



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106360637 A

(43)申请公布日 2017.02.01

(21)申请号 201610747438.5

(22)申请日 2016.08.29

(71)申请人 桐城市雨润生物科技有限公司

地址 231400 安徽省安庆市桐城市龙眠街
道蔡店村桐城市雨润生物科技有限公
司

(72)发明人 熊平永 章加万 崔群维 高仁清
方俊生 陈甲超

(74)专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限
公司 11212

代理人 沈尚林

(51)Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种木瓜猪皮鹅肉酱及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种木瓜猪皮鹅肉酱,包括以下重量份的原料:杏仁3份、腰果2份、玉米3份、荞麦2份、猪皮10份、木瓜4份、牛奶3份、红枣0.6份、桂圆0.6份、鹅肉15份、雪碧13份、红酒6份、八角0.2份、甘草0.3份、茴香0.2份、山楂0.3份、白糖0.2份、色拉油9份、豆瓣酱79份、芝麻酱9份、香菜粉4份、中药浓缩液1份;通过加入杏仁、腰果、玉米、荞麦、猪皮、木瓜、牛奶、红枣、桂圆、鹅肉、豆瓣酱、芝麻酱、香菜粉、中药浓缩液等,使得制备而成的鹅肉酱口感好,同时具有补脑补肾、益气补血、增进食欲、延年益寿等保健功效。

1. 一种木瓜猪皮鹅肉酱,其特征在于:包括以下重量份的原料:

杏仁2-4份、腰果1-3份、玉米2-4份、荞麦1-3份、猪皮9-16份、木瓜3-5份、牛奶2-4份、红枣0.5-1.5份、桂圆0.5-1.5份、鹅肉14-24份、雪碧12-22份、红酒5-10份、八角0.1-0.3份、甘草0.2-0.4份、茴香0.1-0.3份、山楂0.2-0.4份、白糖0.1-0.3份、色拉油8-15份、豆瓣酱75-95份、芝麻酱8-15份、香菜粉3-8份、中药浓缩液0-3份;

所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

石斛2-4份、车前草3-5份、肉苁蓉1-3份、黄芪4-6份、茯苓3-5份、扁豆花1-3份、甘草4-6份、补骨脂4-6份、瓜蒌仁1-3份。

2. 根据权利要求1所述的一种木瓜猪皮鹅肉酱,其特征在于:包括以下重量份的原料:

杏仁3份、腰果2份、玉米3份、荞麦2份、猪皮10份、木瓜4份、牛奶3份、红枣0.6份、桂圆0.6份、鹅肉15份、雪碧13份、红酒6份、八角0.2份、甘草0.3份、茴香0.2份、山楂0.3份、白糖0.2份、色拉油9份、豆瓣酱79份、芝麻酱9份、香菜粉4份、中药浓缩液1份;

所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

石斛3份、车前草4份、肉苁蓉2份、黄芪5份、茯苓4份、扁豆花2份、甘草5份、补骨脂5份、瓜蒌仁2份。

3. 根据权利要求1所述的一种木瓜猪皮鹅肉酱,其特征在于:包括以下重量份的原料:

杏仁2.8份、腰果1.8份、玉米2.8份、荞麦1.8份、猪皮13份、木瓜3.8份、牛奶2.8份、红枣0.8份、桂圆0.8份、鹅肉20份、雪碧18份、红酒8份、八角0.18份、甘草0.28份、茴香0.18份、山楂0.28份、白糖0.18份、色拉油11份、豆瓣酱85份、芝麻酱9份、香菜粉7份、中药浓缩液2份;

所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

石斛2.8份、车前草3.8份、肉苁蓉3份、黄芪4.8份、茯苓3份、扁豆花1.8份、甘草6份、补骨脂4.8份、瓜蒌仁1.8份。

4. 一种木瓜猪皮鹅肉酱的制备方法,其特征在于:具体步骤如下:

(1) 中药浓缩液的制备

将石斛、车前草、肉苁蓉、黄芪、茯苓、扁豆花、甘草、补骨脂、瓜蒌仁加7-11倍量的水微沸煎煮1.2-1.5h,过滤,滤渣再加4-7倍量的水微沸煎煮0.5-0.8h,过滤,合并滤液,浓缩至原来体积的1/4-1/2得到中药浓缩液备用;

(2) 坚果粗粮粉的制备

将杏仁、腰果、玉米和荞麦在锅内小火炒至生香,研磨,得坚果粗粮粉;

