



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105941652 A

(43)申请公布日 2016.09.21

(21)申请号 201610401421.4

(22)申请日 2016.06.10

(71)申请人 彭常安

地址 241012 安徽省芜湖市弋江区文津西路201号

(72)发明人 彭常安 屈传强 王为华

(51)Int.Cl.

A23C 20/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

南瓜花裙带菜茶干的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法,所述的南瓜花裙带菜茶干以南瓜花、裙带菜、黄豆为主要原料,经过南瓜花、裙带菜预处理、离心分离、粉碎、大豆预处理、煮浆、点浆、卤制、包装、杀菌等步骤制作而成。本方法将原料蒸汽杀青后进行汁渣分离,蒸汽杀青能够去除原料所携带的辛涩味,改善了成品茶干的口感,将原料汁加入黄豆中进行打浆,能够使黄豆吸收原料的营养物质,将原料渣粉碎后加入到豆浆中,进一步提高了原料的利用率,改善了南瓜花裙带菜茶干的风味与营养成分,丰富了茶干产品的种类,使南瓜花裙带菜茶干具有清湿热、消肿毒、明目抗癌、清理肠道、延缓衰老等保健功效。

1. 一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法,其特征在于,采用以下步骤:

A. 原料预处理:选取新鲜的南瓜花、裙带菜、芍药花、百日菊、灰灰菜,去除杂质、用清水清洗后切成3mm长的南瓜花段、裙带菜段、芍药花段、百日菊段、灰灰菜段,取10kg的南瓜花段、7kg的裙带菜段、3kg的芍药花段、2kg的百日菊段、1kg的灰灰菜段混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为135℃,杀青时间为10s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的10kg混合原料中加入4kg的浓度为7%的枸橼酸溶液、2kg的钙果汁、2kg的刺玫果汁、2kg蔓越莓汁进行打浆,制得原料浆液;

B. 离心分离:将原料浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为210目,获得原料汁和原料渣,备用;

C. 粉碎:将原料渣进行超细微粉碎,过250目筛网筛选,制得原料粉;

D. 大豆预处理:将色泽光亮、颗粒饱满的黄豆、芸豆、豌豆去除杂质,取10kg的黄豆、5kg的芸豆、2kg的豌豆混合均匀制得混合料,将混合料用37℃的温水浸泡12h,清水清洗干净后,向浸泡后的10kg混合料加入6kg的原料汁、2kg的玉竹汁、2kg鱼腥草汁、1kg莲子汁、1kg番荔枝汁进行磨浆,制成豆浆;

E. 煮浆:将10kg豆浆加热煮沸后持续6min,加入7kg的原料粉、2kg的反枝苋汁、2kg的面条菜汁、2kg山莴苣汁、1kg的葛仙米汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆,将混合豆浆加热煮沸持续8min,冷却至41℃,再次煮浆至沸腾持续5min;

F. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆中加入0.6kg的浓度为4%的石膏液进行点浆,混合点浆后放入成型机上进行压榨和脱水,得到豆干坯子,压榨后的豆干坯子按格子印划开,制成豆干块;

G. 卤制:取茶叶5kg、酱油3kg、食盐2kg、蔷薇花粉2.5kg、茶花粉2kg、桑叶粉1.5kg、葡萄叶粉1kg、荷花粉1kg、青箱子粉1kg、白糖1kg、八角0.8kg、陈皮0.7kg、干姜0.6kg、大茴香0.36kg、小茴香0.3kg、豆蔻0.22kg、肉桂0.21kg、荜蓉0.16kg、丹皮0.15kg、花椒0.11kg、白芷0.09kg、味精0.06kg、饮用水60kg文火熬制成卤汁,将豆干块放入质量分数为0.9%的碳酸氢钠溶液中对豆干块进行漂洗,处理温度86℃,处理时间为3min,将豆干漂洗后清水进行清洗,清洗干净后将豆干放入浓度为13%的盐水中煮沸6min,取出冷却至室温后放入卤汁中大火煮沸5min,文火卤制40min,卤汁淹没豆干块料面18cm;

