



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107149093 A

(43)申请公布日 2017.09.12

(21)申请号 201710406212.3

(22)申请日 2017.05.22

(71)申请人 衢州职业技术学院

地址 324000 浙江省衢州市柯城区白云街
道江源路18号

(72)发明人 诸葛毅 王小同

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种新鲜石斛兰花石蛙汤及制作方法

(57)摘要

本发明涉及一种食品加工的技术领域,具体地说是一种新鲜石斛兰花石蛙汤及制作方法。该新鲜石斛兰花石蛙汤的制作步骤:(1)摘取新鲜石斛兰花,洗清、沥干;(2)石蛙肉去头,去内脏,不去皮,洗净,切成小块,加料酒拌匀,腌制;(3)石蛙肉先在油锅内炒至微熟;(4)锅内加清水,姜片,清煮至开始沸滚,改文火慢煮半小时,去浮沫;(5)起锅,食用;(6)根据个人不同口味需求,在汤中添加备下的调料,如葱末、香菜末、白胡椒粉等。本发明提供一种制作简便,色泽淡雅,汤中漂花,口感鲜美,蛙肉细嫩,风味独特,富有营养,适于老年人食用的新鲜石斛兰花石蛙汤。

1. 一种新鲜石斛兰花石蛙汤及制作方法,其特征在于,所述原料的主料为石蛙肉500克,新鲜石斛兰花15克。所述原料的配料与调料组成,分别为:水发黑木耳丝30克,胡萝卜丝30克,姜片10克、葱末、香菜末、白胡椒粉、料酒适量。

2. 按照权利要求1所述的一种新鲜石斛兰花石蛙汤及制作方法,用石蛙、新鲜石斛兰花为主要原料,制作新鲜石斛兰花清煮石蛙汤,具体方法步骤如下:

- (1) 摘取新鲜石斛兰花,洗清、沥干;
- (2) 石蛙肉去头,去内脏,不去皮,洗净,切成小块,加料酒拌匀,腌制;
- (3) 石蛙肉先在油锅内炒至微熟;
- (4) 锅内加清水,姜片,水发黑木耳丝,胡萝卜丝,清煮至开始沸滚,改小火慢煮半小时,去浮沫;
- (5) 起锅,食用。
- (6) 根据个人不同口味需求,在汤中添加备下的调料,如葱末、香菜末、白胡椒粉等。

一种新鲜石斛兰花石蛙汤及制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工的技术领域,具体地说是一种新鲜石斛兰花石蛙汤及制作方法。

背景技术

[0002] 石蛙也叫石鸡、棘蛙,是在南方较常见的一种蛙类。石蛙富含多种维生素和矿物质,如维生素A、B₁、B₂、C及尼克酸,必需氨基酸含量较高,还含有丰富的葡萄糖、铁、磷及维生素A、B等10多种人体所需要的营养成分,石蛙肌肉中的蛋白质与不饱和脂肪酸含量高。石蛙肉质鲜嫩,味道鲜美,有养生保健价值,食用的历史悠久,受到人民群众的喜爱。石斛入中药,又称石斛兰,祖国医学认为石斛兰花的功效能解郁,其气清香,味轻清,善疏达,温和养胃,清新解郁。石斛兰花的花姿优美,花葶从叶腋抽出,每葶有花七八朵,多的达 20 多朵,呈总状花序,花呈淡黄色,也有少数品种为黄色、橙色,花瓣有六瓣,四面散开,中间的唇瓣略圆。石斛花中含有多种挥发油,具有挥发性,能使人心情开朗,更能缓解精神压力大、易疲劳、心情烦躁、抑郁等症状。新鲜石斛兰花制菜具有一定的保健养生之功效,有助于舒缓精神紧张,保持头脑清醒,解除精神抑郁,安定烦躁情绪。石斛在安徽、中国台湾、湖北、海南、广西、四川、贵州、云南、浙江等地有栽培。本发明所涉及的新鲜石斛兰花石蛙汤,在民间新鲜石斛兰花菜品制作的基础上改进配料与工艺,以石蛙为主料,加上新鲜石斛兰花,适量食盐调味,成菜带有新鲜石斛兰花特有的清香,营养易于吸收。制作成的新鲜石斛兰花清煮石蛙汤,色泽淡雅,汤中漂花,蛙肉细嫩,清香可口,营养丰富,易于消化,丰富了菜肴品种,提升了新鲜石斛兰花的利用价值,适合各种人群对饮食营养与养生保健的需求,开发了乡村旅游中菜肴的新品种。清煮石蛙汤有清汤和乳白色汤两种颜色,如果开始加的是温热水煮,则汤是乳白色;如果加的冷水煮,则汤是清汤。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种色泽淡雅,口感鲜美,风味独特,富有营养的新鲜石斛兰花石蛙汤。

