

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103053883 B

(45) 授权公告日 2014. 04. 09

(21) 申请号 201210591933. 3

(22) 申请日 2012. 12. 29

(73) 专利权人 罗永祺

地址 523000 广东省东莞市东城区黎川工业
区第 4 幢首层世鹏五金

(72) 发明人 罗永祺

(51) Int. Cl.

A23L 1/06 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102485023 A, 2012. 06. 06,

CN 101664174 A, 2010. 03. 10,

CN 101147579 A, 2008. 03. 26,

CN 102715421 A, 2012. 10. 10,

CN 1157150 A, 1997. 08. 20,

审查员 李瑾

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种绿豆南瓜桑叶羹及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种绿豆南瓜桑叶羹，该绿豆南瓜桑叶羹由以下重量份的原料配制而成：南瓜 30-45 份、白糖 80-100 份、绿豆 25-35 份、琼脂 35-45 份、桑叶 5-10 份、菊花 5-10 份、杏仁 5-10 份、苯甲酸钠 0.06-0.08 份；本发明有益效果：疏散风热，清肝明目，润肠通便之功效。

1. 一种绿豆南瓜桑叶羹，其特征在于：该绿豆南瓜桑叶羹由以下重量份的原料配制而成：

南瓜 45 份、白糖 100 份、绿豆 35 份、琼脂 45 份、桑叶 10 份、菊花 10 份、杏仁 10 份、苯甲酸钠 0.08 份

该绿豆南瓜桑叶羹的制备方法包括以下步骤：

(1) 南瓜制备：选用成熟南瓜 45 份，去皮种子和囊，切成小块，洗净，将切成小块的南瓜置沸水中煮 30—50 分钟直到煮熟，用不锈钢磨将煮好的南瓜磨成浆，磨浆时加少量水，减轻浆体粘磨现象，再文火熬煮，边熬边搅拌，以保持受热均匀，当浆体固形物浓度达 65—67%，温度在 101—102℃ 时出锅，得到南瓜浆，备用；

(2) 绿豆制备：选用色泽光亮的绿豆 35 份，剔除杂质，洗净，用水泡去皮，放入锅中煮烂，用粉碎机粉碎成 60—80 目，用 60 目筛过滤，滤去杂质制成绿豆沙，备用；

(3) 琼脂预备：将琼脂 45 份粉碎成小块，在制羹前 10—12 小时，浸泡于琼脂重量 20 倍的水中，待琼脂充分吸涨，静置 5—6 小时，将其加热至 90—95℃ 使其溶化，滤过，去杂质，备用；

(4) 稠膏制备：桑叶 10 份、菊花 10 份粉碎成 20—40 目，混合后水煎煮，每次煎煮 1 小时，煎煮 2 次，合并两次滤液，浓缩至 50℃ 相对密度为 1.33 的稠膏，备用；

(5) 杏仁制备：选择外形颗粒饱满杏仁 10 份，将杏仁置沸水中浸泡 1—2 小时后用清水浸泡 12 小时捞起，用粉碎机粉碎成 100—160 目湿粉，加入适量水煮沸，得到杏仁浆，备用；

(6) 苯甲酸钠预备：将苯甲酸钠 0.08 份用沸水溶解，滤过，备用；

(7) 制羹：将步骤(1)中的南瓜浆、步骤(2)中的绿豆沙、步骤(3)中的琼脂、步骤(4)中的稠膏、步骤(5)中的杏仁浆和白砂糖 100 份混合，加入适量水搅拌均匀，注入锅中加热熬制，在加热过程中不断搅拌，防止物料浆沉底焦糊，等加热至 105℃ 时，迅速将步骤(6)中的苯甲酸钠投入锅中，搅拌均匀后起锅，迅速将物料浆注入衬有锡箔纸的铁制模具中，静置 30—40 分钟后，料浆冷却凝固，真空密封包装，在 121℃ 下灭菌 18 分钟，即得绿豆南瓜桑叶羹。