H. 包装、灭菌:将卤制好的豆干块采用食品级聚乙烯无菌袋真空包装,包装好后在85℃条件下恒温水浴灭菌6min,制成成品南瓜花裙带菜茶干。

南瓜花裙带菜茶干的制作方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种茶干的加工方法,具体是涉及一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法。

背景技术

[0003] 南瓜花,为葫芦科植物南瓜的花,其味甘、性凉,亦蔬亦药。《民间常用草药汇编》记载:“消肿,除湿热,解毒,排痰,下乳。治黄疸病及痢疾;外敷治痈疽。”实践证明,其花粉能消除疲劳,增强运动员斗志,使老年人重获青春活力,使儿童增长增智,使病弱者早日康复;对幼儿贫血、慢性便秘、大肠疾患、高血压、头痛、中风等病症有一定的辅助疗效,又能辅助调整神经状态,辅助改善失眠。所含芸香甙,还有促进血管、心脏功能、促进血凝,预防出血的辅助功能。

[0004] 裙带菜,又叫海芥菜、裙带等,为褐藻植物海带科的海草,誉为海中蔬菜,每百克干品中含粗蛋白11.6g,精脂肪含量0.32g,糖类37.81g,灰分18.93g,还含有多种维生素,粗蛋白质含量高于海带,其味道也超过海带。裙带菜又被称为聪明菜、美容菜、健康菜、绿色海参的裙带菜,是微量元素和矿物质的天然宝库,含有十几种人体必需的氨基酸、钙、碘、锌、硒、叶酸和维生素A、B、C等矿物质。具有降血脂,降血压,免疫调节,抗突变,抗肿瘤等多种生理活性。

[0005] 南瓜花、裙带菜在自然界分布广泛,而现有南瓜花、裙带菜除作为一种蔬菜外,还被加工成罐头、米醋、饼干等产品,但以南瓜花、裙带菜为主要原料制作的营养丰富的茶干,尚未见到相关产品面市。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法,该方法既能够提高茶干的营养价值及经济价值,丰富了茶干产品的种类,也提高了南瓜花、裙带菜的利用率及开发利用层次,减少了资源的浪费,使南瓜花裙带菜茶干具有清湿热、消肿毒、明目抗癌、清理肠道、延缓衰老等保健作用。

[0007] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法,其特征在于,所述的制作方法采用以下步骤:

A. 原料预处理:选取新鲜的南瓜花、裙带菜、芍药花、百日菊、灰灰菜,去除杂质、用清水清洗后切成3mm长的南瓜花段、裙带菜段、芍药花段、百日菊段、灰灰菜段,取10kg的南瓜花段、7kg的裙带菜段、3kg的芍药花段、2kg的百日菊段、1kg的灰灰菜段混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为135℃,杀青时间为10s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的10kg混合原料中加入4kg的浓度为7%的枸橼酸溶液、2kg的钙果汁、2kg的刺玫果汁、2kg蔓越莓汁进行打浆,制得原料浆液;

B. 离心分离:将原料浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为210目,获得原料汁和原料渣,备用;

C. 粉碎:将原料渣进行超细微粉碎,过250目筛网筛选,制得原料粉;

D. 大豆预处理:将色泽光亮、颗粒饱满的黄豆、芸豆、豌豆去除杂质,取10kg的黄豆、5kg的芸豆、2kg的豌豆混合均匀制得混合料,将混合料用37℃的温水浸泡12h,清水清洗干净后,向浸泡后的10kg混合料加入6kg的原料汁、2kg的玉竹汁、2kg鱼腥草汁、1kg莲子汁、1kg番荔枝汁进行磨浆,制成豆浆;

E. 煮浆:将10kg豆浆加热煮沸后持续6min,加入7kg的原料粉、2kg的反枝苋汁、2kg的面条菜汁、2kg山莴苣汁、1kg的葛仙米汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆,将混合豆浆加热煮沸持续8min,冷却至41℃,再次煮浆至沸腾持续5min;

F. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆中加入0.6kg的浓度为4%的石膏液进行点浆,混合点浆后放入成型机上进行压榨和脱水,得到豆干坯子,压榨后的豆干坯子按格子印划开,制成豆干块;

G. 卤制:取茶叶5kg、酱油3kg、食盐2kg、蔷薇花粉2.5kg、茶花粉2kg、桑叶粉1.5kg、葡萄叶粉1kg、荷花粉1kg、青葙子粉1kg、白糖1kg、八角0.8kg、陈皮0.7kg、干姜0.6kg、大茴香0.36kg、小茴香0.3kg、豆蔻0.22kg、肉桂0.21kg、苻蓉0.16kg、丹皮0.15kg、花椒0.11kg、白芷0.09kg、味精0.06kg、饮用水60kg文火熬制成卤汁,将豆干块放入质量分数为0.9%的碳酸氢钠溶液中对豆干块进行漂洗,处理温度86℃,处理时间为3min,将豆干漂洗后清水进行清洗,清洗干净后将豆干放入浓度为13%的盐水中煮沸6min,取出冷却至室温后放入卤汁中大火煮沸5min,文火卤制40min,卤汁淹没豆干块料面18cm;

H. 包装、灭菌:将卤制好的豆干块采用食品级聚乙烯无菌袋真空包装,包装好后在85℃条件下恒温水浴灭菌6min,制成成品南瓜花裙带菜茶干。

[0008] 有益效果:本方法将原料蒸汽杀青后进行汁渣分离,蒸汽杀青能够去除原料所携带的辛涩味,改善了成品茶干的口感,将原料汁加入黄豆中进行打浆,能够使黄豆吸收原料的营养物质,将原料渣粉碎后加入到豆浆中,进一步提高了原料的利用率,改善了南瓜花裙带菜茶干的风味与营养成分,丰富了茶干产品的种类,使南瓜花裙带菜茶干具有清湿热、消肿毒、明目抗癌、清理肠道、延缓衰老等保健功效。

具体实施方式

[0009] 实施例1:

一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法,其特征在于,所述的制作方法采用以下步骤:

A. 原料预处理:选取新鲜的南瓜花、裙带菜、芍药花、百日菊、灰灰菜,去除杂质、用清水清洗后切成3mm长的南瓜花段、裙带菜段、芍药花段、百日菊段、灰灰菜段,取10kg的南瓜花段、7kg的裙带菜段、3kg的芍药花段、2kg的百日菊段、1kg的灰灰菜段混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为135℃,杀青时间为10s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的10kg混合原料中加入4kg的浓度为7%的枸橼酸溶液、2kg的钙果汁、2kg的刺玫果汁、2kg蔓越莓汁进行打浆,制得原料浆液;

B. 离心分离:将原料浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为210目,获得原料汁和原料渣,备用;

C. 粉碎:将原料渣进行超细微粉碎,过250目筛网筛选,制得原料粉;

D. 大豆预处理:将色泽光亮、颗粒饱满的黄豆、芸豆、豌豆去除杂质,取10kg的黄豆、5kg的芸豆、2kg的豌豆混合均匀制得混合料,将混合料用37℃的温水浸泡12h,清水清洗干净后,向浸泡后的10kg混合料加入6kg的原料汁、2kg的玉竹汁、2kg鱼腥草汁、1kg莲子汁、1kg番荔枝汁进行磨浆,制成豆浆;

E. 煮浆:将10kg豆浆加热煮沸后持续6min,加入7kg的原料粉、2kg的反枝苋汁、2kg的面条菜汁、2kg山莴苣汁、1kg的葛仙米汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆,将混合豆浆加热煮沸持续8min,冷却至41℃,再次煮浆至沸腾持续5min;

F. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆中加入0.6kg的浓度为4%的石膏液进行点浆,混合点浆后放入成型机上进行压榨和脱水,得到豆干坯子,压榨后的豆干坯子按格子印划开,制成豆干块;

G. 卤制:取茶叶5kg、酱油3kg、食盐2kg、蔷薇花粉2.5kg、茶花粉2kg、桑叶粉1.5kg、葡萄叶粉1kg、荷花粉1kg、青葙子粉1kg、白糖1kg、八角0.8kg、陈皮0.7kg、干姜0.6kg、大茴香0.36kg、小茴香0.3kg、豆蔻0.22kg、肉桂0.21kg、苻蓉0.16kg、丹皮0.15kg、花椒0.11kg、白芷0.09kg、味精0.06kg、饮用水60kg文火熬制成卤汁,将豆干块放入质量分数为0.9%的碳酸氢钠溶液中对豆干块进行漂洗,处理温度86℃,处理时间为3min,将豆干漂洗后清水进行清洗,清洗干净后将豆干放入浓度为13%的盐水中煮沸6min,取出冷却至室温后放入卤汁中大火煮沸5min,文火卤制40min,卤汁淹没豆干块料面18cm;

H. 包装、灭菌:将卤制好的豆干块采用食品级聚乙烯无菌袋真空包装,包装好后在85℃条件下恒温水浴灭菌6min,制成成品南瓜花裙带菜茶干。

[0010] 实施例2:

一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法,其特征在于,所述的制作方法采用以下步骤:

A. 原料预处理:选取新鲜的南瓜花、玉兰花、垂盆草、苣荬菜、塌菜、补血菜,去除杂质、用清水清洗后切成5mm长的南瓜花段、玉兰花段、垂盆草段、苣荬菜段、塌菜段、补血菜段,取10kg的南瓜花段、7kg的玉兰花段、4kg垂盆草段、2kg的苣荬菜段、1kg的塌菜段、1kg补血菜段混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为126℃,杀青时间为19s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的10kg混合原料中加入5kg的浓度为0.7%的维生素C溶液进行打浆,制得原料浆液;

B. 离心分离:将原料浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为180目,获得原料汁和原料渣,备用;

C. 粉碎:将原料渣进行超细微粉碎,过230目筛网筛选,制得原料粉;

D. 大豆预处理:将色泽光亮、颗粒饱满的黄豆、雪豆、芸豆、黑豆去除杂质,取10kg的黄豆、6kg的雪豆、2kg的芸豆、1kg黑豆混合均匀制得混合料,将混合料用30℃的温水浸泡15h,清水清洗干净后,向浸泡后的10kg混合料加入8kg的原料汁、2kg的葶苈汁、2kg的丝瓜汁、2kg的蛇瓜汁、1kg美浓瓜汁、1kg胡颓子汁进行磨浆,制成豆浆;

E. 煮浆:将10kg豆浆加热煮沸后持续4min,加入9kg的原料粉、5kg沙果汁、3kg酸梨汁、2kg的绿苋汁、2kg的紫背菜汁、2kg山芹汁、1kg的地耳汁、1kg黑及草汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆,将混合豆浆加热煮沸持续6min,冷却至43℃,再次煮浆至沸腾持续7min;

F. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆中加入0.5kg的浓度为3%的石膏液进行点浆,混合点

浆后放入成型机上进行压榨和脱水,得到豆干坯子,压榨后的豆干坯子按格子印划开,制成豆干块;

G. 卤制:取茶叶4.8kg、酱油2.6kg、食盐2.2kg、百合花粉2.5kg、杨槐花粉2kg、白芍1.5kg、荷叶粉1.5kg、亚麻籽1kg、白糖0.7kg、八角0.6kg、陈皮0.5kg、干姜0.6kg、大茴香0.38kg、小茴香0.35kg、豆蔻0.27kg、肉桂0.25kg、苻蓉0.18kg、丹皮0.16kg、花椒0.12kg、胡椒0.1kg、白芷0.06kg、味精0.06kg、薄荷叶0.08kg、紫苏叶0.05kg、饮用水43kg文火熬制成卤汁,将豆干块放入质量分数为0.8%的碳酸氢钠溶液中对豆干块进行漂洗,处理温度95℃,处理时间为4min,将豆干漂洗后清水进行清洗,清洗干净后将豆干放入浓度为15%的盐水中煮沸8min,取出冷却至室温后放入卤汁中大火煮沸15min,文火卤制70min,卤汁淹没豆干块料面16cm;

