



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103651879 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310592094. 1

(22) 申请日 2013. 11. 22

(71) 申请人 安徽金菜地食品有限公司

地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县隆昌南路 9 号

(72) 发明人 麻志刚

(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.

A23C 11/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种排毒美肤豆浆及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种排毒美肤豆浆,由下列重量份的原料制成:黑豆 60-70、绿豆 30-40、玉米 50-60、槐角 1-2、冬瓜皮 1-2、三七 1-3、玫瑰花 1-2、桂花 1-2、鸡蛋 20-30、百合 18-22、黄豆芽 20-25、桑葚 25-30、樱桃 30-34、食品改良剂 1-2、水适量。本发明的豆浆,选材新颖,选择了黑豆、绿豆、玉米作为主原料,黑豆具有补脾、利水、解毒、美容抗衰老、降胆固醇、排毒减肥的作用。绿豆可消肿通气、清热解毒、利尿、祛痘、明目等作用。桑葚具有提高人体免疫力、补血滋阴、生津止渴、润肠祛燥等功效。黄豆芽具有清热利湿、消肿除痹、祛黑痣、治疣赘、润肌肤的功效。百合可清心润肺、安神定志、美容养颜、防癌抗癌。

1. 一种排毒美肤豆浆,其特征在于,由下列重量份的原料制成:黑豆 60-70、绿豆 30-40、玉米 50-60、槐角 1-2、冬瓜皮 1-2、三七 1-3、玫瑰花 1-2、桂花 1-2、鸡蛋 20-30、百合 18-22、黄豆芽 20-25、桑葚 25-30、樱桃 30-34、食品改良剂 1-2、水适量;

所述食品改良剂由下列重量份的原料制成:大麦苗粉 35-45、菱角 25-30、魔芋 20-25、黑花生 20-30、木香 3-4、柏子仁 2-3、覆盆子 4-5、菠菜籽 1-3、丹参 6-7、二色补血草 6-7、葱须 4-5、丁葵草 2-3、糙米汤 15-20、薏仁油 1-2、水适量;将菱角、魔芋放入炒锅中文火翻炒至有香味溢出,加入糙米汤继续加热至水分耗干,去皮后研成混合粉末;将黑花生放入烧热的薏仁油中,小火翻炒至薏仁油吸收,研成花生粉;将木香、柏子仁、覆盆子、菠菜籽、丹参、二色补血草、葱须、丁葵草放入适量水中煎煮 1-2 小时,过滤后,将药液喷雾干燥,得中药粉;将所得的混合粉、花生粉、中药粉以及大麦苗粉混合均匀,即可。

2. 根据权利要求书 1 所述排毒美肤豆浆,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将黑豆、绿豆、玉米放入适量水中浸泡 10-12 小时,取出沥干放入炒锅中翻炒至熟,研磨成粉,得炒熟粉,备用;

(2) 将槐角、冬瓜皮、三七、玫瑰花、桂花与鸡蛋一起放入适量水中,文火煎煮 1-2 小时,停止加热后再浸泡 10-12 小时,将鸡蛋剥壳后研磨成浆,得鸡蛋浆,备用;

(3) 将黄豆芽、桑葚、樱桃放入打汁机中打成果蔬汁,放入百合浸泡 5-6 小时后,加热煮沸,去掉百合,得混合汁,备用;

(4) 将步骤 1 的炒熟粉、步骤 2 的鸡蛋浆、步骤 3 的混合汁以及其它剩余成分混合均匀,灭菌,即可。

## 一种排毒美肤豆浆及其制备方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种食品及其工艺技术领域,特别涉及一种排毒美肤豆浆及其制备方法。

### 背景技术

[0003] 人们的生活水平日益提高,人们往往已经对现有的食品种类不甚满足,而是更加注重营养健康,虽然食品的种类在人们的精心创作下也进行了千变万化,但是目前还是没有一种能将所有的人体必需的营养元素集中在一起的食品,往人们还需要另外补充营养,这样就给人们带来很多麻烦,尤其是对于上班族来说,平时工作繁忙又紧张,根本无暇顾及营养是否平衡,通常只是根据喜欢随意搭配,只有当身体出现不适时才开始注重营养的均衡,而这时只能先用药物来达到平衡,殊不知只要平时注重了,身体的各项指标就能达到正常水平。长期以来,人们对豆浆的营养价值就相当重视,各个年龄层次都有饮用的吸管,随着现代生活水平的提高,人们越来越期望在日常饮用的饮料中能补充其他营养物质,但是现有的豆浆营养成分单一,不能满足我们的需求。本发明的豆浆采用的多种谷物制造而成,另外还添加一些具有保健作用的天然食材和具有药疗作用的中草药,是保健养生的佳品。

### 发明内容

[0004] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种排毒美肤豆浆及其制备方法。

[0005] 本发明的技术方案如下:

豆浆由下列重量份的原料制成:黑豆 60-70、绿豆 30-40、玉米 50-60、槐角 1-2、冬瓜皮 1-2、三七 1-3、玫瑰花 1-2、桂花 1-2、鸡蛋 20-30、百合 18-22、黄豆芽 20-25、桑葚 25-30、樱桃 30-34、食品改良剂 1-2、水适量。

[0006] 所述食品改良剂由下列重量份的原料制成:大麦苗粉 35-45、菱角 25-30、魔芋 20-25、黑花生 20-30、木香 3-4、柏子仁 2-3、覆盆子 4-5、菠菜籽 1-3、丹参 6-7、二色补血草 6-7、葱须 4-5、丁葵草 2-3、糙米汤 15-20、薏仁油 1-2、水适量。将菱角、魔芋放入炒锅中文火翻炒至有香味溢出,加入糙米汤继续加热至水分耗干,去皮后研成混合粉末;将黑花生放入烧热的薏仁油中,小火翻炒至薏仁油吸收,研成花生粉;将木香、柏子仁、覆盆子、菠菜籽、丹参、二色补血草、葱须、丁葵草放入适量水中煎煮 1-2 小时,过滤后,将药液喷雾干燥,得中药粉;将所得的混合粉、花生粉、中药粉以及大麦苗粉混合均匀,即可。

[0007] 豆浆的制备的具体步骤如下:

(1) 将黑豆、绿豆、玉米放入适量水中浸泡 10-12 小时,取出沥干放入炒锅中翻炒至熟,研磨成粉,得炒熟粉,备用;

(2) 将槐角、冬瓜皮、三七、玫瑰花、桂花与鸡蛋一起放入适量水中,文火煎煮 1-2 小时,停止加热后再浸泡 10-12 小时,将鸡蛋剥壳后研磨成浆,得鸡蛋浆,备用;

(3) 将黄豆芽、桑葚、樱桃放入打汁机中打成果蔬汁,放入百合浸泡 5-6 小时后,加热煮沸,去掉百合,得混合汁,备用;

(4) 将步骤 1 的炒熟粉、步骤 2 的鸡蛋浆、步骤 3 的混合汁以及其它剩余成分混合均匀,灭菌,即可。

[0008] 本发明的有益效果:

本发明的豆浆,选材新颖,选择了黑豆、绿豆、玉米作为主原料,黑豆具有补脾、利水、解毒、美容抗衰老、降胆固醇、排毒减肥的作用。绿豆可消肿通气、清热解毒、利尿、祛痘、明目等作用。桑葚具有提高人体免疫力、补血滋阴、生津止渴、润肠祛燥等功效。黄豆芽具有清热利湿、消肿除痹、祛黑痣、治疣赘、润肌肤的功效。百合可清心润肺、安神定志、美容养颜、防癌抗癌。

### 具体实施方案

[0009] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

称取下列重量份(kg)的原料制成:黑豆 65、绿豆 35、玉米 55、槐角 1、冬瓜皮 2、三七 2、玫瑰花 1、桂花 2、鸡蛋 25、百合 20、黄豆芽 23、桑葚 28、樱桃 32、食品改良剂 1、水适量。

[0010] 所述食品改良剂由下列重量份(kg)的原料制成:大麦苗粉 40、菱角 26、魔芋 22、黑花生 25、木香 3、柏子仁 2、覆盆子 4、菠菜籽 2、丹参 6、二色补血草 7、葱须 4、丁葵草 2、糙米汤 16、薏仁油 2、水适量。将菱角、魔芋放入炒锅中文火翻炒至有香味溢出,加入糙米汤继续加热至水分耗干,去皮后研成混合粉末;将黑花生放入烧热的薏仁油中,小火翻炒至薏仁油吸收,研成花生粉;将木香、柏子仁、覆盆子、菠菜籽、丹参、二色补血草、葱须、丁葵草放入适量水中煎煮 2 小时,过滤后,将药液喷雾干燥,得中药粉;将所得的混合粉、花生粉、中药粉以及大麦苗粉混合均匀,即可。

[0011] 豆浆的制备方法的具体步骤如下:

(1) 将黑豆、绿豆、玉米放入适量水中浸泡 11 小时,取出沥干放入炒锅中翻炒至熟,研磨成粉,得炒熟粉,备用;

(2) 将槐角、冬瓜皮、三七、玫瑰花、桂花与鸡蛋一起放入适量水中,文火煎煮 1 小时,停止加热后再浸泡 11 小时,将鸡蛋剥壳后研磨成浆,得鸡蛋浆,备用;

(3) 将黄豆芽、桑葚、樱桃放入打汁机中打成果蔬汁,放入百合浸泡 5 小时后,加热煮沸,去掉百合,得混合汁,备用;

(4) 将步骤 1 的炒熟粉、步骤 2 的鸡蛋浆、步骤 3 的混合汁以及其它剩余成分混合均匀,灭菌,即可。