



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103355594 A

(43) 申请公布日 2013. 10. 23

---

(21) 申请号 201310117396. 3

(22) 申请日 2013. 04. 07

(71) 申请人 安徽玉龙制面食品有限责任公司

地址 247200 安徽省池州市东至县大渡口工业园

(72) 发明人 叶发泽

(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 1/16(2006. 01)

A23L 1/325(2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种万年甘去火海参面条

(57) 摘要

本发明公开了一种万年甘去火海参面条，是由下述重量份的原料制成：面粉 80-90，绿豆粉 20-30，人参粉 6-8，明胶 1-2，银耳粉 3-5，百合 3-5，人参 4-6，海参 15-18，万年甘 2-4，鱼腥草 1-2，决明子 3-5，牛筋 4-6，盐 2-4，碱面 0.2-0.3，火龙果肉 3-5，菠萝莓 2-4，冬瓜 3-5，中药提取物 1-2，适量水。本发明营养丰富、风味独特，且具有一定的清热去火等食疗养生的保健作用，万年甘清热解毒，利尿。主感冒，咽喉肿痛，肺热咳嗽，乳痈，疮疖，肝炎生津，润肺，清热，利尿，治喉痛，肝炎，支气管炎。海参可延缓衰老，消除疲劳，提高免疫力。

1. 一种万年甘去火海参面条，其特征在于：

是由下述重量份的原料制成：面粉 80-90，绿豆粉 20-30，人参粉 6-8，明胶 1-2，银耳粉 3-5，百合 3-5，人参 4-6，海参 15-18，万年甘 2-4，鱼腥草 1-2，决明子 3-5，牛筋 4-6，盐 2-4，碱面 0.2-0.3，火龙果肉 3-5，菠萝莓 2-4，冬瓜 3-5，中药提取物 1-2，适量水；

所述的中药提取物由下述重量份的原料制得：山楂核 2-3、玄参 1-2、紫苏叶 2-4、白芷 3-5、干火龙果皮 1-2、海带 2-4、苦丁茶 1-2、榴莲壳 2-3、决明子 1-2、百合 1-2、金银花 1-2。

2. 根据权利要求 1 所述的一种万年甘去火海参面条，其特征在于：制备方法包括以下步骤：

将制备中药提取物的原料按重量份混匀后，加入上述所有原料总重量 5-8 倍的水，煎煮去渣，滤液浓缩干燥，磨碎即得中药提物备用；

(2) 将海参用水清洗干净，再将海参放入黄酒中浸泡 4-6 小时，取出洗净，后再将海参与万年甘、鱼腥草、决明子、牛筋按重量份混匀，放入相当于其总重量 2-3 倍的浓度为 4-7% 的食盐水中于 50-60℃ 继煮 1-2 小时，升温到 90-110℃ 煮 2-4 小时，过滤出蒸煮液，再将蒸煮液浓缩蒸发至原体积的 10-20% 备用，渣料真空冷冻干燥磨碎得混合海参冻干粉备用；

(3) 将火龙果肉、菠萝莓、冬瓜按重量份混匀后，于沸水中漂烫 1-2 分钟，取出破碎，过滤，得果蔬汁备用；

(4) 将人参和百合按重量份混匀后，用食醋浸泡 18-24 小时后，取出，烘干，磨碎，得混合人参百合粉备用；

(5) 取混合海参冻干粉、浓缩蒸煮液、果蔬汁、混合人参百合粉混匀，然后与其余制备万年甘去火海参面条的原料混匀，混合均匀，后按照面条常规制备工艺制备即得万年甘去火海参面条。

## 一种万年甘去火海参面条

### 技术领域

[0001] 本发明涉及面条领域，确切地说是一种万年甘去火海参面条。

### 背景技术

[0002] 考古发现与史料证明，面条起源于中国，已有四千多年的制作食用历史。面条是一种制作简单，食用方便，营养丰富，即可主食又可快餐的健康保健食品。面条是一种制作简单的保健食品，它是用谷物或豆类的面粉加水磨成面团，用搓、拉、捏等手段，制成条状或小片状，最后经煮、炒、烩、炸而成的。现有的面条多缺乏养生保健的食疗作用。

[0003] 海参是一种名贵海产动物，因补益作用类似人参而得名。海参肉质软嫩，营养丰富，是典型的高蛋白、低脂肪食物，滋味腴美，风味高雅，是久负盛名的名馔佳肴，是海味“八珍”之一，与燕窝、鲍鱼、鱼翅齐名，在大雅之堂上往往扮演着“压台轴”的角色。

[0004] 海参体呈圆柱形，口在前端，口周围有触手，肛门在后端。海参的生长区域很广阔，遍布世界各海洋。我国所产的海参中以刺参、乌参、乌元参、梅花参等经济价值较高。

[0005] 万年甘为攀援灌木。枝细弱，有平伏短刚毛。偶数羽状复叶，互生，小叶8-15对，具短柄，长圆形，两端圆形，先端有极小尖头，长1-2cm，宽0.3-0.3cm，上面无乞求，下面被稀疏的伏贴细毛。总状花序很小，长3-6cm，成头状，生在短枝上，无总花梗，花序轴短而粗，肉质。花小，排列紧密，长约9mm，具短梗；花萼黄绿色。荚果黄绿色，革质，菱状长圆形，扁平或膨胀，长2-4.5cm，宽1.2-1.4cm，先端有弯曲的喙，被刚毛状细毛。种子4-6颗，椭圆形，在脐的一端黑色，上端朱红色，长6.5mm，有光泽。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种具有清热去火作用的万年甘去火海参面条。

