(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105341754 A
(43)申请公布日 2016.02.24

(21)申请号 201510930876.0

(22)申请日 2015.12.15

(71)申请人 青岛新萌信息技术有限公司
地址 266000 山东省青岛市平度市崔家集镇振华街79号

(72)发明人 刘毅

(51)Int.Cl.
*A23L 13/60*(2016.01)
*A23L 33/00*(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种糯米藕肉丸及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种糯米藕肉丸及其制备方法，所述糯米藕肉丸由下列重量份的原料组成：五花肉60-100份、蒜5-7份、莲藕15-25份、糯米20-40份、胡椒粉4-6份、蜂蜜3-5份、鸡蛋15-25份、食盐3-5份、米酒10-12份、葱6-10份；本发明配方科学合理，制作简单，清润爽口、风味独特，同时具有补心益肾、滋阴养血等药用价值，蒸制后清香扑鼻，软糯甘鲜。

CN 105341754 A

1. 一种糯米藕肉丸，其特征在于，所述糯米藕肉丸由下列重量份的原料组成：五花肉 60-100 份、蒜 5-7 份、莲藕 15-25 份、糯米 20-40 份、胡椒粉 4-6 份、蜂蜜 3-5 份、鸡蛋 15-25 份、食盐 3-5 份、米酒 10-12 份、葱 6-10 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种糯米藕肉丸，其特征在于，所述糯米藕肉丸由下列重量份的原料组成：五花肉 60 份、蒜 5 份、莲藕 15 份、糯米 20 份、胡椒粉 4 份、蜂蜜 3 份、鸡蛋 15 份、食盐 3 份、米酒 10 份、葱 6 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种糯米藕肉丸，其特征在于，所述糯米藕肉丸由下列重量份的原料组成：五花肉 80 份、蒜 6 份、莲藕 20 份、糯米 30 份、胡椒粉 5 份、蜂蜜 4 份、鸡蛋 20 份、食盐 4 份、米酒 11 份、葱 8 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种糯米藕肉丸，其特征在于，所述糯米藕肉丸由下列重量份的原料组成：五花肉 100 份、蒜 7 份、莲藕 25 份、糯米 40 份、胡椒粉 6 份、蜂蜜 5 份、鸡蛋 25 份、食盐 5 份、米酒 12 份、葱 10 份。

5. 一种根据权利要求 1 所述的糯米藕肉丸的制备方法，其特征在于，包括如下步骤：

(1) 将糯米研磨粉碎，得到糯米粉；

(2) 将五花肉送入斩拌机内，高速斩拌，得到猪肉糜；

(3) 将米酒、食盐、胡椒粉、蜂蜜加入斩拌机，与猪肉糜混合均匀，腌制 6-8h；

(4) 将蒜、葱、莲藕洗净后，分别切成蒜末、葱末、藕末，加入步骤 (3) 的物料中，搅拌均匀，得到猪肉馅料；

(6) 将猪肉馅料送入丸子机成型，蒸制 15-20min，冷却后送往速冻隧道进行速冻后进行包装，然后将成品放入 -18℃以下低温库储藏。

# 一种糯米藕肉丸及其制备方法

## 技术领域

[0001] 本发明属于食物加工技术领域，具体涉及一种糯米藕肉丸及其制备方法。

## 背景技术

[0002] 随着社会的发展，人民对物质文化生活的追求越来越高，“食”作为我们日常生活中重要的组成部分，在消费水平提高之后，对于“食”的要求不仅使以前的温饱和果腹，而是越来越追求高品质的饮食和色香味俱全的食物。

[0003] 现有的肉丸系列中，大多数产品单纯的采用肉类，添加少部分香料，虽然符合大众口味，但是从营养价值上来讲，长期使用对人体并没有明显的好处，现有的同行业技术及丸子品种中缺乏绿色药、食两用的新原料，没有具备功能保健突出特色的产品，没能突出食疗的功效，本发明制备的莲藕肉丸清润爽口、风味独特，同时具有补心益肾，具有滋阴养血等药用价值。

## 发明内容

[0004] 本发明的目的在于针对上述现有技术的不足之处，提供一种糯米藕肉丸及其制备方法。

[0005] 为实现上述目的，本发明提供如下技术方案：

[0006] 一种糯米藕肉丸，由下列重量份的原料组成：五花肉 60-100 份、蒜 5-7 份、莲藕 15-25 份、糯米 20-40 份、胡椒粉 4-6 份、蜂蜜 3-5 份、鸡蛋 15-25 份、食盐 3-5 份、米酒 10-12 份、葱 6-10 份。

[0007] 进一步，所述糯米藕肉丸由下列重量份的原料组成：五花肉 60 份、蒜 5 份、莲藕 15 份、糯米 20 份、胡椒粉 4 份、蜂蜜 3 份、鸡蛋 15 份、食盐 3 份、米酒 10 份、葱 6 份。

[0008] 进一步，所述糯米藕肉丸由下列重量份的原料组成：五花肉 80 份、蒜 6 份、莲藕 20 份、糯米 30 份、胡椒粉 5 份、蜂蜜 4 份、鸡蛋 20 份、食盐 4 份、米酒 11 份、葱 8 份。

[0009] 进一步，所述糯米藕肉丸由下列重量份的原料组成：五花肉 100 份、蒜 7 份、莲藕 25 份、糯米 40 份、胡椒粉 6 份、蜂蜜 5 份、鸡蛋 25 份、食盐 5 份、米酒 12 份、葱 10 份。

[0010] 本发明的有益效果是：本发明配方科学合理，制作简单，清润爽口、风味独特，同时具有补心益肾、滋阴养血等药用价值，蒸制后清香扑鼻，软糯甘鲜。

## 具体实施方式

[0011] 下面将结合实施例，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明的一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0012] 实施例一

[0013] 一种糯米藕肉丸，由下列重量份的原料组成：五花肉 60-100 份、蒜 5-7 份、莲藕

15-25 份、糯米 20-40 份、胡椒粉 4-6 份、蜂蜜 3-5 份、鸡蛋 15-25 份、食盐 3-5 份、米酒 10-12 份、葱 6-10 份。

[0014] 实施例二

[0015] 一种糯米藕肉丸，由下列重量份的原料组成：五花肉 60 份、蒜 5 份、莲藕 15 份、糯米 20 份、胡椒粉 4 份、蜂蜜 3 份、鸡蛋 15 份、食盐 3 份、米酒 10 份、葱 6 份。

[0016] 实施例三

[0017] 一种糯米藕肉丸，由下列重量份的原料组成：五花肉 80 份、蒜 6 份、莲藕 20 份、糯米 30 份、胡椒粉 5 份、蜂蜜 4 份、鸡蛋 20 份、食盐 4 份、米酒 11 份、葱 8 份。

[0018] 实施例四

[0019] 一种糯米藕肉丸，由下列重量份的原料组成：五花肉 100 份、蒜 7 份、莲藕 25 份、糯米 40 份、胡椒粉 6 份、蜂蜜 5 份、鸡蛋 25 份、食盐 5 份、米酒 12 份、葱 10 份。

[0020] 此外，应当理解，虽然本说明书按照实施方式加以描述，但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案，说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见，本领域技术人员应当将说明书作为一个整体，各实施例中的技术方案也可以经适当组合，形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。