



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103876117 B

(45) 授权公告日 2016. 04. 06

(21) 申请号 201410079655. 2

CN 103461958 A, 2013. 12. 25,

(22) 申请日 2014. 03. 06

审查员 李安

(73) 专利权人 郎溪县傅家老屋食品有限公司

地址 242100 安徽省宣城市郎溪县建平镇南山村

(72) 发明人 王红琴

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 鞠翔

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016. 01)

A23L 11/00(2016. 01)

(56) 对比文件

CN 102461875 A, 2012. 05. 23,

CN 102987463 A, 2013. 03. 27,

CN 103461863 A, 2013. 12. 25,

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种营养丰富的黑豆酱及其制备方法

(57) 摘要

一种营养丰富的黑豆酱及其制备方法, 其特征在于: 由以下份数比的组分组成, 黑豆 50-60 份、面粉 30-40 份、食盐 5-8 份、食用油 1-2 份、生姜 1-1.5 份、辣椒 4-5 份、小茴香 0.1-0.5 份、桔皮 0.1-0.5 份、蔗糖 1-2 份。包括以下方法步骤, (1)、洗净蒸熟; (2)、在室温 25-30°C 的条件下, 任其发酵, 三五天即可长出深黄色的菌; (3)、将辣椒、生姜切碎, 小茴香、桔皮磨成粉状备用; (4)、加食盐、食用油、生姜、辣椒、小茴香、桔皮、蔗糖与凉开水搅拌均匀。主要成分黑豆具有消肿下气、明目健脾、补肾益阴、解毒的作用; 用于水肿胀满、风毒脚气、黄疸浮肿、风痹痉挛、产后风疼、口噤、痈肿疮毒, 可解药毒, 制风热而止盗汗。

1. 一种营养丰富的黑豆酱的制备方法,其特征在于:由以下份数比的组分制成,

| | |
|-----|---------|
| 黑豆 | 50-60 份 |
| 面粉 | 30-40 份 |
| 食盐 | 5-8 份 |
| 食用油 | 1-2 份 |
| 生姜 | 1-1.5 份 |
| 辣椒 | 4-5 份 |
| 小茴香 | 0.5-1 份 |
| 桔皮 | 0.5-1 份 |
| 蔗糖 | 1-2 份; |

包括以下方法步骤,

- (1)、将黑豆清除杂质后,用清水浸泡至完全发胀,持续 22-26 小时,洗净蒸熟;
- (2)、将豆料倒在凉席上,与面粉相混拌匀,铺成 3-5 厘米厚度,覆盖上野地里的一种蒿菜或干净纱布,在室温 25-30℃的条件下,任其发酵,三五天即可长出深黄色的菌,放到室外晒干即为酱瑛;
- (3)、将辣椒、生姜切碎,小茴香、桔皮磨成粉状备用;
- (4)、酱瑛放入干净的缸内,加食盐、食用油、生姜、辣椒、小茴香、桔皮、蔗糖与凉开水搅拌均匀,但注意不要满缸,缸口要留有一定的空间,盖上盖,用石灰泥或黄泥浆封住缸口,不使透气,在阳光下晒 40 ~ 50 日即为成品。

一种营养丰富的黑豆酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种营养全面、丰富的黑豆酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料,加工而成的糊状调味品,它起源于中国,有着悠久的历史。现在,中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱,和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类;肉酱、鱼酱和果酱作为调味酱已经不常见。这种地位在现代中国人的调味品里面也已然不存在了。随着酱制作工艺的进步,后来制酱之法也用于烹制其他非佐料菜肴,逐渐发展出一种烹调菜肴的方法,即酱法。

[0003] 酱的成分可概括如次:含氮物质有蛋白质、多肽、肽。氨基酸有酪氨酸、胱氨酸、丙氨酸、亮氨酸、脯氨酸,天冬氨酸、赖氨酸、精氨酸、组氨酸、谷氨酸等;此外,尚有腐胺、尸胺、腺嘌呤、胆碱、甜菜碱、酪醇、酪胺和氨。糖类以糊精、葡萄糖为主,也含少量戊糖、戊聚糖。大豆约含 18% 脂肪,在制酱过程中,基本上无变化,故酱中所含脂肪,基本上都存于豆瓣中。酱中所含酸类,其挥发者有甲酸、乙酸、丙酸等;不挥发者有乳酸、琥珀酸、曲酸等。其他有机物有乙醇、甘油、维生素、有机色素等;无机物除多量的水、食盐外,尚有随原料带入的硫酸盐、磷酸盐、钙、镁、钾、铁等。

[0004] 酱刚开始并非作为调料,而是作为一种重要的食品而诞生的。而随着社会的不断进步发展,食物的日益丰富,酱的作用出现了很大的变化,从主要的配食品变成了很具体的调味品。早时酱除有调味功能,还有除毒功能。到了明朝,豆酱的生产更为发展,而鱼、肉制则日渐被淘汰。制酱的技术亦普遍流传于城乡劳动人民之间。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种口感好,食用安全、营养全面丰富的黑豆酱及其制备方法。

[0006] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0007] 一种营养全面、丰富的黑豆酱,由以下份数比的组分组成,

