



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106235162 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610762651.3

(22)申请日 2016.08.30

(71)申请人 孙东兰

地址 545000 广西壮族自治区柳州市柳南区城站路94号二区11栋3单元402室

(72)发明人 孙东兰

(74)专利代理机构 北京众合诚成知识产权代理有限公司 11246

代理人 宁霞光

(51) Int. Cl.

A23L 19/20(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种紫甘蓝酸

(57)摘要

本发明公开了一种紫甘蓝酸,属于食品技术领域。由以下原料组成:紫甘蓝40-70份、香薄荷1.5-2.5份、柠檬1-3份、牡丹皮0.8-1.0份、升麻0.5-0.7份、枸杞2.5-4.5份、食盐3-5份、米醋2-5份、冰糖5-8份。本发明提供的紫甘蓝酸,酸甜可口,有清热解毒、升举阳气、生津止渴、健脾和胃、润肺止咳、养肝滋肾和和中理气等功效。定期食用利于降血压,对高血压、糖尿病患者有帮助;有助于人体细胞更新,增强人体免疫力和活力。

1. 一种紫甘蓝酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:紫甘蓝40-70份、香薄荷1.5-2.5份、柠檬1-3份、牡丹皮0.8-1.0份、升麻0.5-0.7份、枸杞2.5-4.5份、食盐3-5份、米醋2-5份、冰糖5-8份。

2. 根据权利要求1所述的紫甘蓝酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:紫甘蓝47-63份、香薄荷1.7-2.3份、柠檬1.5-2.5份、牡丹皮0.85-0.95份、升麻0.55-0.65份、枸杞3.0-4.0份、食盐3.5-4.5份、米醋2.7-4.3份、冰糖6-7份。

3. 根据权利要求1所述的紫甘蓝酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:紫甘蓝55份、香薄荷2.0份、柠檬2份、牡丹皮0.9份、升麻0.6份、枸杞3.5份、食盐4份、米醋3.5份、冰糖6.5份。

4. 一种紫甘蓝酸的制备方法,其特征包括以下步骤:

(1)紫甘蓝洗净,切丝,柠檬洗净,切块,香薄荷、牡丹皮、升麻和枸杞浸泡待用;

(2)起锅加水烧开,放入紫甘蓝、香薄荷等焯水约1分钟,捞出控干水分;;

(3)将控干水分的紫甘蓝等转移至一大容器内,加入食盐和部分米醋,充分搅拌均匀,静止2小时;

(4)把所制混合物加入腌坛,倒入剩余米醋和柠檬、冰糖,补水至没顶1-2厘米,加盖以水密封,于阴凉干燥处保存3-5日即可。

一种紫甘蓝酸

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种紫甘蓝酸

背景技术

[0002] 紫甘蓝又称红甘蓝、赤甘蓝,俗称紫包菜,十字花科、芸苔属甘蓝种中的一个变种。是结球甘蓝中的一个类型,由于它的外叶和叶球都呈紫红色,故名。紫甘蓝也叫紫圆白菜,叶片紫红,叶面有蜡粉,叶球近圆形。它不仅营养丰富,而且结球紧实,色泽艳丽,抗寒、耐热,产量高,耐贮运,是很受欢迎的一种蔬菜,营养丰富,尤其含有丰富的维生素C、U和较多的维生素E和B族。凡是经常吃甘蓝蔬菜的人,都能轻而易举地满足机体对纤维素的需求。这类蔬菜中含有的大量纤维素,能够增强胃肠功能,促进肠道蠕动,以及降低胆固醇水平。此外,经常吃甘蓝蔬菜还能够防治过敏症,因此皮肤过敏的人最好把甘蓝视为一道保留菜。其中的铁元素,能够提高血液中氧气的含量,有助于机体对脂肪的燃烧,从而对于减肥大有裨益。

发明内容

[0003] 针对上述,本发明的目的是提供一种紫甘蓝酸

[0004] 本发明采取的具体技术方案是:

[0005] 一种紫甘蓝酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:紫甘蓝40-70份、香薄荷1.5-2.5份、柠檬1-3份、牡丹皮0.8-1.0份、升麻0.5-0.7份、枸杞2.5-4.5份、食盐3-5份、米醋2-5份、冰糖5-8份。