H. 包装、灭菌:将卤制好的豆干块采用食品级聚乙烯无菌袋真空包装,包装好后在70℃条件下恒温水浴灭菌12min,制成成品南瓜花裙带菜茶干。

[0011] 实施例3:

一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法,其特征在于,所述的制作方法采用以下步骤:

A. 原料预处理:选取新鲜的南瓜花、桑叶、构树叶、打碗花、紫背菜,去除杂质、用清水清洗后切成5mm长的南瓜花段、桑叶段、构树叶段、打碗花段、紫背菜段,取13kg的南瓜花段、5kg的桑叶段、3kg的构树叶段、2kg的打碗花段、1kg的紫背菜段混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为123℃,杀青时间为35s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的10kg混合原料中加入6kg的浓度为2.7%的枸橼酸溶液、3kg的山药汁、2kg的牛蒡汁、1kg的荸荠汁、1kg的进行打浆,制得原料浆液;

B. 离心分离:将原料浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为160目,获得原料汁和原料渣,备用;

C. 粉碎:将原料渣进行超细微粉碎,过200目筛网筛选,制得原料粉;

D. 大豆预处理:将色泽光亮、颗粒饱满的黄豆、益智仁、山药豆、鹰嘴豆去除杂质,取10kg的黄豆、4kg的益智仁、2kg的山药豆、1kg鹰嘴豆混合均匀制得混合料,将混合料用37℃的温水浸泡18h,清水清洗干净后,向浸泡后的10kg混合料加入5.9kg的原料汁、2kg的刺梨汁、2kg鸡爪梨汁、1kg地果汁、1kg夏枯草汁、1kg辣木叶粉、1kg反枝苋汁进行磨浆,制成豆浆;

E. 煮浆:将10kg豆浆加热煮沸后持续5min,加入7kg的原料粉、4kg、石榴籽粉、2kg的黄鹌菜汁、2kg的莼菜汁、1kg的沙枣汁、1kg枳实汁、1kg刺泡汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆,将混合豆浆加热煮沸持续10min,冷却至54℃,再次煮浆至沸腾持续10min;

F. 点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆中加入0.45kg的浓度为0.8%的盐卤溶液进行点浆,混合点浆后放入成型机上进行压榨和脱水,得到豆干坯子,压榨后的豆干坯子按格子印划开,制成豆干块;

G. 卤制:取红茶4.8kg、酱油3.6kg、食盐2.9kg、雏菊叶粉2kg、三七花粉2kg、蔷薇花粉1.5kg、泥胡菜1.5kg、白糖1kg、格桑花1kg、青葙子1kg、八角0.9kg、陈皮0.6kg、干姜0.5kg、大茴香0.4kg、肉豆蔻0.3kg、肉桂0.3kg、苻蓉0.25kg、丹皮0.2kg、花椒0.1kg、白芷0.08kg、味精0.03kg、薄荷叶0.04kg、紫苏叶0.04kg、饮用水30kg文火熬制成卤汁,将豆干块放入浓度为1.8%的碳酸氢钠溶液中对豆干块进行漂洗,处理温度83℃,处理时间为4min,将豆干漂

洗后清水进行清洗,清洗干净后将豆干放入浓度为11%的盐水中煮沸5min,取出冷却至室温后放入卤汁中文火卤制12h,卤汁淹没豆干块料面15cm;

H.包装、灭菌:将卤制好的豆干块采用食品级聚乙烯无菌袋真空包装,包装好后在83℃条件下恒温水浴灭菌10min,制成成品南瓜花裙带菜茶干。

[0012] 实施例4:

