



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103976274 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 13

(21) 申请号 201410148281. 5

(22) 申请日 2014. 04. 15

(71) 申请人 柳培健

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县府城镇楼
西街 1000 号

(72) 发明人 柳培健

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/164 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种猪肉黑米粥及其制备方法

(57) 摘要

一种猪肉黑米粥及其制备方法,其特征在
于由下列重量份的原料制成:黑米 110-120、槐
花 2-3、三七花 1-2、藿香叶 3-4、锁阳 2-3、柠条
花 1.5-2、柞树叶 2.5-4、岩梭花 1-2、猪肉 60-65、
辣椒 10-12、橄榄油 9-10、花生仁 12-15、瓜子仁
10-11、黑豆 16-19、牛奶 6-8、番茄 5-7、胡萝卜
9-10、红背菜 11-15、乳酸菌 1-1.2、营养添加剂
8-9。本发明的黑米经磨浆、发酵,使得本发明别具
风味,同时本发明配方合理科学,添加了坚果、蔬
菜等,营养全面均衡,此外,本发明还含有多种中
草药成分,经常食用可达到清肝明目、理气和胃、
补肾益肠、滋阴养血的功效,是一种绿色保健食
品。

1. 一种猪肉黑米粥,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黑米 110-120、槐花 2-3、三七花 1-2、藿香叶 3-4、锁阳 2-3、柠条花 1.5-2、柞树叶 2.5-4、岩梭花 1-2、猪肉 60-65、辣椒 10-12、橄榄油 9-10、花生仁 12-15、瓜子仁 10-11、黑豆 16-19、牛奶 6-8、番茄 5-7、胡萝卜 9-10、红背菜 11-15、乳酸菌 1-1.2、营养添加剂 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:木瓜籽 3-4、决明子 2-3、麦冬 4-5、女贞子 1-2、鸡肉 14-16、奶油 4-5、青梅 7-8、红豆沙 20-25;

制备方法为:(1)将木瓜籽、决明子、麦冬、女贞子、鸡肉混合入锅,加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得保健鸡汤;

(2)取青梅果肉,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与保健鸡汤、剩余物料混合,小火加热搅拌,熬成膏状,烘干后研成粉末。

2. 根据权利要求 1 所述的猪肉黑米粥的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将槐花、三七花、藿香叶、锁阳、柠条花、柞树叶、岩梭花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将辣椒加药液打浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得保健辣椒粉;将猪肉切片,刷上橄榄油,然后在表面均匀撒上保健辣椒粉,送入烤箱,烤制 15-18 分钟后出料;

(3)取番茄果肉,切片,与牛奶混合入锅,小火煮沸后出料,打浆,得番茄酱;将花生仁、瓜子仁、黑豆、番茄酱混合入锅,小火炒制 15-20 分钟后起锅;

(4)将黑米入锅,小火炒香后出料,加 3-4 倍的水研磨匀质,在 35-37℃下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时,所得物料与步骤(2)、(3)所得物料及剩余物料混合入锅,大火煮沸,即得。

一种猪肉黑米粥及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种猪肉黑米粥及其制备方法。

背景技术

[0002] 粥是我国的传统食品,多采用稻米、小米或玉米等粮食煮制而成。目前,市场上销售的粥的种类繁多,但大多不具有保健功效,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种猪肉黑米粥及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种猪肉黑米粥,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黑米 110-120、槐花 2-3、三七花 1-2、藿香叶 3-4、锁阳 2-3、柠条花 1.5-2、柞树叶 2.5-4、岩梭花 1-2、猪肉 60-65、辣椒 10-12、橄榄油 9-10、花生仁 12-15、瓜子仁 10-11、黑豆 16-19、牛奶 6-8、番茄 5-7、胡萝卜 9-10、红背菜 11-15、乳酸菌 1-1.2、营养添加剂 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:木瓜籽 3-4、决明子 2-3、麦冬 4-5、女贞子 1-2、鸡肉 14-16、奶油 4-5、青梅 7-8、红豆沙 20-25;

制备方法为:(1)将木瓜籽、决明子、麦冬、女贞子、鸡肉混合入锅,加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得保健鸡汤;

(2)取青梅果肉,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与保健鸡汤、剩余物料混合,小火加热搅拌,熬成膏状,烘干后研成粉末。

[0005] 所述的猪肉黑米粥的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将槐花、三七花、藿香叶、锁阳、柠条花、柞树叶、岩梭花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将辣椒加药液打浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得保健辣椒粉;将猪肉切片,刷上橄榄油,然后在表面均匀撒上保健辣椒粉,送入烤箱,烤制 15-18 分钟后出料;

(3)取番茄果肉,切片,与牛奶混合入锅,小火煮沸后出料,打浆,得番茄酱;将花生仁、瓜子仁、黑豆、番茄酱混合入锅,小火炒制 15-20 分钟后起锅;

(4)将黑米入锅,小火炒香后出料,加 3-4 倍的水研磨匀质,在 35-37℃ 下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时,所得物料与步骤(2)、(3)所得物料及剩余物料混合入锅,大火煮沸,即得。

[0006] 本发明中的柞树叶为壳斗科植物蒙古栎的叶,岩梭花为莎草科植物丛毛羊胡子草的花。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的黑米经磨浆、发酵,使得本发明别具风味,同时本发明配方合理科学,添加了坚果、蔬菜等,营养全面均衡,此外,本发明还含有多种中草药成分,经常食用可达到清肝明目、理气和胃、补肾益肠、滋阴养血的功效,是一种绿色保健食品。

具体实施方式

[0008] 一种猪肉黑米粥,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

黑米 110、槐花 3、三七花 1、藿香叶 3、锁阳 23、柠条花 1.5、柞树叶 2.5、岩梭花 1、猪肉 65、辣椒 10、橄榄油 10、花生仁 15、瓜子仁 10、黑豆 19、牛奶 8、番茄 7、胡萝卜 9、红背菜 15、乳酸菌 1.2、营养添加剂 8;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成:木瓜籽 3、决明子 3、麦冬 5、女贞子 1、鸡肉 16、奶油 5、青梅 7、红豆沙 25;

制备方法为:(1)将木瓜籽、决明子、麦冬、女贞子、鸡肉混合入锅,加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得保健鸡汤;

(2)取青梅果肉,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与保健鸡汤、剩余物料混合,小火加热搅拌,熬成膏状,烘干后研成粉末。

[0009] 所述的猪肉黑米粥的制备方法,包括以下步骤:

(1)将槐花、三七花、藿香叶、锁阳、柠条花、柞树叶、岩梭花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将辣椒加药液打浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得保健辣椒粉;将猪肉切片,刷上橄榄油,然后在表面均匀撒上保健辣椒粉,送入烤箱,烤制 15-18 分钟后出料;

(3)取番茄果肉,切片,与牛奶混合入锅,小火煮沸后出料,打浆,得番茄酱;将花生仁、瓜子仁、黑豆、番茄酱混合入锅,小火炒制 15-20 分钟后起锅;

(4)将黑米入锅,小火炒香后出料,加 3-4 倍的水研磨匀质,在 35-37℃下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时,所得物料与步骤(2)、(3)所得物料及剩余物料混合入锅,大火煮沸,即得。