(3) 营养猪皮粉的制备

将猪皮漂洗去污后,煮至六-七成熟,然后取出猪皮将其和木瓜、牛奶、红枣、桂圆、中药浓缩液、适量水一起打浆,然后喷雾干燥得到营养猪皮粉;

(4) 鹅肉糜的制备

将雪碧和红酒混合均匀备用,将鹅肉除杂切片浸泡在雪碧红酒中2-4小时,捞出鹅肉片沥干,与八角、甘草、茴香、山楂、白糖一并加水煎煮熟香,捞出鹅肉片冲洗沥干,破碎绞制成鹅肉糜,得鹅肉糜;

(5) 木瓜猪皮鹅肉酱的制备

将色拉油放入锅中炸至有香味后,加入豆瓣酱、芝麻酱、香菜粉翻炒2-10分钟后,加入

坚果粗粮粉、营养猪皮粉、鹅肉糜，继续翻炒5-25分钟后得到木瓜猪皮鹅肉酱；

(6) 装罐

待木瓜猪皮鹅肉酱冷却至室温，经灭菌处理后装罐即可得成品。

一种木瓜猪皮鹅肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工领域,尤其涉及一种木瓜猪皮鹅肉酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱起源于中国,有着悠久的历史。大多数酱料是以豆类、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。我国的调味酱种类繁多,口味多样,对于改善食物的色香味具有很好的效果。

[0003] 随着人们生活水平的提高,对酱的口味和营养价值的要求也在逐渐升高,市场上的食品及辅料已经不能满足人们的日常需求,高营养且具有保健功能的食物越来越受到消费者的青睐。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于:提供一种营养丰富,风味独特的木瓜猪皮鹅肉酱及其制备方法。

[0005] 为了实现上述发明目的,本发明提供如下技术方案:

[0006] 一种木瓜猪皮鹅肉酱,包括以下重量份的原料:

[0007] 杏仁2-4份、腰果1-3份、玉米2-4份、荞麦1-3份、猪皮9-16份、木瓜3-5份、牛奶2-4份、红枣0.5-1.5份、桂圆0.5-1.5份、鹅肉14-24份、雪碧12-22份、红酒5-10份、八角0.1-0.3份、甘草0.2-0.4份、茴香0.1-0.3份、山楂0.2-0.4份、白糖0.1-0.3份、色拉油8-15份、豆瓣酱75-95份、芝麻酱8-15份、香菜粉3-8份、中药浓缩液0-3份;

[0008] 所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

[0009] 石斛2-4份、车前草3-5份、肉苁蓉1-3份、黄芪4-6份、茯苓3-5份、扁豆花1-3份、甘草4-6份、补骨脂4-6份、瓜蒌仁1-3份。

[0010] 优选地,一种木瓜猪皮鹅肉酱,包括以下重量份的原料:

[0011] 杏仁3份、腰果2份、玉米3份、荞麦2份、猪皮10份、木瓜4份、牛奶3份、红枣0.6份、桂圆0.6份、鹅肉15份、雪碧13份、红酒6份、八角0.2份、甘草0.3份、茴香0.2份、山楂0.3份、白糖0.2份、色拉油9份、豆瓣酱79份、芝麻酱9份、香菜粉4份、中药浓缩液1份;

[0012] 所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

[0013] 石斛3份、车前草4份、肉苁蓉2份、黄芪5份、茯苓4份、扁豆花2份、甘草5份、补骨脂5份、瓜蒌仁2份。

[0014] 优选地,一种木瓜猪皮鹅肉酱,包括以下重量份的原料:

[0015] 杏仁2.8份、腰果1.8份、玉米2.8份、荞麦1.8份、猪皮13份、木瓜3.8份、牛奶2.8份、红枣0.8份、桂圆0.8份、鹅肉20份、雪碧18份、红酒8份、八角0.18份、甘草0.28份、茴香0.18份、山楂0.28份、白糖0.18份、色拉油11份、豆瓣酱85份、芝麻酱9份、香菜粉7份、中药浓缩液2份;

[0016] 所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

[0017] 石斛2.8份、车前草3.8份、肉苁蓉3份、黄芪4.8份、茯苓3份、扁豆花1.8份、甘草6份、补骨脂4.8份、瓜蒌仁1.8份。

[0018] 优选地,一种木瓜猪皮鹅肉酱的制备方法,具体步骤如下:

