,还保持了花生与咖啡独特的味道,具有很好的推广价值。

发明内容

[0003] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种咖啡花生及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

本发明花生由下列重量份的原料制成:花生米 100-110、花生油 8-10、蜂蛹 10-15、咖啡粉 10-12、花椒粉 1-2、蜂蜜 5-6、白砂糖 8-10、青椒 5-6、鱼腥草 1-2、小通草 1-2、苏合香 1-3、书带草 1-2、食品添加剂 1-2、水适量;

所述食品添加剂由下列重量份的原料制成:花生 30-40、栗子 20-30、蟹黄 15-20、芹菜 20-25、红萝卜缨 10-15、桑葚 20-25、螺旋藻粉 6-8、峨参叶 3-4、灵芝草 2-3、三七 4-5、山楂叶 5-6、山茱萸 3-4、代代花 2-3、广木香 3-4、糙米汤 10-12、水适量;制备方法是将花生、栗子去壳后放入炒锅中翻炒至有香味溢出,研磨成粉,得混合粉;将芹菜、红萝卜缨、桑葚洗净放入榨汁机中打成果汁,加入蟹黄加热至煮沸,再研磨成浆,得混合浆;将峨参叶、灵芝草、三七、山楂叶、山茱萸、代代花、广木香混合,再加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;将所得的混合粉、混合浆、煎煮液、糙米汤以及其它剩余成分混合均匀,小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0005] 所述花生的制备的具体步骤如下:

- (1) 将花生米洗净沥干后放入烤箱中烤熟,取出,除去花生上红衣,备用;
- (2) 将蜂蛹放入烧热的花生油中油炸至熟,取出冷却,研磨成粉,得蜂蛹粉;
- (3) 将鱼腥草、小通草、苏合香、书带草放入适量水中,文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,喷雾干燥,得中药粉;
- (4) 将青椒洗净加适量水研磨成菜汁,与白砂糖一起放入锅中,小火熬化,加入步骤 2 的蜂蛹粉、步骤 3 的中药粉、咖啡粉、花椒粉、蜂蜜以及其它剩余成分混合,翻炒均匀,得咖啡物料,备用;
- (5) 将步骤 1 所得的花生与步骤 4 的咖啡物料混合均匀,取出晾凉,即可。

[0006] 本发明的有益效果:

本发明的花生,采用精选优质花生作为主原料。再辅以咖啡粉、蚕蛹等优质原材料,经过一系列的特殊工艺,精心制作而成。制得的咖啡花生不仅味道可口,还保持了花生与咖啡的原有味道,兼具了健康与美味。添加的蜂蛹具有补气养血、强腰壮肾、宣肺润肠的功效。苏合香为金缕梅科植物苏合香树所分泌的树脂,味辛,性温,归心、脾经,具有利水消肿、治胀、气积血症、调和脏腑的作用。书带草又名麦冬,是百合科沿阶草属常绿多年生草本,味微苦、性凉,归心、肺、胃经,具有清心除烦、养阴润肺、益胃生津的作用。

具体实施方案

[0007] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

称取下列重量份(kg)的原料制成:花生米 105、花生油 9、蜂蛹 13、咖啡粉 11、花椒粉 1、蜂蜜 6、白砂糖 9、青椒 5、鱼腥草 1、小通草 1、苏合香 2、书带草 1、食品添加剂 2、水适量;

所述食品添加剂由下列重量份(kg)的原料制成:花生 35、栗子 25、蟹黄 16、芹菜 24、红萝卜缨 13、桑葚 23、螺旋藻粉 7、峨参叶 3、灵芝草 2、三七 4、山楂叶 5、山茱萸 3、代代花 2、广木香 4、糙米汤 12、水适量;制备方法是将花生、栗子去壳后放入炒锅中翻炒至有香味溢出,研磨成粉,得混合粉;将芹菜、红萝卜缨、桑葚洗净放入榨汁机中打成果汁,加入蟹黄加热至煮沸,再研磨成浆,得混合浆;将峨参叶、灵芝草、三七、山楂叶、山茱萸、代代花、广木香混合,再加入适量水文火煎煮 2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;将所得的混合粉、混合浆、煎煮液、糙米汤以及其它剩余成分混合均匀,小火煮沸、搅拌 25 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0008] 花生的制备方法的具体步骤如下:

- (1) 将花生米洗净沥干后放入烤箱中烤熟,取出,除去花生上红衣,备用;
- (2) 将蜂蛹放入烧热的花生油中油炸至熟,取出冷却,研磨成粉,得蜂蛹粉;
- (3) 将鱼腥草、小通草、苏合香、书带草放入适量水中,文火煎煮 2 小时,滤掉沉渣,喷雾干燥,得中药粉;
- (4) 将青椒洗净加适量水研磨成菜汁,与白砂糖一起放入锅中,小火熬化,加入步骤 2 的蜂蛹粉、步骤 3 的中药粉、咖啡粉、花椒粉、蜂蜜以及其它剩余成分混合,翻炒均匀,得咖啡物料,备用;
- (5) 将步骤 1 所得的花生与步骤 4 的咖啡物料混合均匀,取出晾凉,即可。