[0004] 一种新鲜石斛兰花石蛙汤及制作方法,其特征在于,所述原料的主料为石蛙肉500克,新鲜石斛兰花15克。所述原料的配料与调料组成,分别为:水发黑木耳丝30克,胡萝卜丝30克,姜片10克、葱末、香菜末、白胡椒粉、料酒适量。

[0005] 进一步地说,所述制作步骤:

[0006] (1) 摘取新鲜石斛兰花,洗清、沥干;

[0007] (2) 石蛙肉去头,去内脏,不去皮,洗净,切成小块,加料酒拌匀,腌制;

[0008] (3) 石蛙肉先在油锅内炒至微熟;

[0009] (4) 锅内加清水,姜片,水发黑木耳丝,胡萝卜丝,清煮至开始沸滚,改小火慢煮半小时,去浮沫;

[0010] (5) 起锅,食用。

[0011] (6) 根据个人不同口味需求,在汤中添加备下的调料,如葱末、香菜末、白胡椒粉等。

[0012] 本发明在地方石斛兰花菜肴制作的基础上,改进配方与工艺,制成的新鲜石斛兰花石蛙汤,色泽淡雅,汤中漂花,蛙肉细嫩,清香可口,营养丰富,易于消化,丰富了菜肴品种。清煮石蛙汤有清汤和乳白色汤两种颜色,如果开始加的是温热水煮,则汤是乳白色;如果加的冷水煮,则汤是清汤。新鲜石斛兰花石蛙汤适合各种人群对饮食营养与养生保健的需求,开发了乡村旅游中菜肴的新品种。

具体实施方式

[0013] 下面结合一个实施例,对本发明提供的一种新鲜石斛兰花石蛙汤的制备方法进行详细的说明。

[0014] 实施例1,一种新鲜石斛兰花石蛙汤及制作方法,其特征在于,所述原料的主料为石蛙500克,新鲜石斛兰花15克。所述原料的配料与调料组成,分别为:水发黑木耳丝30克,胡萝卜丝30克,姜片10克、葱末、香菜末、白胡椒粉、料酒适量。

[0015] 进一步地说,所述制作步骤:

[0016] (1) 摘取新鲜石斛兰花,洗清、沥干;

[0017] (2) 石蛙肉去头,去内脏,不去皮,洗净,切成小块,加料酒拌匀,腌制;

[0018] (3) 石蛙肉先在油锅内炒至微熟;

[0019] (4) 锅内加冷清水,姜片,水发黑木耳丝,胡萝卜丝,清煮至开始沸滚,改小火慢煮半小时,去浮沫;

[0020] (5) 起锅,食用。

[0021] (6) 根据个人不同口味需求,在汤中添加备下的调料,如葱末、香菜末、白胡椒粉等。

[0022] 实施例2,一种新鲜石斛兰花石蛙汤及制作方法,其特征在于,所述原料的主料为石蛙肉500克,新鲜石斛兰花15克。所述原料的配料与调料组成,分别为:水发黑木耳丝30克,胡萝卜丝30克,姜片10克、葱末、香菜末、白胡椒粉、料酒适量。所述制作步骤:除第(4)步,锅内加入热的清水,其余步骤同实施例1。

[0023] 上述实施例制得的新鲜石斛兰花石蛙汤制作简便,成菜带有新鲜石斛兰花特有的清香,色泽淡雅,汤中漂花,蛙肉细嫩,鲜美可口,营养丰富,易于消化,丰富了菜肴品种。新鲜石斛兰花石蛙汤适合老看人群对饮食营养与养生保健的需求,也开发了乡村旅游中菜肴的新品种。清煮石蛙汤有清汤和乳白色汤两种颜色,如果开始加的是温热水煮,则汤是乳白色;如果加的冷水煮,则汤是清汤。