[0006] 本发明还提供了一种紫甘蓝酸制作方法,包括以下步骤:

[0007] (1)紫甘蓝洗净,切丝,柠檬洗净,切块,香薄荷、牡丹皮、升麻和枸杞浸泡待用;

[0008] (2)起锅加水烧开,放入紫甘蓝、香薄荷等焯水约1分钟,捞出控干水分;;

[0009] (3)将控干水分的紫甘蓝等转移至一大容器内,加入食盐和部分米醋,充分搅拌均匀,静止2小时;

[0010] (4)把所制混合物加入腌坛,倒入剩余米醋和柠檬、冰糖,补水至没顶1-2厘米,加盖以水密封,于阴凉干燥处保存3-5日即可。

[0011] 本发明的优点是:酸甜可口,有清热解毒、升举阳气、生津止渴、健脾和胃、润肺止咳、养肝滋肾和和中理气等功效。定期食用利于降血压,对高血压、糖尿病患者有帮助;有助于人体细胞更新,增强人体免疫力和活力。

具体实施方式

[0012] 下面对本发明的较佳实施例进行详细阐述,以使本发明的优点和特征能更易于被本领域技术人员理解,从而对本发明的保护范围做出更为清楚明确的界定。

[0013] 实施例1

[0014] 一种紫甘蓝酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:紫甘蓝40份、香薄荷1.5

份、柠檬1份、牡丹皮0.8份、升麻0.5份、枸杞2.5份、食盐3份、米醋2份、冰糖5份。

[0015] 其具体制作过程包含以下步骤：

[0016] (1)紫甘蓝洗净,切丝,柠檬洗净,切块,香薄荷、牡丹皮、升麻和枸杞浸泡待用；

[0017] (2)起锅加水烧开,放入紫甘蓝、香薄荷等焯水约1分钟,捞出控干水分；；

[0018] (3)将控干水分的紫甘蓝等转移至一大容器内,加入食盐和部分米醋,充分搅拌均匀,静止2小时；

[0019] (4)把所制混合物加入腌坛,倒入剩余米醋和柠檬、冰糖,补水至没顶1-2厘米,加盖以水密封,于阴凉干燥处保存3-5日即可。

[0020] 实施例2

[0021] 一种紫甘蓝酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:紫甘蓝55份、香薄荷2.0份、柠檬2份、牡丹皮0.9份、升麻0.6份、枸杞3.5份、食盐4份、米醋3.5份、冰糖6.5份。

[0022] 其具体制作过程包含以下步骤：

[0023] (1)紫甘蓝洗净,切丝,柠檬洗净,切块,香薄荷、牡丹皮、升麻和枸杞浸泡待用；

[0024] (2)起锅加水烧开,放入紫甘蓝、香薄荷等焯水约1分钟,捞出控干水分；；

[0025] (3)将控干水分的紫甘蓝等转移至一大容器内,加入食盐和部分米醋,充分搅拌均匀,静止2小时；

[0026] (4)把所制混合物加入腌坛,倒入剩余米醋和柠檬、冰糖,补水至没顶1-2厘米,加盖以水密封,于阴凉干燥处保存3-5日即可。

[0027] 实施例3

[0028] 一种紫甘蓝酸,其特征在于按重量份计,由以下原料组成:紫甘蓝70份、香薄荷2.5份、柠檬3份、牡丹皮1.0份、升麻0.7份、枸杞4.5份、食盐5份、米醋5份、冰糖8份。

[0029] 其具体制作过程包含以下步骤：

[0030] (1)紫甘蓝洗净,切丝,柠檬洗净,切块,香薄荷、牡丹皮、升麻和枸杞浸泡待用；

[0031] (2)起锅加水烧开,放入紫甘蓝、香薄荷等焯水约1分钟,捞出控干水分；；

[0032] (3)将控干水分的紫甘蓝等转移至一大容器内,加入食盐和部分米醋,充分搅拌均匀,静止2小时；

[0033] (4)把所制混合物加入腌坛,倒入剩余米醋和柠檬、冰糖,补水至没顶1-2厘米,加盖以水密封,于阴凉干燥处保存3-5日即可。