一种绿豆南瓜桑叶羹及其制备方法

发明领域

[0001] 本发明涉及一种绿豆南瓜桑叶羹及其制备方法，属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 现代生活中，不少人经常使用电脑，眼睛有干涩、血丝、怕光、流泪、甚至红肿，食疗能够治疗视力模糊及流泪的现象，具有清肝明目及润肠的功效，能改善眼睛肿痛、红赤多泪，防止视力减弱。食疗又称食治，即利用食物来影响机体各方面的功能，使其获得健康或愈疾防病的一种方法。通常认为，食物是为人体提供生长发育和健康生存所需的各种营养素的可食性物质。也就是说，食物最主要的是营养作用。其实不然，中医很早就认识到食物不仅能营养，而且还能疗疾祛病。如近代医家张锡纯在《医学衷中参西录》中曾指出：食物“病人服之，不但疗病，并可充饥；不但充饥，更可适口，用之对症，病自渐愈，即不对症，亦无他患”。可见，食物本身就具有“养”和“疗”两方面的作用。而中医则更重视食物在“养”和“治”方面的特性。食疗是中国人的传统习惯，通过饮食达到调理身体，强壮体魄的目的。食疗文化源远流长，食疗是一种长远的养生行为。通过食疗调理身体是一种健康的健体之道。因此，寻求一种既能发挥中医特色又大众化的绿豆南瓜桑叶羹是客观需要。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种绿豆南瓜桑叶羹及其制备方法，该绿豆南瓜桑叶羹具有原料普通、廉价和制备工艺简单的突出优点。

[0004] 本发明解决上述技术问题的方案是：

[0005] 一种绿豆南瓜桑叶羹，该绿豆南瓜桑叶羹由以下重量份的原料配制而成：

[0006] 南瓜 30-45 份、白糖 80-100 份、绿豆 25-35 份、琼脂 35-45 份、桑叶 5-10 份、菊花 5-10 份、杏仁 5-10 份、苯甲酸钠 0.06-0.08 份

[0007] 该绿豆南瓜桑叶羹的制备方法包括以下步骤：

[0008] (1) 南瓜制备：选用成熟南瓜，去皮种子和囊，切成小块，洗净，将切成小块的南瓜置沸水中煮 30-50 分钟直到煮熟，用不锈钢磨将煮

[0009] 好的南瓜磨成浆，磨浆时加少量水，减轻浆体粘磨现象，再文火熬煮，边熬边搅拌，以保持受热均匀，当浆体固体浓度达 65-67%，温度在 101-102℃ 时出锅，得到南瓜浆，备用；

[0010] (2) 绿豆制备：选用色泽光亮的绿豆，剔除杂质，洗净，用水泡去皮，放入锅中煮烂，用粉碎机粉碎成 60-80 目，用 60 目筛过滤，滤去杂质制成绿豆沙，备用；

[0011] (3) 琼脂预备：将琼脂粉碎成小块，在制羹前 10-12 小时，浸泡于琼脂重量 20 倍的水中，待琼脂充分吸涨，静置 5-6 小时，将其加热至 90-95℃ 使其溶化，滤过，去杂质，备用；

[0012] (4) 稠膏制备：桑叶 10 份、菊花 10 份粉碎成 20-40 目，混合后水煎煮，每次煎煮 1 小时，煎煮 2 次，合并两次滤液，浓缩至 50℃ 相对密度为 1.33 的稠膏，备用；

[0013] (5) 杏仁制备：选择外形颗粒饱满杏仁，将杏仁置沸水中浸泡 1-2 小时后用清水浸

泡 12 小时捞起,用粉碎机粉碎成 100-160 目湿粉,加入适量水煮沸,得到杏仁浆,备用;

[0014] (6) 苯甲酸钠预备:将苯甲酸钠用沸水溶解,滤过,备用;

[0015] (7) 制羹:将步骤(1)中的南瓜浆、步骤(2)中的绿豆沙、步骤(3)中的琼脂、步骤(4)中的稠膏、步骤(5)中的杏仁浆和白砂糖 100 份混合,加入适量水搅拌均匀,注入锅中加热熬制,在加热过程中不断搅拌,防止物料浆沉底焦糊,等加热至 105℃ 时,迅速将步骤(6)中的苯甲酸钠投入锅中,搅拌均匀后起锅,迅速将物料浆注入衬有锡箔纸的铁制模具中,静置 30-40 分钟后,料浆冷却凝固,真空密封包装,在 121℃ 下灭菌 18 分钟,即得绿豆南瓜桑叶羹。

[0016] 所述的一种绿豆南瓜桑叶羹,该绿豆南瓜桑叶羹由以下重量份的原料配制而成:

[0017] 南瓜 45 份、白糖 100 份、绿豆 35 份、琼脂 45 份、桑叶 10 份、菊花 10 份、杏仁 10 份、苯甲酸钠 0.08 份

[0018] 该绿豆南瓜桑叶羹的制备方法包括以下步骤:

[0019] (1) 南瓜制备:选用成熟南瓜 45 份,去皮种子和囊,切成小块,洗净,将切成小块的南瓜置沸水中煮 30-50 分钟直到煮熟,用不锈钢磨将煮好的南瓜磨成浆,磨浆时加少量水,减轻浆体粘磨现象,再文火熬煮,边熬边搅拌,以保持受热均匀,当浆体固形物浓度达 65-67%,温度在 101-102℃ 时出锅,得到南瓜浆,备用;

[0020] (2) 绿豆制备:选用色泽光亮的绿豆 35 份,剔除杂质,洗净,用水泡去皮,放入锅中煮烂,用粉碎机粉碎成 60-80 目,用 60 目筛过滤,滤去杂质制成绿豆沙,备用;

[0021] (3) 琼脂预备:将琼脂 45 份粉碎成小块,在制羹前 10-12 小时,浸泡于琼脂重量 20 倍的水中,待琼脂充分吸涨,静置 5-6 小时,将其加热至 90-95℃ 使其溶化,滤过,去杂质,备用;

[0022] (4) 稠膏制备:桑叶 10 份、菊花 10 份粉碎成 20-40 目,混合后水煎煮,每次煎煮 1 小时,煎煮 2 次,合并两次滤液,浓缩至 50℃ 相对密度为 1.33 的稠膏,备用;

[0023] (5) 杏仁制备:选择外形颗粒饱满杏仁 10 份,将杏仁置沸水中浸泡 1-2 小时后用清水浸泡 12 小时捞起,用粉碎机粉碎成 100-160 目湿粉,加入适量水煮沸,得到杏仁浆,备用;

[0024] (6) 苯甲酸钠预备:将苯甲酸钠 0.08 份用沸水溶解,滤过,备用;

[0025] (7) 制羹:将步骤(1)中的南瓜浆、步骤(2)中的绿豆沙、步骤(3)中的琼脂、步骤(4)中的稠膏、步骤(5)中的杏仁浆和白砂糖 100 份混合,加入适量水搅拌均匀,注入锅中加热熬制,在加热过程中不断搅拌,防止物料浆沉底焦糊,等加热至 105℃ 时,迅速将步骤(6)中的苯甲酸钠投入锅中,搅拌均匀后起锅,迅速将物料浆注入衬有锡箔纸的铁制模具中,静置 30-40 分钟后,料浆冷却凝固,真空密封包装,在 121℃ 下灭菌 18 分钟,即得绿豆南瓜桑叶羹。

[0026] 桑叶性味归经:苦、甘、寒,归肺、肝经,功效:疏散风热,清肝明目。

[0027] 菊花性味归经:辛、甘、苦、微寒,归肝、肺经,功能主治:疏风清热、解毒、明目,用于外感风热及温病初起,发热、头昏头痛,肝经风热或肝火上攻所致的目赤肿痛。

[0028] 杏仁性味归经:苦、微温、有小毒,归肺、大肠经,功能主治:降气止咳平喘、润肠通便,用于咳嗽气喘,胸满痰多,血虚津枯,肠燥便秘。

[0029] 本发明有益效果:疏散风热,清肝明目,润肠通便之功效。

[0030] 具体实施例方式

[0031] 实施例 1

[0032] 一种绿豆南瓜桑叶羹，该绿豆南瓜桑叶羹由以下重量份的原料配制而成：

[0033] 南瓜 45 份、白糖 100 份、绿豆 35 份、琼脂 45 份、桑叶 10 份、菊花 10 份、杏仁 10 份、苯甲酸钠 0.08 份

[0034] 该绿豆南瓜桑叶羹的制备方法包括以下步骤：

[0035] (1) 南瓜制备：选用成熟南瓜 45 份，去皮种子和囊，切成小块，洗净，将切成小块的南瓜置沸水中煮 30-50 分钟直到煮熟，用不锈钢磨将煮好的南瓜磨成浆，磨浆时加少量水，减轻浆体粘磨现象，再文火熬煮，边熬边搅拌，以保持受热均匀，当浆体固形物浓度达 65-67%，温度在 101-102℃ 时出锅，得到南瓜浆，备用；