[0019] (1) 中药浓缩液的制备

[0020] 将石斛、车前草、肉苁蓉、黄芪、茯苓、扁豆花、甘草、补骨脂、瓜蒌仁加7-11倍量的水微沸煎煮1.2-1.5h,过滤,滤渣再加4-7倍量的水微沸煎煮0.5-0.8h,过滤,合并滤液,浓缩至原来体积的1/4-1/2得到中药浓缩液备用;

[0021] (2) 坚果粗粮粉的制备

[0022] 将杏仁、腰果、玉米和荞麦在锅内小火炒至生香,研磨,得坚果粗粮粉;

[0023] (3) 营养猪皮粉的制备

[0024] 将猪皮漂洗去污后,煮至六-七成熟,然后取出猪皮将其和木瓜、牛奶、红枣、桂圆、中药浓缩液、适量水一起打浆,然后喷雾干燥得到营养猪皮粉;

[0025] (4) 鹅肉糜的制备

[0026] 将雪碧和红酒混合均匀备用,将鹅肉除杂切片浸泡在雪碧红酒中2-4小时,捞出鹅肉片沥干,与八角、甘草、茴香、山楂、白糖一并加水煎煮熟香,捞出鹅肉片冲洗沥干,破碎绞制成鹅肉糜,得鹅肉糜;

[0027] (5) 木瓜猪皮鹅肉酱的制备

[0028] 将色拉油放入锅中炸至有香味后,加入豆瓣酱、芝麻酱、香菜粉翻炒2-10分钟后,加入坚果粗粮粉、营养猪皮粉、鹅肉糜,继续翻炒5-25分钟后得到木瓜猪皮鹅肉酱;

[0029] (6) 装罐

[0030] 待木瓜猪皮鹅肉酱冷却至室温,经灭菌处理后装罐即可得成品。

[0031] 本发明的有益效果在于:通过加入杏仁、腰果、玉米、荞麦、猪皮、木瓜、牛奶、红枣、桂圆、鹅肉、豆瓣酱、芝麻酱、香菜粉、中药浓缩液等,使得制备而成的鹅肉酱口感好,同时具有补脑补肾、益气补血、增进食欲、延年益寿等保健功效。

具体实施方式

[0032] 实施例1

[0033] 一种木瓜猪皮鹅肉酱,包括以下重量份的原料:

[0034] 杏仁2份、腰果1份、玉米2份、荞麦1份、猪皮9份、木瓜3份、牛奶2份、红枣0.5份、桂圆0.5份、鹅肉14份、雪碧12份、红酒5份、八角0.1份、甘草0.2份、茴香0.1份、山楂0.2份、白糖0.1份、色拉油8份、豆瓣酱75份、芝麻酱8份、香菜粉3份、中药浓缩液0.8份;

[0035] 所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

[0036] 石斛2份、车前草3份、肉苁蓉1份、黄芪4份、茯苓3份、扁豆花1份、甘草4份、补骨脂4份、瓜蒌仁1份。

[0037] 上述木瓜猪皮鹅肉酱的制备方法,具体步骤如下:

[0038] (1) 中药浓缩液的制备

[0039] 将石斛、车前草、肉苁蓉、黄芪、茯苓、扁豆花、甘草、补骨脂、瓜蒌仁加7-11倍量的水微沸煎煮1.2-1.5h,过滤,滤渣再加4-7倍量的水微沸煎煮0.5-0.8h,过滤,合并滤液,浓缩至原来体积的1/4-1/2得到中药浓缩液备用;

[0040] (2) 坚果粗粮粉的制备

[0041] 将杏仁、腰果、玉米和荞麦在锅内小火炒至生香,研磨,得坚果粗粮粉;

[0042] (3) 营养猪皮粉的制备

[0043] 将猪皮漂洗去污后,煮至六-七成熟,然后取出猪皮将其和木瓜、牛奶、红枣、桂圆、中药浓缩液、适量水一起打浆,然后喷雾干燥得到营养猪皮粉;

[0044] (4) 鹅肉糜的制备

[0045] 将雪碧和红酒混合均匀备用,将鹅肉除杂切片浸泡在雪碧红酒中2-4小时,捞出鹅肉片沥干,与八角、甘草、茴香、山楂、白糖一并加水煎煮熟香,捞出鹅肉片冲洗沥干,破碎绞制成鹅肉糜,得鹅肉糜;

