



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102805297 A

(43) 申请公布日 2012. 12. 05

(21) 申请号 201210261900. 2

(22) 申请日 2012. 07. 27

(71) 申请人 安徽四海食品有限公司

地址 238300 安徽省芜湖市无为县无城镇工业园区

(72) 发明人 缪其满

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种柚子冬瓜润肺面条

(57) 摘要

本发明公开了一种柚子冬瓜润肺面条,是由下述重量份的原料制成:面粉 100-110,荞麦粉 5-8,魔芋粉 3-5,柚子肉 5-8,苹果梨 3-5,冬瓜肉 5-8,霸王花 3-5,柚子皮 7-9,枇杷叶 3-5,枇杷花 1-2,枸杞 2-4,胖大海 1-3,甘草 2-4,冬瓜子 5-7,盐 1-3,葡萄籽油 0.1-0.3。本发明口感良好,营养丰富的同时具有润肺养肺的食疗养生的保健作用。

1. 一种柚子冬瓜润肺面条,其特征在于:是由下述重量份的原料制成:面粉 100-110,荞麦粉 5-8,魔芋粉 3-5,柚子肉 5-8,苹果梨 3-5,冬瓜肉 5-8,霸王花 3-5,柚子皮 7-9,枇杷叶 3-5,枇杷花 1-2,枸杞 2-4,胖大海 1-3,甘草 2-4,冬瓜子 5-7,盐 1-3,葡萄籽油 0.1-0.3。

2. 根据权利要求 1 所述的一种柚子冬瓜润肺面条,其特征在于:制备方法包括以下步骤:

(1) 将苹果梨去皮去核后清洗干净、与柚子肉、冬瓜肉按重量份混匀后,破碎,真空冷冻干燥,得果蔬冻干粉备用;

(2) 按重量份称取霸王花、柚子皮、枇杷叶、枇杷花、枸杞、胖大海、甘草、冬瓜子混匀后,加入上述原料总重量 4-6 倍的水,煎煮去渣,即得中药液备用;

(3) 按重量份称取面粉、荞麦粉、魔芋粉与步骤(1)所得果蔬冻干粉预混得混合粉,再按重量份加入步骤(2)所得中药液、盐、葡萄籽油以及适量水,开动和面机,转速控制在 60-80r/min,和面时间为 15-25min,再经熟化、压片、切条、干燥、切断,得产品。

一种柚子冬瓜润肺面条

技术领域

[0001] 本发明涉及面条领域,确切地说是一种柚子冬瓜润肺面条。

背景技术

[0002] 面条是一种制作简单,食用方便,营养丰富,即可主食又可快餐的健康保健食品。早已为世界人民所接受与喜爱。现有的面条多缺乏养生保健的食疗作用。霸王花为仙人掌科量天尺属植物,原产墨西哥、广西一带,现全世界的热带、亚热带地区均有栽培。我国主要分布在广东、广西,以广州、肇庆、佛山、岭南等为主产区,其花产品在国内外市场十分畅销,主要用于制作花饊靓汤,达到强身健体、清补养生的目的。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种具有润肺的食疗作用的柚子冬瓜润肺面条。

[0004] 上述目的通过以下方案实现:

一种柚子冬瓜润肺面条,其特征在于:是由下述重量份的原料制成:面粉 100-110,荞麦粉 5-8,魔芋粉 3-5,柚子肉 5-8,苹果梨 3-5,冬瓜肉 5-8,霸王花 3-5,柚子皮 7-9,枇杷叶 3-5,枇杷花 1-2,枸杞 2-4,胖大海 1-3,甘草 2-4,冬瓜子 5-7,盐 1-3,葡萄籽油 0.1-0.3。

[0005] 一种柚子冬瓜润肺面条,其特征在于:制备方法包括以下步骤:

(1) 将苹果梨去皮去核后清洗干净、与柚子肉、冬瓜肉按重量份混匀后,破碎,真空冷冻干燥,得果蔬冻干粉备用;

(2) 按重量份称取霸王花、柚子皮、枇杷叶、枇杷花、枸杞、胖大海、甘草、冬瓜子混匀后,加入上述原料总重量 4-6 倍的水,煎煮去渣,即得中药液备用;

(3) 按重量份称取面粉、荞麦粉、魔芋粉与步骤(1)所得果蔬冻干粉预混得混合粉,再按重量份加入步骤(2)所得中药液、盐、葡萄籽油以及适量水,开动和面机,转速控制在 60-80r/min,和面时间为 15-25min,再经熟化、压片、切条、干燥、切断,得产品。

[0006]

本发明的有益效果为:

1、本发明口感良好,营养丰富的同时具有润肺养肺的食疗养生的保健作用。

[0007] 2、本发明各原料配伍合理,其中,中医认为,柚子果肉性寒,味甘、酸,有止咳平喘、清热化痰、健脾消食、解酒除烦的医疗作用;柚皮又名橘红,广橘红性温,味苦、辛,有理气化痰、健脾消食、散寒燥湿的作用;冬瓜具有润肺生津、清热利尿的功效;冬瓜子性味甘微寒,能润肺化痰,利尿除湿,消痈排脓。枇杷花具有润喉、润肺、化痰止咳、清火解热、治头痛、伤风、鼻流清涕等功能。对肺部疾病、清热解毒及呼吸道有极好功效作用。有效的利用了枇杷与冬瓜的各个有效部位,节约成本,环保天然健康。

具体实施方式

[0008] 一种柚子冬瓜润肺面条,是由下述重量(kg)的原料制成:面粉 100,荞麦粉 5,魔芋

粉 5, 柚子肉 5, 苹果梨 5, 冬瓜肉 5, 霸王花 5, 柚子皮 9, 枇杷叶 3, 枇杷花 2, 枸杞 4, 胖大海 3, 甘草 4, 冬瓜子 7, 盐 3, 葡萄籽油 0.1。

[0009] 制备方法包括以下步骤：

(1) 将苹果梨去皮去核后清洗干净、与柚子肉、冬瓜肉按重量份混匀后, 破碎, 真空冷冻干燥, 得果蔬冻干粉备用；

(2) 按重量份称取霸王花、柚子皮、枇杷叶、枇杷花、枸杞、胖大海、甘草、冬瓜子混匀后, 加入上述原料总重量 5 倍的水, 煎煮去渣, 即得中药液备用；

(3) 按重量份称取面粉、荞麦粉、魔芋粉与步骤(1)所得果蔬冻干粉预混得混合粉, 再按重量份加入步骤(2)所得中药液、盐、葡萄籽油以及适量水, 开动和面机, 转速控制在 80r/min, 和面时间为 20min, 再经熟化、压片、切条、干燥、切断, 得产品。

[0010] 对本实施例所得柚子冬瓜润肺面条进行口味评分实验, 经过 50 人感官评价, 有 44 人表示喜欢本实施例的味道, 有 2 人表示不喜欢本实施例的味道, 其余 4 人表示本实施例味道一般, 可见, 大众对本实施例其口感与味道接受程度高。

[0011] 病例 1, 姜某某, 女, 37 岁, 近日来常咳嗽, 痰多色白, 给予本实施例做为主食, 每日 100-250g, 三天后症状缓解, 咳嗽症状显著减轻。

[0012] 病例 2, 程某, 男, 49 岁, 患有咳喘, 给予本实施例做为主食, 每日 200-400g, 结合适当运动和西医治疗, 连续服用本实施例半年, 症状显著减轻, 病情得到缓解。