[0036] (2) 绿豆制备：选用色泽光亮的绿豆 35 份，剔除杂质，洗净，用水泡去皮，放入锅中煮烂，用粉碎机粉碎成 60-80 目，用 60 目筛过滤，滤去杂质制成绿豆沙，备用；

[0037] (3) 琼脂预备：将琼脂 45 份粉碎成小块，在制羹前 10-12 小时，浸泡于琼脂重量 20 倍的水中，待琼脂充分吸涨，静置 5-6 小时，将其加热至 90-95℃ 使其溶化，滤过，去杂质，备用；

[0038] (4) 稠膏制备：桑叶 10 份、菊花 10 份粉碎成 20-40 目，混合后水煎煮，每次煎煮 1 小时，煎煮 2 次，合并两次滤液，浓缩至 50℃ 相对密度为 1.33 的稠膏，备用；

[0039] (5) 杏仁制备：选择外形颗粒饱满杏仁 10 份，将杏仁置沸水中浸泡 1-2 小时后用清水浸泡 12 小时捞起，用粉碎机粉碎成 100-160 目湿粉，加入适量水煮沸，得到杏仁浆，备用；

[0040] (6) 苯甲酸钠预备：将苯甲酸钠 0.08 份用沸水溶解，滤过，备用；

[0041] (7) 制羹：将步骤(1)中的南瓜浆、步骤(2)中的绿豆沙、步骤(3)中的琼脂、步骤(4)中的稠膏、步骤(5)中的杏仁浆和白砂糖 100 份混合，加入适量水搅拌均匀，注入锅中加热熬制，在加热过程中不断搅拌，防止物料浆沉底焦糊，等加热至 105℃ 时，迅速将步骤(6)中的苯甲酸钠投入锅中，搅拌均匀后起锅，迅速将物料浆注入衬有锡箔纸的铁制模具中，静置 30-40 分钟后，料浆冷却凝固，真空密封包装，在 121℃ 下灭菌 18 分钟，即得绿豆南瓜桑叶羹。

[0042] 实施例 2

[0043] 一种绿豆南瓜桑叶羹，该绿豆南瓜桑叶羹由以下重量份的原料配制而成：

[0044] 南瓜 37.5 份、白砂糖 90 份、绿豆 30 份、琼脂 40 份、桑叶 7.5 份、菊花 7.5 份、杏仁 7.5 份、苯甲酸钠 0.07 份

[0045] 该绿豆南瓜桑叶羹的制备方法包括以下步骤：

[0046] (1) 南瓜制备：选用成熟南瓜 37.5 份，去皮种子和囊，切成小块，洗净，将切成小块的南瓜置沸水中煮 30-50 分钟直到煮熟，用不锈钢磨将煮好的南瓜磨成浆，磨浆时加少量水，减轻浆体粘磨现象，再文火熬煮，边熬边搅拌，以保持受热均匀，当浆体固形物浓度达 65-67%，温度在 101-102℃ 时出锅，得到南瓜浆，备用；

[0047] (2) 绿豆制备：选用色泽光亮的绿豆 30 份，剔除杂质，洗净，用水泡去皮，放入锅中煮烂，用粉碎机粉碎成 60-80 目，用 60 目筛过滤，滤去杂质制成绿豆沙，备用；

[0048] (3) 琼脂预备：将琼脂 40 份粉碎成小块，在制羹前 10-12 小时，浸泡于琼脂重量 20

倍的水中,待琼脂充分吸涨,静置 5-6 小时,将其加热至 90-95℃使其溶化,滤过,去杂质,备用;

[0049] (4) 稠膏制备:桑叶 7.5 份、菊花 7.5 份粉碎成 20-40 目,混合后水煎煮,每次煎煮 1 小时,煎煮 2 次,合并两次滤液,浓缩至 50℃相对密度为 1. 33 的稠膏,备用;