[0046] (5) 木瓜猪皮鹅肉酱的制备

[0047] 将色拉油放入锅中炸至有香味后,加入豆瓣酱、芝麻酱、香菜粉翻炒2-10分钟后,加入坚果粗粮粉、营养猪皮粉、鹅肉糜,继续翻炒5-25分钟后得到木瓜猪皮鹅肉酱;

[0048] (6) 装罐

[0049] 待木瓜猪皮鹅肉酱冷却至室温,经灭菌处理后装罐即可得成品。

[0050] 实施例2

[0051] 一种木瓜猪皮鹅肉酱,包括以下重量份的原料:

[0052] 杏仁3份、腰果2份、玉米3份、荞麦2份、猪皮10份、木瓜4份、牛奶3份、红枣0.6份、桂圆0.6份、鹅肉15份、雪碧13份、红酒6份、八角0.2份、甘草0.3份、茴香0.2份、山楂0.3份、白糖0.2份、色拉油9份、豆瓣酱79份、芝麻酱9份、香菜粉4份、中药浓缩液1份;

[0053] 所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

[0054] 石斛3份、车前草4份、肉苁蓉2份、黄芪5份、茯苓4份、扁豆花2份、甘草5份、补骨脂5份、瓜蒌仁2份。

[0055] 上述木瓜猪皮鹅肉酱的制备方法,具体步骤如下:

[0056] (1) 中药浓缩液的制备

[0057] 将石斛、车前草、肉苁蓉、黄芪、茯苓、扁豆花、甘草、补骨脂、瓜蒌仁加7-11倍量的水煮沸煎煮1.2-1.5h,过滤,滤渣再加4-7倍量的水煮沸煎煮0.5-0.8h,过滤,合并滤液,浓缩至原来体积的1/4-1/2得到中药浓缩液备用;

[0058] (2) 坚果粗粮粉的制备

[0059] 将杏仁、腰果、玉米和荞麦在锅内小火炒至生香,研磨,得坚果粗粮粉;

[0060] (3) 营养猪皮粉的制备

[0061] 将猪皮漂洗去污后,煮至六-七成熟,然后取出猪皮将其和木瓜、牛奶、红枣、桂圆、中药浓缩液、适量水一起打浆,然后喷雾干燥得到营养猪皮粉;

[0062] (4) 鹅肉糜的制备

[0063] 将雪碧和红酒混合均匀备用,将鹅肉除杂切片浸泡在雪碧红酒中2-4小时,捞出鹅肉片沥干,与八角、甘草、茴香、山楂、白糖一并加水煎煮熟香,捞出鹅肉片冲洗沥干,破碎绞制成鹅肉糜,得鹅肉糜;

[0064] (5) 木瓜猪皮鹅肉酱的制备

[0065] 将色拉油放入锅中炸至有香味后,加入豆瓣酱、芝麻酱、香菜粉翻炒2-10分钟后,加入坚果粗粮粉、营养猪皮粉、鹅肉糜,继续翻炒5-25分钟后得到木瓜猪皮鹅肉酱;

[0066] (6) 装罐

[0067] 待木瓜猪皮鹅肉酱冷却至室温,经灭菌处理后装罐即可得成品。

[0068] 实施例3

[0069] 一种木瓜猪皮鹅肉酱,包括以下重量份的原料:

[0070] 杏仁2.8份、腰果1.8份、玉米2.8份、荞麦1.8份、猪皮13份、木瓜3.8份、牛奶2.8份、红枣0.8份、桂圆0.8份、鹅肉20份、雪碧18份、红酒8份、八角0.18份、甘草0.28份、茴香0.18份、山楂0.28份、白糖0.18份、色拉油11份、豆瓣酱85份、芝麻酱9份、香菜粉7份、中药浓缩液2份;

[0071] 所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

[0072] 石斛2.8份、车前草3.8份、肉苁蓉3份、黄芪4.8份、茯苓3份、扁豆花1.8份、甘草6份、补骨脂4.8份、瓜蒌仁1.8份。

[0073] 上述木瓜猪皮鹅肉酱的制备方法,具体步骤如下:

[0074] (1) 中药浓缩液的制备

[0075] 将石斛、车前草、肉苁蓉、黄芪、茯苓、扁豆花、甘草、补骨脂、瓜蒌仁加7-11倍量的水微沸煎煮1.2-1.5h,过滤,滤渣再加4-7倍量的水微沸煎煮0.5-0.8h,过滤,合并滤液,浓缩至原来体积的1/4-1/2得到中药浓缩液备用;