[0007] 上述目的通过以下方案实现：

一种万年甘去火海参面条，其特征在于：

是由下述重量份的原料制成：面粉80-90，绿豆粉20-30，人参粉6-8，明胶1-2，银耳粉3-5，百合3-5，人参4-6，海参15-18，万年甘2-4，鱼腥草1-2、决明子3-5、牛筋4-6、盐2-4，碱面0.2-0.3，火龙果肉3-5，菠萝莓2-4，冬瓜3-5，中药提取物1-2，适量水；

所述的中药提取物由下述重量份的原料制得：山楂核2-3、玄参1-2、紫苏叶2-4、白芷3-5、干火龙果皮1-2、海带2-4、苦丁茶1-2、榴莲壳2-3、决明子1-2、百合1-2、金银花1-2。

[0008] 所述的一种万年甘去火海参面条，其特征在于：制备方法包括以下步骤：

(1) 将制备中药提取物的原料按重量份混匀后，加入上述所有原料总重量5-8倍的水，煎煮去渣，滤液浓缩干燥，磨碎即得中药提物备用；

(2) 将海参用水清洗干净，再将海参放入黄酒中浸泡4-6小时，取出洗净，后再将海参与万年甘、鱼腥草、决明子、牛筋按重量份混匀，放入相当于其总重量2-3倍的浓度为4-7%的食盐水中于50-60℃继煮1-2小时，升温到90-110℃煮2-4小时，过滤出蒸煮液，再将蒸煮液浓缩蒸发至原体积的10-20%备用，渣料真空冷冻干燥磨碎得混合海参冻干粉备用；

(3) 将火龙果肉、菠萝莓、冬瓜按重量份混匀后,于沸水中漂烫 1-2 分钟,取出破碎,过滤,得果蔬汁备用;

(4) 将人参和百合按重量份混匀后,用食醋浸泡 18-24 小时后,取出,烘干,磨碎,得混合人参百合粉备用;

(5) 取混合海参冻干粉、浓缩蒸煮液、果蔬汁、混合人参百合粉混匀,然后与其余制备万年甘去火海参面条的原料混匀,混合均匀,后按照面条常规制备工艺制备即得万年甘去火海参面条。

[0009] 本发明的有益效果为:

本发明营养丰富、风味独特,且具有一定的清热去火等食疗养生的保健作用,万年甘清热解毒,利尿。主感冒,咽喉肿痛,肺热咳嗽,乳痈,疮疖,肝炎 生津,润肺,清热,利尿,治喉痛,肝炎,支气管炎。海参可延缓衰老,消除疲劳,提高免疫力,增强抵抗疾病的能力海参富含蛋白质、矿物质、维生素等 50 多种天然珍贵活性物质,其中酸性粘多糖和软骨素可明显降低心脏组织中脂褐素和皮肤脯氨酸的数量,起到延缓衰老的作用。海参体内所含的 18 种氨基酸能够增强组织的代谢功能,增强机体细胞活力,适宜于生长发育中的青少年。海参能调节人体水份平衡,适宜于孕期腿脚浮肿的女士。海参能消除疲劳,提高人体免疫力,增强人体抵抗疾病的能力,因此非常适合经常处于疲劳状态的中年女士与男士,易感冒、体质虚弱的老年人和儿童等亚健康人群。

## 具体实施方式

[0010] 一种万年甘去火海参面条,

是由下述重量份(kg)的原料制成:面粉 90,绿豆粉 30,人参粉 8,明胶 1,银耳粉 5,百合 5,人参 6,海参 15,万年甘 4,鱼腥草 1,决明子 5、牛筋 4、盐 3,碱面 0.3,火龙果肉 5,菠萝莓 4,冬瓜 5,中药提取物 1,适量水;

所述的中药提取物由下述重量份的原料制得:山楂核 3、玄参 1、紫苏叶 4、白芷 5、干火龙果皮 2、海带 4、苦丁茶 1、榴莲壳 2、决明子 1、百合 1、金银花 2。

[0011] 所述的一种万年甘去火海参面条,制备方法包括以下步骤:

(1) 将制备中药提取物的原料按重量份混匀后,加入上述所有原料总重量 6 倍的水,煎煮去渣,滤液浓缩干燥,磨碎即得中药提物备用;

(2) 将海参用水清洗干净,再将海参放入黄酒中浸泡 5 小时,取出洗净,后再将海参与万年甘、鱼腥草、决明子、牛筋按重量份混匀,放入相当于其总重量 2 倍的浓度为 4% 的食盐水中于 50℃ 继煮 1 小时,升温到 110℃ 煮 2 小时,过滤出蒸煮液,再将蒸煮液浓缩蒸发至原体积的 10% 备用,渣料真空冷冻干燥磨碎得混合海参冻干粉备用;

(3) 将火龙果肉、菠萝莓、冬瓜按重量份混匀后,于沸水中漂烫 1 分钟,取出破碎,过滤,得果蔬汁备用;

(4) 将人参和百合按重量份混匀后,用食醋浸泡 18 小时后,取出,烘干,磨碎,得混合人参百合粉备用;

(5) 取混合海参冻干粉、浓缩蒸煮液、果蔬汁、混合人参百合粉混匀,然后与其余制备万年甘去火海参面条的原料混匀,混合均匀,后按照面条常规制备工艺制备即得万年甘去火海参面条。