



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105029357 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510314829. 3

(22) 申请日 2015. 06. 10

(71) 申请人 李春燕

地址 236000 安徽省阜阳市颍泉区南京路北  
段古泉路与北京中路交口

(72) 发明人 李春燕

(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 1/24(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种茄汁鸡肉酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种茄汁鸡肉酱及其制备方法,是由番茄汁、鸡胸肉、养心菜、木瓜粉、小麦麸皮粉、黑花生、金丝瓜、珍珠菜、山核桃仁、仙人掌果、甜面酱、黑苦荞、茴香粉、肉桂粉、白砂糖、三七花、白扁豆、白术、陈皮、食用盐等原料组成。本发明有益效果为:本发明的茄汁鸡肉酱风味独特、酸甜适口、营养价值高,而且还有促进食欲、开胃健脾、美容养颜、抗衰老的保健功效,绿色营养、美味健康。

1. 一种茄汁鸡肉酱,其特征在于,由以下重量份的原料组成:番茄汁 230-240、鸡胸肉 75-78、养心菜 32-34、木瓜粉 15-16、小麦麸皮粉 9-10、黑花生 22-24、金丝瓜 27-28、珍珠菜 10-11、山核桃仁 7-8、仙人掌果 24-26、甜面酱 34-35、黑苦荞 17-18、茴香粉 2-3、肉桂粉 1-2、白砂糖 14-15、三七花 1-2、白扁豆 3-4、白术 1-2、陈皮 4-5、食用盐 9-10、保健添加剂 11-12、水适量;其中保健添加剂由下列重量份的原料组成:马蹄粉 32-34、黑米粉 14-15、玫瑰花粉 2-3、三七粉 10-11、海藻粉 18-20、杜鹃花根 2-3、莲房 4-5、菠萝皮 2-3、黄连花 1-2、香菜根 7-8、干贝粉 5-6、水适量;制备方法为:将杜鹃花根、莲房、菠萝皮、黄连花、香菜根加适量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀后用小火翻炒至无水分蒸发既得。

2. 根据权利要求 1 所述的茄汁鸡肉酱的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 三七花、白扁豆、白术、陈皮加适量水煎煮 1-2 次,滤去残渣合并煎煮液,继续加热浓缩 20-30 分钟,得到中草药浓缩液;

(2) 仙人掌果取果肉切成小丁,用烘干机烘干后备用;

(3) 金丝瓜取瓜丝,鸡胸肉、养心菜、珍珠菜洗净,切成黄豆粒大小,用步骤(1)所得中草药浓缩液腌制 4-5 小时,滤去多余水分,盛入密封容器内隔水蒸 30-40 分钟,得调味酱主料;

(4) 黑花生、山核桃仁、黑苦荞研磨过 100-120 目筛,加入其他剩余成分和适量水搅拌至物料充分混合均匀,得混合浓浆;

(5) 将步骤(3)调味酱主料、步骤(4)混合浓浆煮熟后小火熬制 25-30 分钟,加入步骤(2)中小丁继续加热 6-8 分钟;

(6) 将步骤(5)制得的调味酱冷却至室温,灌装密封后杀菌。

## 一种茄汁鸡肉酱及其制备方法

### 发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种茄汁鸡肉酱及其制备方法。

### 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。现在,中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱,和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类。本发明的酱,采用多种新鲜食材作为主要原材料,制得的调味酱,不仅可以满足消费者对食物口味上的追求,而且还具有一定的养生与保健价值。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种茄汁鸡肉酱及其制备方法,方便人们的生活。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:茄汁鸡肉酱由以下重量份的原料组成:番茄汁 230-240、鸡胸肉 75-78、养心菜 32-34、木瓜粉 15-16、小麦麸皮粉 9-10、黑花生 22-24、金丝瓜 27-28、珍珠菜 10-11、山核桃仁 7-8、仙人掌果 24-26、甜面酱 34-35、黑苦荞 17-18、茴香粉 2-3、肉桂粉 1-2、白砂糖 14-15、三七花 1-2、白扁豆 3-4、白术 1-2、陈皮 4-5、食用盐 9-10、保健添加剂 11-12、水适量。

[0005] 其中保健添加剂由以下重量份的原料组成:马蹄粉 32-34、黑米粉 14-15、玫瑰花粉 2-3、三七粉 10-11、海藻粉 18-20、杜鹃花根 2-3、莲房 4-5、菠萝皮 2-3、黄连花 1-2、香菜根 7-8、干贝粉 5-6、水适量。

[0006] 本发明的茄汁鸡肉酱制备过程按以下步骤进行:

(1) 三七花、白扁豆、白术、陈皮加适量水煎煮 1-2 次,滤去残渣合并煎煮液,继续加热浓缩 20-30 分钟,得到中草药浓缩液;

(2) 仙人掌果取果肉切成小丁,用烘干机烘干后备用;

(3) 金丝瓜取瓜丝,鸡胸肉、养心菜、珍珠菜洗净,切成黄豆粒大小,用步骤(1)所得中草药浓缩液腌制 4-5 小时,滤去多余水分,盛入密封容器内隔水蒸 30-40 分钟,得调味酱主料;

(4) 黑花生、山核桃仁、黑苦荞研磨过 100-120 目筛,加入其他剩余成分和适量水搅拌至物料充分混合均匀,得混合浓浆;

(5) 将步骤(3)调味酱主料、步骤(4)混合浓浆煮熟后小火熬制 25-30 分钟,加入步骤(2)中小丁继续加热 6-8 分钟;

(6) 将步骤(5)制得的调味酱冷却至室温,灌装密封后杀菌。

[0007] 另外,保健添加剂的制作方法为:将杜鹃花根、莲房、菠萝皮、黄连花、香菜根加适量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀后用小火翻炒至无水分蒸发既得。

[0008] 本发明的有益效果：本发明的茄汁鸡肉酱风味独特、酸甜适口、营养价值高，而且还有促进食欲、开胃健脾、美容养颜、抗衰老的保健功效，绿色营养、美味健康。

### 具体实施方式

[0009] 茄汁鸡肉酱，由以下重量份(千克)的原料组成：

番茄汁 240、鸡胸肉 75、养心菜 32、木瓜粉 15、小麦麸皮粉 9、黑花生 24、金丝瓜 28、珍珠菜 10、山核桃仁 8、仙人掌果 24、甜面酱 35、黑苦荞 18、茴香粉 2、肉桂粉 1、白砂糖 15、三七花 1、白扁豆 3、白术 1、陈皮 5、食用盐 9、保健添加剂 12、水适量。

[0010] 其中保健添加剂由以下重量份(千克)的原料组成：马蹄粉 32、黑米粉 14、玫瑰花粉 2、三七粉 10、海藻粉 18、杜鹃花根 3、莲房 5、菠萝皮 2、黄连花 1、香菜根 8、干贝粉 5、水适量。

[0011] 制备方法，包括如下步骤：

(1) 三七花、白扁豆、白术、陈皮加适量水煎煮 2 次，滤去残渣合并煎煮液，继续加热浓缩 30 分钟，得到中草药浓缩液；

(2) 仙人掌果取果肉切成小丁，用烘干机烘干后备用；

(3) 金丝瓜取瓜丝，鸡胸肉、养心菜、珍珠菜洗净，切成黄豆粒大小，用步骤(1)所得中草药浓缩液腌制 5 小时，滤去多余水分，盛入密封容器内隔水蒸 30 分钟，得调味酱主料；

(4) 黑花生、山核桃仁、黑苦荞研磨过 120 目筛，加入其他剩余成分和适量水搅拌至物料充分混合均匀，得混合浓浆；

(5) 将步骤(3)调味酱主料、步骤(4)混合浓浆煮熟后小火熬制 30 分钟，加入步骤(2)中小丁继续加热 8 分钟；

(6) 将步骤(5)制得的调味酱冷却至室温，灌装密封后杀菌。

[0012] 另外，保健添加剂的制作方法为：将杜鹃花根、莲房、菠萝皮、黄连花、香菜根加适量水煎煮 1 小时，滤去残渣后得中草药液，继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一；与其他剩余成分混合均匀后用小火翻炒至无水分蒸发既得。