一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法,其特征在于,所述的制作方法采用以下步骤:

A.原料预处理:选取新鲜的南瓜花、洛神花、凌霄花、龙头花、女贞花、藏红花,去除杂质、用清水清洗后切成4mm长的南瓜花段、洛神花段、凌霄花段、龙头花段、女贞花段、藏红花段,取14kg的南瓜花段、6kg的凌霄花段、3kg的龙头花段、1kg的女贞花段、1kg的藏红花段混合均匀,制得混合原料,将混合原料进行蒸汽杀青,杀青温度为122℃,杀青时间为30s,杀青后立即摊凉散热,向杀青后的混合原料中加入0.4kg的氯化钠,搅拌均匀静置60min后再次蒸汽杀青,杀青温度为129℃,杀青时间为25s,杀青后向混合原料中加入5kg浓度为85%的山葡萄汁,制得原料浆液;

B.离心分离:将原料浆液放置到离心泵中进行汁渣分离,离心泵滤网设置为180目,获得原料汁和原料渣,备用;

C.粉碎:将原料渣进行超细微粉碎,过240目筛网筛选,制得原料粉;

D.大豆预处理:将色泽光亮、颗粒饱满的黄豆、豌豆、黑豆、胡豆去除杂质,取10kg的黄豆、6kg的豌豆、2kg的黑豆、1kg胡豆混合均匀制得混合料,将混合料用37℃的温水浸泡9h,清水清洗干净后,向浸泡后的10kg混合料加入8kg的原料汁、3kg的醋栗汁、2kg的黑枸杞汁、2kg的冬青叶汁、1kg的石榴汁、1kg的绿萝汁进行磨浆,制成豆浆;

E.煮浆:向10kg豆浆中加入6kg的原料粉、2kg的牛膝菊汁、2kg的齿缘草汁、1kg山马菜汁、1kg软儿梨汁、1kg玛卡汁,充分搅拌均匀,制得混合豆浆,将混合好的混合豆浆加热煮沸12min,冷却至31℃,再次煮浆至沸腾持续8min;

F.点浆:向煮浆后的10kg混合豆浆中加入0.4kg的浓度为3%的石膏液进行点浆,混合点浆后浆后放入成型机上进行压榨和脱水,得到豆干坯子,压榨后的豆干坯子按格子印划开,制成豆干块;

G.卤制:取牡丹花5kg、玫瑰花3kg、茶叶3kg、酱油3kg、食盐2.5kg、蔷薇花粉2.5kg、茶梅花粉2kg、枇杷叶粉1.5kg、石榴叶粉1kg、荷叶粉1kg、青葙子粉1kg、补血菜粉1kg、白糖1kg、蔗糖1kg、八角1kg、陈皮0.7kg、桂皮0.5kg、干姜0.5kg、大茴香0.33kg、小茴香0.34kg、豆蔻0.28kg、肉桂0.22kg、苁蓉0.18kg、丹皮0.14kg、花椒0.12kg、白芷0.1kg、味精0.08kg、饮用水80kg文火熬制成卤汁,将豆干块放入质量分数为1%的碳酸氢钠溶液中对豆干块进行漂洗,处理温度83℃,处理时间为5min,将豆干漂洗后清水进行清洗,清洗干净后将豆干放入浓度为14%的盐水中煮沸7min,取出冷却至室温后放入卤汁中大火煮沸8min,文火卤制55min,卤汁淹没豆干块料面20cm;

H.包装、灭菌:将卤制好的豆干块采用食品级聚乙烯无菌袋真空包装,包装好后在84℃条件下恒温水浴灭菌10min,制成成品南瓜花裙带菜茶干。

[0013] 实施例5:

一种南瓜花裙带菜茶干的制作方法,其特征在于,所述的制作方法采用以下步骤:

