



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103202347 A

(43) 申请公布日 2013. 07. 17

(21) 申请号 201310077200. 2

(22) 申请日 2013. 03. 12

(71) 申请人 马鞍山市黄池食品(集团)有限公司
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇
食品路 1 号

(72) 发明人 麻志刚

(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 方峥

(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

一种党参补气茶干及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种党参补气茶干,由下列重量份的原料加工而成:黑豆 100、花生 4-6、枸杞 1-2、向日葵花盘 1-2、辣木籽 0.5-1.5、党参 2-3、刺嫩芽 4-5。制备时先将滋补原料熬成汤汁,同时将原料豆、花生浸泡,然后用滋补汤汁和水混合液作为磨浆水进行磨浆,过滤,煮浆、点卤、压制、卤制、包装、杀菌,即可。本发明的茶干具有常规茶干的营养的同时,还赋予了补气保健功能。

1. 一种党参补气茶干,其特征在于,由下列重量份的原料加工而成:
黑豆 100、花生 4-6、枸杞 1-2、向日葵花盘 1-2、辣木籽 0.5-1.5、党参 2-3、刺嫩芽 4-5。
2. 如权利要求 1 所述的一种党参补气茶干的生产方法,其特征在于:具体包括下列步骤:
 - (1) 将枸杞、向日葵花盘、党参浸泡后熬出汤汁 A,将辣木籽研磨成超细粉 B;
 - (2) 按配方要求选用黑豆、花生洗净后用水浸泡 10-20 小时后,捞出,拌入洗净的刺嫩芽,然后加汤汁 A 和清水的混合液磨浆,去渣后得到混合豆浆;
 - (3) 将混合豆浆升温至 95-100℃、煮制 10-12 分钟;
 - (4) 煮好的豆浆让其自然冷却到 70-80℃时,将辣木籽超细粉 B 加入其中搅拌均匀,再加入混合豆浆重量 0.5-0.6% 的盐卤进行点浆制成老豆腐;
 - (5) 再按常规生产豆腐干方法进行压制成豆腐干坯;
 - (6) 取八角、小茴香、丁香、甘松、干姜、当归、党参、砂仁按等重量份制成卤料包:将 1 重量份的卤料包、3-4 重量份的食盐、0.2-0.3 重量份的味精、2-3 重量份的白糖、5-6 重量份的生抽,100 重量份的水放入煮锅内一起煮沸,然后将豆腐干坯放入其中,先大火煮沸,再改用小火煮 30-40 分钟,制成成品茶干;
 - (7) 按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏。
3. 根据权利要求 2 所述的一种党参补气茶干的生产方法,其特征在于:步骤(2)中汤汁 A 和清水的混合重量比为 1:60。
4. 根据权利要求 2 所述的一种党参补气茶干的生产方法,其特征在于:步骤(4)所述的盐卤为氯化镁。

一种党参补气茶干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种豆制品加工领域,具体涉及一种党参补气茶干及其制备方法。

背景技术

[0002] 茶干是一种高端豆制品,做是豆腐干的一个细分品类,但无论做工、用料,都要考究很多。目前,市场上的茶干种类繁多,现有的茶干都是采用传统单一原料大豆经浸泡、磨浆、煮浆、滤浆、点浆、包扎、压制、卤制、包装、杀菌而成。传统茶干的营养比较单一,因此,需要对传统茶干的品质进行提升,提供一种既有传统茶干的营养,同时具有药膳保健价值的保健茶干。

发明内容

[0003] 本发明提供了一种党参补气茶干及其制备方法,本发明的茶干具有常规茶干的营养的同时,还赋予了补气保健功能。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

一种党参补气茶干,其特征在于,由下列重量份的原料加工而成:

黑豆 100、花生 4-6、枸杞 1-2、向日葵花盘 1-2、辣木籽 0.5-1.5、党参 2-3、刺嫩芽 4-5。

[0005] 所述的一种党参补气茶干的生产方法,其特征在于:具体包括下列步骤:

(1) 将枸杞、向日葵花盘、党参浸泡后熬出汤汁 A,将辣木籽研磨成超细粉 B;

(2) 按配方要求选用黑豆、花生洗净后用水浸泡 10-20 小时后,捞出,拌入洗净的刺嫩芽,然后加汤汁 A 和清水的混合液磨浆,去渣后得到混合豆浆;

(3) 将混合豆浆升温至 95-100℃、煮制 10-12 分钟;

(4) 煮好的豆浆让其自然冷却到 70-80℃时,将辣木籽超细粉 B 加入其中搅拌均匀,再加入混合豆浆重量 0.5-0.6% 的盐卤进行点浆制成老豆腐;

(5) 再按常规生产豆腐干方法进行压制成豆腐干坯;

(6) 取八角、小茴香、丁香、甘松、干姜、当归、党参、砂仁按等重量份制成卤料包:将 1 重量份的卤料包、3-4 重量份的食盐、0.2-0.3 重量份的味精、2-3 重量份的白糖、5-6 重量份的生抽,100 重量份的水放入煮锅内一起煮沸,然后将豆腐干坯放入其中,先大火煮沸,再改用小火煮 30-40 分钟,制成成品茶干;

(7) 按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏。

[0006] 步骤(2)中汤汁 A 和清水的混合重量比为 1:60。

[0007] 步骤(4)所述的盐卤为氯化镁。

[0008] 本发明与现有的茶干相比较具有以下优点:

1、本发明方法在制备茶干的过程中,磨浆时将黑豆和具有补气功能的花生、刺嫩芽混合,再加入具有补气功能的药汁和水的混合液磨浆,所得的混合豆浆既含有黑豆的营养又添加了补气保健功能;

2、豆浆煮好后在点卤前加入了超细辣木籽粉,进一步增加了茶干的营养保健功能。

[0009] 3、本发明的茶干营养丰富,口感细腻,咸甜适中,,并且通过在卤汤中添加不同的调料和滋补材料,能够满足不同口味和不同需求的人们选择,不含有通常保健食品的中药味。

具体实施方式

[0010] 称取(斤)黑豆 100、花生 5、枸杞 1、向日葵花盘 1、辣木籽 1.0、党参 2、刺嫩芽 5 ;
按下列步骤进行制备 :

(1) 将枸杞、向日葵花盘、党参浸泡后熬出汤汁 A,将辣木籽研磨成超细粉 B ;

(2)将黑豆、花生洗净后用水浸泡 12 小时后,捞出,拌入洗净的刺嫩芽,然后加由汤汁 A 和清水按照重量比 1 :60 的比例混合而得混合液磨浆,去渣后得到混合豆浆 ;

(3) 将混合豆浆升温至 95-100℃、煮制 10-12 分钟 ;

(4) 煮好的豆浆让其自然冷却到 70-80℃时,将辣木籽超细粉 B 加入其中搅拌均匀,再加入 2.5 斤的氯化镁进行点浆制成老豆腐 ;

(5) 再按常规生产豆腐干方法进行压制制成豆腐干坯 ;

(6)取八角、小茴香、丁香、甘松、干姜、当归、党参、砂仁等重量份制成卤料包 :将 1 重量份的卤料包、3-4 重量份的食盐、0.2-0.3 重量份的味精、2-3 重量份的白糖、5-6 重量份的生抽,100 重量份的水放入煮锅内一起煮沸,然后将豆腐干坯放入其中,先大火煮沸,再改用小火煮 30-40 分钟,制成成品茶干 ;

(7) 按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏。