



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103932291 B

(45) 授权公告日 2016.05.11

(21) 申请号 201410113158.X

CN 102919908 A, 2013.02.13,

(22) 申请日 2014.03.25

CN 102907713 A, 2013.02.06,

(73) 专利权人 合肥市龙乐食品有限公司

CN 103478787 A, 2014.01.01,

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工
业聚集区云霄路-2

CN 102885288 A, 2013.01.23,

CN 103355708 A, 2013.10.23,

CN 103251033 A, 2013.08.21,

(72) 发明人 吴和建

审查员 许闽婷

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 25/10(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

(56) 对比文件

CN 103519142 A, 2014.01.22,

CN 102987463 A, 2013.03.27,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种富含维生素C的芝麻酱及其制备方法

(57) 摘要

一种富含维生素C的芝麻酱及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:黑芝麻130-140、枸杞子4-5、冬瓜子5-6、党参3-4、荆芥穗4.5-4.7、覆盆子3-4、福参叶2-3、钟花草2-3、玉米粒4-5、黄豆5-6、莲子3-4、猕猴桃20-22、绿豆芽7-8、奶油1-2、五花肉38-40、可乐4-5、苦丁茶4-5、酱油8-9、乳酸菌0.2-0.3、营养添加剂4-5。本发明的芝麻酱口感好,由于添加了猕猴桃,丰富了本发明的维生素C含量,同时也使得本发明具有水果的清香,而本发明添加的五花肉经过腌制、蒸制后风味独特,使得本发明鲜味十足,此外,本发明还含有多种中草药成分,具有补肝益肾、健脾补肺、活血通络、明目的功效。

1.一种富含维生素C的芝麻酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:黑芝麻130-140、枸杞子4-5、冬瓜子5-6、党参3-4、荆芥穗4.5-4.7、覆盆子3-4、福参叶2-3、钟花草2-3、玉米粒4-5、黄豆5-6、莲子3-4、猕猴桃20-22、绿豆芽7-8、奶油1-2、五花肉38-40、可乐4-5、苦丁茶4-5、酱油8-9、乳酸菌0.2-0.3、营养添加剂4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核1-1.5、白茅根0.8-1、太子参0.7-0.9、远志1-1.3、绿豆3-4、冰糖1-2、核桃粉4-5、木瓜20-23、南瓜30-35、虾皮9-10、葡萄籽油1-2;

所述营养添加剂的制备方法为:

1)将绿豆加5-6倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡8-10小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

2)取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸20-25分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在60-70°C下焖制20-30分钟,再经烘干后研成粉末;

3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得;

所述的富含维生素C的芝麻酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)将枸杞子、冬瓜子、党参、荆芥穗、覆盆子、福参叶、钟花草加8-9倍的水文火煎煮40-50分钟,过滤除渣,得药液;

(2)取猕猴桃果肉,与绿豆芽混合,加药液打浆,过滤除渣,所得滤液在35-37°C下接入乳酸菌,发酵2-3小时;

(3)将黑芝麻、玉米粒、黄豆、莲子混合入锅,小火炒香后出锅,加步骤(2)所得物料研磨匀质,小火熬稠;

(4)将苦丁茶、奶油混合入锅,小火炒制20-35分钟后出锅,加酱油密封浸泡70-80分钟,过滤除渣,得茶香酱油;

(5)将五花肉绞碎,加可乐、茶香酱油腌渍2-3小时后送入蒸锅,大火蒸熟后取出,然后与步骤(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

一种富含维生素C的芝麻酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种富含维生素C的芝麻酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类等物为主要原料加工而成的糊状调味品,多用于烹调菜肴。目前,市场上销售的酱的种类繁多,但其只具有单一的调味功能,而不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种富含维生素C的芝麻酱及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

