



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104286203 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 21

(21) 申请号 201410501691. 3

(22) 申请日 2014. 09. 27

(71) 申请人 合肥市凤落河豆制品有限公司

地址 231231 安徽省合肥市肥西县丰乐镇丰
乐社区 789 号

(72) 发明人 王朴

(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.

A23C 20/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种羊肉酱干及其制备方法

(57) 摘要

一种羊肉酱干及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:大豆 200-210、薏仁 20-21、桂圆 4-5、芦荟 5-6、羊肉 23-24、黄酒 3-4、黄油 4-5、葡萄糖浆 3-4、沙棘果粉 8-9、木耳冻干粉 10-11、蛋清 8-9、荞麦 30-35、党参 2-3、淫羊藿 4-5、补骨脂 1-2、羌活 2-3、菟丝子 4-5、扶芳藤 2-3、风藤草根 1-2、木鱼石粉 20-25、石膏 4.5-5、甜面酱 20-22、营养添加剂 7-8。本发明的豆干经烤制后色泽美观,香味浓郁,且本发明的配方合理,其中添加的羊肉不仅使得本发明味道鲜美,同时也提升了本发明的营养价值,搭配淫羊藿、补骨脂等多种中草药可达到补气益肾的功效。

1. 一种羊肉酱干,其特征在于由以下重量份的原料制成:

大豆 200-210、薏仁 20-21、桂圆 4-5、芦荟 5-6、羊肉 23-24、黄酒 3-4、黄油 4-5、葡萄糖浆 3-4、沙棘果粉 8-9、木耳冻干粉 10-11、蛋清 8-9、荞麦 30-35、党参 2-3、淫羊藿 4-5、补骨脂 1-2、羌活 2-3、菟丝子 4-5、扶芳藤 2-3、风藤草根 1-2、木鱼石粉 20-25、石膏 4.5-5、甜面酱 20-22、营养添加剂 7-8;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:咖啡豆 10-11、羊肠 11-12、菠菜 8-9、大蒜泥 7-8、奶油 3-4;

制备方法为:(1)将咖啡豆炒香后加 3-4 倍的水磨浆,过滤除渣,得咖啡液;将羊肠切段,与咖啡液混合入锅,小火熬煮 25-30 分钟后将羊肠捞出,烘干后粉碎;

(2)将菠菜入开水锅中漂烫 15-20 分钟后捞出,打成泥,然后与上述工艺未用到的原料混合入锅,大火炒制 4-5 分钟后出料,烘干后研成粉末,然后与步骤(1)所得物料混合均匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的羊肉酱干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将党参、淫羊藿、补骨脂、羌活、菟丝子、扶芳藤、风藤草根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将大豆、薏仁、木鱼石粉混合,加 1.5-2 倍的清水浸泡 8-10 小时,然后将大豆、薏仁捞出,洗净,加 4-5 倍的水进行磨浆,过滤除渣,得生豆浆;

(3)取桂圆、芦荟果肉,进行榨汁,得果汁;将羊肉切片,加果汁、黄酒腌渍 80-90 分钟后取出,得腌羊肉片;将黄油加热熬化,刷在腌羊肉片的表面,送入烤箱,在 200-210℃下烤制 20-25 分钟后出料,将所得物料切成细丁,得羊肉丁;

(4)将生豆浆大火煮沸,保持沸腾 3-5 分钟后停止加热,待温度降至 85-87℃时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,破脑后与葡萄糖浆、沙棘果粉、木耳冻干粉、蛋清、中药粉、羊肉丁混匀,再经上板、压榨、切块,得豆干胚;

(5)在烤盘上铺上锡纸,然后依次铺上荞麦、豆干胚,送入烤箱,在 170-180℃下烤制 8-10 分钟后将豆干胚取出;

(6)将甜面酱与上述工艺未用到的原料混合拌匀,均匀刷在步骤(5)所得物料表面,烘干,即得。

一种羊肉酱干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种豆干,尤其涉及一种羊肉酱干及其制备方法。

背景技术

[0002] 豆干是一种历史悠久的民间小吃,是由大豆掺以其他原料制成,其营养丰富,广受消费者喜爱。但目前市场上所销售的豆干多不具有保健功效,已不能满足消费者的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种羊肉酱干及其制备方法,本发明具有口感好,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种羊肉酱干,其特征在于由以下重量份的原料制成:

大豆 200-210、薏仁 20-21、桂圆 4-5、芦荟 5-6、羊肉 23-24、黄酒 3-4、黄油 4-5、葡萄糖浆 3-4、沙棘果粉 8-9、木耳冻干粉 10-11、蛋清 8-9、荞麦 30-35、党参 2-3、淫羊藿 4-5、补骨脂 1-2、羌活 2-3、菟丝子 4-5、扶芳藤 2-3、风藤草根 1-2、木鱼石粉 20-25、石膏 4.5-5、甜面酱 20-22、营养添加剂 7-8;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:咖啡豆 10-11、羊肠 11-12、菠菜 8-9、大蒜泥 7-8、奶油 3-4;