[0050] (5) 杏仁制备:选择外形颗粒饱满杏仁 7.5 份,将杏仁置沸水中浸泡 1-2 小时后用清水浸泡 12 小时捞起,用粉碎机粉碎成 100-160 目湿粉,加入适量水煮沸,得到杏仁浆,备用;

[0051] (6) 苯甲酸钠预备:将苯甲酸钠 0.07 份用沸水溶解,滤过,备用;

[0052] (7) 制羹:将步骤(1)中的南瓜浆、步骤(2)中的绿豆沙、步骤(3)中的琼脂、步骤(4)中的稠膏、步骤(5)中的杏仁浆和白砂糖 90 份混合,加入适量水搅拌均匀,注入锅中加热熬制,在加热过程中不断搅拌,防止物料浆沉底焦糊,等加热至 105℃时,迅速将步骤(6)中的苯甲酸钠投入锅中,搅拌均匀后起锅,迅速将物料浆注入衬有锡箔纸的铁制模具中,静置 30-40 分钟后,料浆冷却凝固,真空密封包装,在 121℃下灭菌 18 分钟,即得绿豆南瓜桑叶羹。

[0053] 实施例 3

[0054] 一种绿豆南瓜桑叶羹,该绿豆南瓜桑叶羹由以下重量份的原料配制而成:

[0055] 南瓜 30 份、白砂糖 80 份、绿豆 25 份、琼脂 35 份、桑叶 5 份、菊花 5 份、杏仁 5 份、苯甲酸钠 0.06 份

[0056] 该绿豆南瓜桑叶羹的制备方法包括以下步骤:

[0057] (1) 南瓜制备:选用成熟南瓜 30 份,去皮种子和囊,切成小块,洗净,将切成小块的南瓜置沸水中煮 30-50 分钟直到煮熟,用不锈钢磨将煮好的南瓜磨成浆,磨浆时加少量水,减轻浆体粘磨现象,再文火熬煮,边熬边搅拌,以保持受热均匀,当浆体固形物浓度达 65-67%,温度在 101-102℃时出锅,得到南瓜浆,备用;

[0058] (2) 绿豆制备:选用色泽光亮的绿豆 25 份,剔除杂质,洗净,用水泡去皮,放入锅中煮烂,用粉碎机粉碎成 60-80 目,用 60 目筛过滤,滤去杂质制成绿豆沙,备用;

[0059] (3) 琼脂预备:将琼脂 35 份粉碎成小块,在制羹前 10-12 小时,浸泡于琼脂重量 20 倍的水中,待琼脂充分吸涨,静置 5-6 小时,将其加热至 90-95℃使其溶化,滤过,去杂质,备用;

[0060] (4) 稠膏制备:桑叶 5 份、菊花 5 份粉碎成 20-40 目,混合后水煎煮,每次煎煮 1 小时,煎煮 2 次,合并两次滤液,浓缩至 50℃相对密度为 1. 33 的稠膏

[0061] (5) 杏仁制备:选择外形颗粒饱满杏仁 5 份,将杏仁置沸水中浸泡 1-2 小时后用清水浸泡 12 小时捞起,用粉碎机粉碎成 100-160 目湿粉,加入适量水煮沸,得到杏仁浆,备用;

[0062] (6) 苯甲酸钠预备:将苯甲酸钠 0.06 份用沸水溶解,滤过,备用;

[0063] (7) 制羹:将步骤(1)中的南瓜浆、步骤(2)中的绿豆沙、步骤(3)中的琼脂、步骤(4)中的稠膏、步骤(5)中的杏仁浆和白砂糖 80 份混合,加入适量水搅拌均匀,注入锅中加热熬制,在加热过程中不断搅拌,防止物料浆沉底焦糊,等加热至 105℃时,迅速将步骤(6)中的苯甲酸钠投入锅中,搅拌均匀后起锅,迅速将物料浆注入衬有锡箔纸的铁制模具中,静置 30-40 分钟后,料浆冷却凝固,真空密封包装,在 121℃下灭菌 18 分钟,即得绿豆南瓜桑叶羹。