[0008] 黑豆 50-60 份

[0009] 面粉 30-40 份

[0010] 食盐 5-8 份

[0011] 食用油 1-2 份

[0012] 生姜 1-1.5 份

[0013] 辣椒 4-5 份

[0014] 小茴香 0.5-1 份

[0015] 桔皮 0.5-1 份

[0016] 蔗糖 1-2 份。

[0017] 本发明的另一个目的是提供一种具有促进消化、降低血中胆固醇功能的黑豆酱,

包括以下方法步骤：

[0018] (1)、将黑豆清除杂质后,用清水浸泡至完全发胀,持续 22-26 小时,洗净蒸熟。

[0019] (2)、将豆料倒在凉席上,与面粉相混拌匀,铺成 3-5 厘米左右厚度,覆盖上野地里的一种蒿菜或干净纱布。在室温 25 ~ 30℃ 的条件下,任其发酵,约三五天即可长出深黄色的菌,放到室外晒干即为酱瑛。

[0020] (3)、将辣椒、生姜切碎,小茴香、桔皮磨成粉状备用。

[0021] (4)、酱瑛放入干净的缸内,加食盐、食用油、生姜、辣椒、小茴香、桔皮、蔗糖等与适量的凉开水搅拌均匀,但注意不要满缸,缸口要留有一定的空间(约离缸口 15 厘米左右),盖上盖,用石灰泥或黄泥浆封住缸口,不使透气,防止细菌、雨水侵入,以致变质,在阳光下晒 40 ~ 50 日即为成品。

[0022] 本发明的有益效果是: 主要成分黑豆具有消肿下气、润肺燥热、活血利水、祛风除痹、补血安神、明目健脾、补肾益阴、解毒的作用;用于水肿胀满、风毒脚气、黄疸浮肿、风痹痉挛、产后风疼、口噤、痈肿疮毒,可解药毒,制风热而止盗汗,乌发黑发以及延年益寿的功能。

具体实施方式

[0023] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0024] 实施例 1

[0025] 一种营养全面、丰富的黑豆酱,由以下份数比的组分组成,

[0026] 黑豆 500 千克

[0027] 面粉 380 千克

[0028] 食盐 50 千克

[0029] 食用油 9 千克

[0030] 生姜 10 千克

[0031] 辣椒 35 千克

[0032] 小茴香 0.5 千克

[0033] 桔皮 0.5 千克

[0034] 蔗糖 15 千克。

[0035] 本发明的另一个目的是提供一种具有促进消化、降低血中胆固醇功能的黑豆酱,包括以下方法步骤:

[0036] (1)、将黑豆清除杂质后,用清水浸泡至完全发胀,一般 24 小时左右,洗净蒸熟。

[0037] (2)、将豆料倒在凉席上,与面粉相混拌匀,铺成 3-5 厘米左右厚度,覆盖上野地里的一种蒿菜或干净纱布。在室温 25 ~ 30℃ 的条件下,任其发酵,约三五天即可长出深黄色的菌,放到室外晒干即为酱瑛。

[0038] (3)、将辣椒、生姜切碎,小茴香、桔皮磨成粉状备用。

[0039] (4)、酱瑛放入干净的缸内,加食盐、食用油、生姜、辣椒、小茴香、桔皮、蔗糖等与适量的凉开水搅拌均匀,但注意不要满缸,缸口要留有一定的空间(约离缸口 15 厘米左右),盖上盖,用石灰泥或黄泥浆封住缸口,不使透气,防止细菌、雨水侵入,以致变质,在阳光下

晒 40 ~ 50 日即为成品。

[0040] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0041] 实施例 2

[0042] 一种营养全面、丰富的黑豆酱,由以下份数比的组分组成,

[0043] 黑豆 520 千克

[0044] 面粉 350 千克

[0045] 食盐 50 千克

[0046] 食用油 13 千克

[0047] 生姜 10 千克

[0048] 辣椒 40 千克

[0049] 小茴香 1 千克

[0050] 桔皮 1 千克

[0051] 蔗糖 15 千克。

[0052] 本发明的另一个目的是提供一种具有促进消化、降低血中胆固醇功能的黑豆酱,包括以下方法步骤:

[0053] (1)、将黑豆清除杂质后,用清水浸泡至完全发胀,一般 24 小时左右,洗净蒸熟。

[0054] (2)、将豆料倒在凉席上,与面粉相混拌匀,铺成 3-5 厘米左右厚度,覆盖上野地里的一种蒿菜或干净纱布。在室温 25 ~ 30℃ 的条件下,任其发酵,约三五天即可长出深黄色的菌,放到室外晒干即为酱瑛。

[0055] (3)、将辣椒、生姜切碎,小茴香、桔皮磨成粉状备用。

[0056] (4)、酱瑛放入干净的缸内,加食盐、食用油、生姜、辣椒、小茴香、桔皮、蔗糖等与适量的凉开水搅拌均匀,但注意不要满缸,缸口要留有一定的空间(约离缸口 15 厘米左右),盖上盖,用石灰泥或黄泥浆封住缸口,不使透气,防止细菌、雨水侵入,以致变质,在阳光下晒 40 ~ 50 日即为成品。

[0057] 本发明的有益效果是:主要成分黑豆具有消肿下气、润肺燥热、活血利水、祛风除痹、补血安神、明目健脾、补肾益阴、解毒的作用;用于水肿胀满、风毒脚气、黄疸浮肿、风痹痠挛、产后风疼、口噤、痈肿疮毒,可解药毒,制风热而止盗汗,乌发黑发以及延年益寿的功能。

[0058] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。