A.原料预处理:选取新鲜的南瓜花、面条菜、龙须菜、猪毛菜、黄秋葵、灰灰菜,去除杂

质、用清水清洗后切成6mm长的南瓜花段、面条菜段、龙须菜段、猪毛菜段、黄秋葵段、灰灰菜段，取12kg的南瓜花段、7kg的面条菜段、3kg的龙须菜段、2kg的猪毛菜段、1kg的黄秋葵段、1kg的灰灰菜段混合均匀，制得混合原料，将混合原料进行蒸汽杀青，杀青温度为124℃，杀青时间为33s，杀青后立即摊凉散热，向杀青后的11kg混合原料中加入6kg的浓度为5%的富硒水溶液、2kg的黑莓汁、2kg的红李汁、1kg乌梅汁、1kg无花果汁进行打浆，制得原料浆液；

B. 离心分离：将原料浆液放置到离心泵中进行汁渣分离，离心泵滤网设置为150目，获得原料汁和原料渣，备用；

C. 粉碎：将原料渣进行超细微粉碎，过200目筛网筛选，制得原料粉；

D. 大豆预处理：将色泽光亮、颗粒饱满的黄豆、亚麻籽、雪豆、红豆、山药豆去除杂质，取10kg的黄豆、4kg的亚麻籽、2kg的雪豆、1kg的红豆、1kg的山药豆混合均匀制得混合料，将混合料用38℃的温水浸泡15h，清水清洗干净后，向浸泡后的10kg混合料加入7kg的原料汁、3kg鸡眼草汁、2kg的玫瑰果汁、1kg的黑枸杞汁、1kg的羊奶果汁进行磨浆，制成豆浆；

E. 煮浆：将10kg豆浆加热煮沸后持续6min，加入7.5kg的原料粉、3kg的黄荆叶粉、2kg的皇帝菜汁、1kg的钙果汁、1kg番石榴汁、1kg的杜梨汁、1kg的拐枣汁，充分搅拌均匀，制得混合豆浆，将混合豆浆加热煮沸持续10min，冷却至44℃，再次煮浆至沸腾持续15min；

F. 点浆：向煮浆后的10kg混合豆浆中加入0.7kg的浓度为5%的石膏液进行点浆，混合点浆后放入成型机上进行压榨和脱水，得到豆干坯子，压榨后的豆干坯子按格子印划开，制成豆干块；

G. 卤制：将豆干坯子放入浓度为16%的盐水中煮沸5min，取出冷却至室温后，取茵陈4kg、茶叶3.5kg、红枣3kg、沙枣3kg、辣木籽3kg、酱油2.8kg、食盐2.2kg、白糖1.7kg、果糖1kg、八角1kg、橘梗0.7kg、陈皮0.6kg、干姜0.5kg、茴香0.4kg、肉桂0.3kg、花椒0.3kg、苻蓉0.2kg、白芷0.07kg、百合0.1kg、丹桂0.1kg、味精0.1kg、紫苏叶0.5kg、薄荷叶0.5kg、饮用水52kg文火熬制成卤汁，将冷却后的豆干坯子加入卤汁中文火卤汁20h，卤汁淹没豆干坯子料面25cm；

H. 包装、灭菌：将卤制好的豆干块采用食品级聚乙烯无菌袋真空包装，包装好后在83℃条件下恒温水浴灭菌10min，制成成品南瓜花裙带菜茶干。

[0014] 以上详细描述了本发明的优选实施方式，但是，本发明并不限于上述实施方式中的具体细节，在本发明的技术构思范围内，可以对本发明的技术方案进行多种简单变型，这些简单变型均属于本发明的保护范围。

[0015] 另外需要说明的是，在上述具体实施方式中所描述的各个具体技术特征，在不矛盾的情况下，可以通过任何合适的方式进行组合，为了避免不必要的重复，本发明对各种可能的组合方式不再另行说明。

[0016] 此外，本发明的各种不同的实施方式之间也可以进行任意组合，只要其不违背本发明的思想，其同样应当视为本发明所公开的内容。

[0017] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。