[0005] 一种富含维生素C的芝麻酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

[0006] 黑芝麻130-140、枸杞子4-5、冬瓜子5-6、党参3-4、荆芥穗4.5-4.7、覆盆子3-4、福参叶2-3、钟花草2-3、玉米粒4-5、黄豆5-6、莲子3-4、猕猴桃20-22、绿豆芽7-8、奶油1-2、五花肉38-40、可乐4-5、苦丁茶4-5、酱油8-9、乳酸菌0.2-0.3、营养添加剂4-5;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核1-1.5、白茅根0.8-1、太子参0.7-0.9、远志1-1.3、绿豆3-4、冰糖1-2、核桃粉4-5、木瓜20-23、南瓜30-35、虾皮9-10、葡萄籽油1-2;

[0008] 制备方法为:(1)将绿豆加5-6倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡8-10小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

[0009] (2)取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸20-25分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在60-70℃下焖制20-30分钟,再经烘干后研成粉末;

[0010] (3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0011] 所述的富含维生素C的芝麻酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0012] (1)将枸杞子、冬瓜子、党参、荆芥穗、覆盆子、福参叶、钟花草加8-9倍的水文火煎煮40-50分钟,过滤除渣,得药液;

[0013] (2)取猕猴桃果肉,与绿豆芽混合,加药液打浆,过滤除渣,所得滤液在35-37℃下接入乳酸菌,发酵2-3小时;

[0014] (3)将黑芝麻、玉米粒、黄豆、莲子混合入锅,小火炒香后出锅,加步骤(2)所得物料研磨匀质,小火熬稠;

[0015] (4)将苦丁茶、奶油混合入锅,小火炒制20-35分钟后出锅,加酱油密封浸泡70-80分钟,过滤除渣,得茶香酱油;

[0016] (5)将五花肉绞碎,加可乐、茶香酱油腌渍2-3小时后送入蒸锅,大火蒸熟后取出,然后与步骤(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0017] 本发明中的福参叶为伞形科植物福参的叶,钟花草为爵床科植物钟花草的全草。

[0018] 本发明的有益效果为:

[0019] 本发明的芝麻酱口感好,由于添加了猕猴桃,丰富了本发明的维生素C含量,同时也使得本发明具有水果的清香,而本发明添加的五花肉经过腌制、蒸制后风味独特,也使得本发明鲜味十足,此外,本发明还含有多种中草药成分,具有补肝益肾、健脾补肺、活血通络、明目的功效。

具体实施方式

[0020] 一种富含维生素C的芝麻酱,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

[0021] 黑芝麻130、枸杞子4、冬瓜子6、党参3、荆芥穗4.7、覆盆子4、福参叶3、钟花草2、玉米粒5、黄豆5、莲子4、猕猴桃22、绿豆芽8、奶油1、五花肉40、可乐4、苦丁茶5、酱油8、乳酸菌0.3、营养添加剂5;

[0022] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:山楂核1.5、白茅根0.8、太子参0.9、远志1.3、绿豆4、冰糖2、核桃粉5、木瓜23、南瓜35、虾皮10、葡萄籽油2;

[0023] 制备方法为:(1)将绿豆加5-6倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡8-10小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

[0024] (2)取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸20-25分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在60-70℃下焖制20-30分钟,再经烘干后研成粉末;

[0025] (3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0026] 所述的富含维生素C的芝麻酱的制备方法,包括以下步骤:

[0027] (1)将枸杞子、冬瓜子、党参、荆芥穗、覆盆子、福参叶、钟花草加8-9倍的水文火煎煮40-50分钟,过滤除渣,得药液;

[0028] (2)取猕猴桃果肉,与绿豆芽混合,加药液打浆,过滤除渣,所得滤液在35-37℃下接入乳酸菌,发酵2-3小时;

[0029] (3)将黑芝麻、玉米粒、黄豆、莲子混合入锅,小火炒香后出锅,加步骤(2)所得物料研磨匀质,小火熬稠;

[0030] (4)将苦丁茶、奶油混合入锅,小火炒制20-35分钟后出锅,加酱油密封浸泡70-80分钟,过滤除渣,得茶香酱油;

[0031] (5)将五花肉绞碎,加可乐、茶香酱油腌渍2-3小时后送入蒸锅,大火蒸熟后取出,然后与步骤(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。