制备方法为:(1)将咖啡豆炒香后加 3-4 倍的水磨浆,过滤除渣,得咖啡液;将羊肠切段,与咖啡液混合入锅,小火熬煮 25-30 分钟后将羊肠捞出,烘干后粉碎;

(2)将菠菜入开水锅中漂烫 15-20 分钟后捞出,打成泥,然后与上述工艺未用到的原料混合入锅,大火炒制 4-5 分钟后出料,烘干后研成粉末,然后与步骤(1)所得物料混合均匀,即得。

[0005] 所述的羊肉酱干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将党参、淫羊藿、补骨脂、羌活、菟丝子、扶芳藤、风藤草根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将大豆、薏仁、木鱼石粉混合,加 1.5-2 倍的清水浸泡 8-10 小时,然后将大豆、薏仁捞出,洗净,加 4-5 倍的水进行磨浆,过滤除渣,得生豆浆;

(3)取桂圆、芦荟果肉,进行榨汁,得果汁;将羊肉切片,加果汁、黄酒腌渍 80-90 分钟后取出,得腌羊肉片;将黄油加热熬化,刷在腌羊肉片的表面,送入烤箱,在 200-210℃ 下烤制 20-25 分钟后出料,将所得物料切成细丁,得羊肉丁;

(4)将生豆浆大火煮沸,保持沸腾 3-5 分钟后停止加热,待温度降至 85-87℃ 时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,破脑后与葡萄糖浆、沙棘果粉、木耳冻干粉、蛋清、中药粉、羊肉丁混匀,再经上板、压榨、切块,得豆干胚;

(5)在烤盘上铺上锡纸,然后依次铺上荞麦、豆干胚,送入烤箱,在 170-180℃ 下烤制

8-10 分钟后将豆干胚取出；

(6) 将甜面酱与上述工艺未用到的原料混合拌匀，均匀刷在步骤(5) 所得物料表面，烘干，即得。

[0006] 本发明中的扶芳藤为卫矛科植物扶芳藤的带叶茎枝。风藤草根为毛茛科植物黄毛铁线莲的根。

[0007] 本发明的有益效果为：

本发明的豆干经烤制后色泽美观，香味浓郁，且本发明的配方合理，其中添加的羊肉不仅使得本发明味道鲜美，同时也提升了本发明的营养价值，搭配淫羊藿、补骨脂等多种中草药可达到补气益肾的功效。

具体实施方式

[0008] 一种羊肉酱干，其特征在于由以下重量份(公斤) 的原料制成：

大豆 200、薏仁 20、桂圆 4、芦荟 5、羊肉 23、黄酒 3、黄油 4、葡萄糖浆 3、沙棘果粉 8、木耳冻干粉 10、蛋清 8、荞麦 30、党参 2、淫羊藿 4、补骨脂 1、羌活 2、菟丝子 4、扶芳藤 2、风藤草根 1、木鱼石粉 20、石膏 4.5、甜面酱 20、营养添加剂 7；

所述营养添加剂由下列重量份(公斤) 的原料制成：咖啡豆 10、羊肠 11、菠菜 8、大蒜泥 7、奶油 3；

制备方法为：(1) 将咖啡豆炒香后加 3-4 倍的水磨浆，过滤除渣，得咖啡液；将羊肠切段，与咖啡液混合入锅，小火熬煮 25-30 分钟后将羊肠捞出，烘干后粉碎；

(2) 将菠菜入开水锅中漂烫 15-20 分钟后捞出，打成泥，然后与上述工艺未用到的原料混合入锅，大火炒制 4-5 分钟后出料，烘干后研成粉末，然后与步骤(1) 所得物料混合均匀，即得。

[0009] 所述的羊肉酱干的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将党参、淫羊藿、补骨脂、羌活、菟丝子、扶芳藤、风藤草根加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，所得滤液经喷雾干燥制成粉末，得中药粉；

(2) 将大豆、薏仁、木鱼石粉混合，加 1.5-2 倍的清水浸泡 8-10 小时，然后将大豆、薏仁捞出，洗净，加 4-5 倍的水进行磨浆，过滤除渣，得生豆浆；

(3) 取桂圆、芦荟果肉，进行榨汁，得果汁；将羊肉切片，加果汁、黄酒腌渍 80-90 分钟后取出，得腌羊肉片；将黄油加热熬化，刷在腌羊肉片的表面，送入烤箱，在 200-210℃ 下烤制 20-25 分钟后出料，将所得物料切成细丁，得羊肉丁；

(4) 将生豆浆大火煮沸，保持沸腾 3-5 分钟后停止加热，待温度降至 85-87℃ 时加入石膏，静置 10-15 分钟后得豆脑，破脑后与葡萄糖浆、沙棘果粉、木耳冻干粉、蛋清、中药粉、羊肉丁混匀，再经上板、压榨、切块，得豆干胚；

(5) 在烤盘上铺上锡纸，然后依次铺上荞麦、豆干胚，送入烤箱，在 170-180℃ 下烤制 8-10 分钟后将豆干胚取出；

(6) 将甜面酱与上述工艺未用到的原料混合拌匀，均匀刷在步骤(5) 所得物料表面，烘干，即得。