(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108497268 A
(43)申请公布日 2018.09.07

(21)申请号 201710105406.X

(22)申请日 2017.02.26

(71)申请人 王花
地址 256400 山东省淄博市桓台县张北路2408号5号楼5单元401号

(72)发明人 王花

(51)Int.Cl.
A23L 7/10(2016.01)
A23L 19/00(2016.01)
A23L 19/10(2016.01)
A23L 11/00(2016.01)
A23L 25/00(2016.01)
A23L 13/20(2016.01)
A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

排骨八宝粥

(57)摘要

本发明属于食品领域，特别涉及一种排骨八宝粥，其中各组分的重量份为：排骨5～30份、莲藕2～20份、山药1～10份、刺梨1～10份、西番莲果皮1～10份、莲子1～10份、花生2～15份、板栗3～15份、芡实1～10份、赤小豆1～10份、薏苡仁1～10份，红枣1～10份、枸杞子1～10份、生姜1～5份、白砂糖3～10份、盐0.5～3份、琼脂0.1～1份、大米100～500份、水200～800份组成，醋适量、食盐适量、白砂糖适量。本发明制作简单，口感鲜美，营养丰富。添加排骨具有一定的养生的作用，有益于人体健康。

CN 108497268 A

1.一种排骨八宝粥，其特征在于包括以下组分，其中各组分的重量份为：排骨5～30份、莲藕2～20份、山药1～10份、刺梨1～10份、西番莲果皮1～10份、莲子1～10份、花生2～15份、板栗3～15份、芡实1～10份、赤小豆1～10份、薏苡仁1～10份，红枣1～10份、枸杞子1～10份、生姜1～5份、白砂糖3～10份、盐0.5～3份、琼脂0.1～1份、大米100～500份、水200～800份组成，醋适量、食盐适量、白砂糖适量。

2.根据权利要求1所述的排骨八宝粥，其特征在于：排骨高压熬汤，取其汤，排骨采用新鲜排骨。

3.根据权利要求1所述的排骨八宝粥，其特征在于：将莲藕、山药、生姜分别切成丁，与其它食材一起熬制。

排骨八宝粥

技术领域

[0001] 本发明涉及一种排骨八宝粥，属于食品领域。

背景技术

[0002] 八宝粥具有健脾养胃，消滞减肥，益气安神的功效。可作肥胖及神经衰弱者食疗之用，也可作为日常养生健美之食品。目前八宝粥较多，但品种和口味较单一，营养不够全面，没有一种集肉菜果粮的八宝粥，而排骨有很高的营养价值，具有滋阴润燥，益精补血，滋阴壮阳、益精补血等功效，除含蛋白、脂肪、维生素外，还含有大量磷酸钙、骨胶原、骨粘蛋白等，适合广大人群食用，蔬菜有丰富膳食纤维，此外果皮还含有优质果胶，刺梨有丰富的维生素C和SOD，坚果杂粮含丰富的维生素A、B、D、E，大量的不饱和脂肪酸，以及丰富的微量元素。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是：提供一种口味独特，营养全面，有利于身体健康的排骨八宝粥。

[0004] 本发明所述的排骨八宝粥，其特征在于包括以下组分，其中各组分的重量份为：排骨5～30份、莲藕2～20份、山药1～10份、刺梨1～10份、西番莲果皮1～10份、莲子1～10份、花生2～15份、板栗3～15份、芡实1～10份、赤小豆1～10份、薏苡仁1～10份，红枣1～10份、枸杞子1～10份、生姜1～5份、白砂糖3～10份、盐0.5～3份、琼脂0.1～1份、大米100～500份、水200～800份组成，醋适量、食盐适量、白砂糖适量。

[0005] 所述的排骨高压熬汤，取其汤，排骨采用新鲜排骨。

[0006] 所述的将莲藕、山药、生姜分别切成丁，与其它食材一起熬制。

[0007] 本发明的有益效果是：

[0008] 制作简单，口感鲜美，营养丰富。添加排骨具有一定的养生的作用，有益于人体健康。

具体实施方式

[0009] 下面结合实施例对本发明做进一步描述：

[0010] 本发明所述的排骨八宝粥，其特征在于包括以下组分，其中各组分的重量份为：排骨5～30份、莲藕2～20份、山药1～10份、刺梨1～10份、西番莲果皮1～10份、莲子1～10份、花生2～15份、板栗3～15份、芡实1～10份、赤小豆1～10份、薏苡仁1～10份，红枣1～10份、枸杞子1～10份、生姜1～5份、白砂糖3～10份、盐0.5～3份、琼脂0.1～1份、大米100～500份、水200～800份组成，醋适量、食盐适量、白砂糖适量。排骨高压熬汤，取其汤，排骨采用新鲜排骨。将莲藕、山药、生姜分别切成丁，与其它食材一起熬制。

[0011] 实施例1：

[0012] 排骨5份、莲藕2份、山药1份、刺梨1份、西番莲果皮1份、莲子1份、花生2份、板栗3

份、芡实1份、赤小豆1份、薏苡仁1份，红枣1份、枸杞子1份、生姜1份、白砂糖3份、盐0.5份、琼脂0.1份、大米10份、水200份组成，醋适量、食盐适量、白砂糖适量。

[0013] 实施例2：

[0014] 排骨30份、莲藕20份、山药10份、刺梨10份、西番莲果皮10份、莲子10份、花生15份、板栗15份、芡实10份、赤小豆10份、薏苡仁10份，红枣10份、枸杞子10份、生姜5份、白砂糖10份、盐3份、琼脂1份、大米500份、水800份组成，醋适量、食盐适量、白砂糖适量。