[0076] (2) 坚果粗粮粉的制备

[0077] 将杏仁、腰果、玉米和荞麦在锅内小火炒至生香,研磨,得坚果粗粮粉;

[0078] (3) 营养猪皮粉的制备

[0079] 将猪皮漂洗去污后,煮至六-七成熟,然后取出猪皮将其和木瓜、牛奶、红枣、桂圆、中药浓缩液、适量水一起打浆,然后喷雾干燥得到营养猪皮粉;

[0080] (4) 鹅肉糜的制备

[0081] 将雪碧和红酒混合均匀备用,将鹅肉除杂切片浸泡在雪碧红酒中2-4小时,捞出鹅肉片沥干,与八角、甘草、茴香、山楂、白糖一并加水煎煮熟香,捞出鹅肉片冲洗沥干,破碎绞制成鹅肉糜,得鹅肉糜;

[0082] (5) 木瓜猪皮鹅肉酱的制备

[0083] 将色拉油放入锅中炸至有香味后,加入豆瓣酱、芝麻酱、香菜粉翻炒2-10分钟后,加入坚果粗粮粉、营养猪皮粉、鹅肉糜,继续翻炒5-25分钟后得到木瓜猪皮鹅肉酱;

[0084] (6) 装罐

[0085] 待木瓜猪皮鹅肉酱冷却至室温,经灭菌处理后装罐即可得成品。

[0086] 实施例4

[0087] 一种木瓜猪皮鹅肉酱,包括以下重量份的原料:

[0088] 杏仁4份、腰果3份、玉米4份、荞麦3份、猪皮16份、木瓜5份、牛奶4份、红枣1.5份、桂圆1.5份、鹅肉24份、雪碧22份、红酒10份、八角0.3份、甘草0.4份、茴香0.3份、山楂0.4份、白糖0.3份、色拉油15份、豆瓣酱95份、芝麻酱15份、香菜粉8份、中药浓缩液3份;

[0089] 所述的中药浓缩液包括以下重量份的原料制备而成:

[0090] 石斛4份、车前草5份、肉苁蓉3份、黄芪6份、茯苓5份、扁豆花3份、甘草6份、补骨脂6份、瓜蒌仁3份。

[0091] 上述木瓜猪皮鹅肉酱的制备方法,具体步骤如下:

[0092] (1) 中药浓缩液的制备

[0093] 将石斛、车前草、肉苁蓉、黄芪、茯苓、扁豆花、甘草、补骨脂、瓜蒌仁加7-11倍量的水微沸煎煮1.2-1.5h,过滤,滤渣再加4-7倍量的水微沸煎煮0.5-0.8h,过滤,合并滤液,浓缩至原来体积的1/4-1/2得到中药浓缩液备用;

[0094] (2) 坚果粗粮粉的制备

[0095] 将杏仁、腰果、玉米和荞麦在锅内小火炒至生香,研磨,得坚果粗粮粉;

[0096] (3) 营养猪皮粉的制备

[0097] 将猪皮漂洗去污后,煮至六-七成熟,然后取出猪皮将其和木瓜、牛奶、红枣、桂圆、中药浓缩液、适量水一起打浆,然后喷雾干燥得到营养猪皮粉;

[0098] (4) 鹅肉糜的制备

[0099] 将雪碧和红酒混合均匀备用,将鹅肉除杂切片浸泡在雪碧红酒中2-4小时,捞出鹅肉片沥干,与八角、甘草、茴香、山楂、白糖一并加水煎煮熟香,捞出鹅肉片冲洗沥干,破碎绞制成鹅肉糜,得鹅肉糜;

[0100] (5) 木瓜猪皮鹅肉酱的制备

[0101] 将色拉油放入锅中炸至有香味后,加入豆瓣酱、芝麻酱、香菜粉翻炒2-10分钟后,加入坚果粗粮粉、营养猪皮粉、鹅肉糜,继续翻炒5-25分钟后得到木瓜猪皮鹅肉酱;

[0102] (6) 装罐

[0103] 待木瓜猪皮鹅肉酱冷却至室温,经灭菌处理后装罐即可得成品。

[0104] 以上内容仅仅是对本发明的构思所作的举例和说明,所属本技术领域的技术人员对所描述的具体实施例做各种各样的修改或补充或采用类似的方式替代,只要不偏离发明的构思或者超越本权利要求书所定义的范围,均应属于本发明的保护范围。