



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104041760 A

(43) 申请公布日 2014. 09. 17

(21) 申请号 201410220663. 4

(22) 申请日 2014. 05. 23

(71) 申请人 当涂县龙山桥粮油工贸有限公司

地址 243181 安徽省马鞍山市当涂县太白镇  
芮港村永宁村

(72) 发明人 曹玉洪 陈增贵

(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 1/168(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种牛肉营养复合米及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种牛肉营养复合米及其制备方法,是由粳米、牛肉、玉米、银鱼、黑虎掌菌、西兰花、芦笋、莲子粉、马齿苋、洋葱粉、桑叶、山楂叶、十大功劳叶、石上藕、白螺蛳壳等原料组成。本发明有益效果为:本发明有益效果为:牛肉含有丰富的蛋白质,氨基酸组成更接近人体需要,能提高机体抗病能力,有补中益气、强健筋骨的功能,但牛肉难煮且难消化,将其加工制成大米制品不仅营养全面、易消化,而且还有健脾和胃、补益虚损、和中益肾的作用。

1. 一种牛肉营养复合米,其特征在于,由以下重量份的原料组成:粳米 180-185、牛肉 20-22、玉米 34-35、银鱼 8-9、黑虎掌菌 14-15、西兰花 21-22、芦笋 16-17、莲子粉 5-6、马齿苋 12-13、洋葱粉 4-5、桑叶 1-2、山楂叶 1-2、十大功劳叶 2-3、石上藕 1-2、白螺蛳壳 2-3、保健添加剂 5-6、水适量;其中保健添加剂由下列重量份的原料组成:杏仁粉 32-33、百合粉 11-12、黄酒 6-7、苦瓜粉 2-3、炙黄芪 1-2、金樱子 4-5、枳椇子 10-12、玫瑰茄 5-6、红参须 1-2、菱角壳 3-4、紫花地丁 7-8、青钱柳叶 1-2、水适量;制备方法为:将炙黄芪、金樱子、枳椇子、玫瑰茄、红参须、菱角壳、紫花地丁、青钱柳叶根加适量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀后用小火翻炒至完全干燥既得。

2. 根据权利要求 1 所述的牛肉营养复合米的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 桑叶、山楂叶、十大功劳叶、石上藕、白螺蛳壳加适量水煎煮 2-3 次,每次 40-50 分钟,滤去残渣合并煎煮液,继续加热 20-30 分钟,得到中药浓缩液;

(2) 玉米炒熟后磨粉,加入步骤(1)中的中药浓缩液混合均匀,浸泡半小时,盛入密封容器内隔水蒸 30-40 分钟,得营养粉;

(3) 银鱼、黑虎掌菌泡发洗净,牛肉、西兰花、芦笋、马齿苋洗净,加适量水打磨成混合浆液;

(4) 粳米磨粉过 50-60 目筛,与步骤(2) 营养粉搅拌混合均匀,再与步骤(3) 的混合浆液及其他剩余成分加适量水混合均匀后糊化制粒,干燥即可。

## 一种牛肉营养复合米及其制备方法

### 发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种保健米及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着人们生活水平的不断提高,人们对食品营养价值的要求也越来越高。虽然杂粮营养丰富,含有丰富的纤维素、维生素、矿物质的营养成分,但因杂粮口感较粗糙,且不易被消化,所以难以得到更广泛的应用。因此,粗粮应细作,以满足人们对丰富营养的追求。大米口感好、易消化,长久以来都是人们的主食,但大米单一的口感及营养成分已不能满足所有人对主食的需求。本发明经过长期的实践调配,研究出美味、营养的复合米,将多种粗粮、蔬菜及有益中草药成分与大米的营养相结合,提高了米制品特殊的营养价值,从而能够满足人们对于营养、美味且有养生保健功效的主食的需求,具有重要的现实意义。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种牛肉营养复合米及其制备方法,方便人们的生活。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:牛肉营养复合米由以下重量份的原料组成:粳米 180-185、牛肉 20-22、玉米 34-35、银鱼 8-9、黑虎掌菌 14-15、西兰花 21-22、芦笋 16-17、莲子粉 5-6、马齿苋 12-13、洋葱粉 4-5、桑叶 1-2、山楂叶 1-2、十大功劳叶 2-3、石上藕 1-2、白螺蛳壳 2-3、保健添加剂 5-6、水适量。其中保健添加剂由以下重量份的原料组成:杏仁粉 32-33、百合粉 11-12、黄酒 6-7、苦瓜粉 2-3、炙黄芪 1-2、金樱子 4-5、枳椇子 10-12、玫瑰茄 5-6、红参须 1-2、菱角壳 3-4、紫花地丁 7-8、青钱柳叶 1-2、水适量。

[0005] 本发明的牛肉营养复合米制备过程按以下步骤进行:

(1) 桑叶、山楂叶、十大功劳叶、石上藕、白螺蛳壳加适量水煎煮 2-3 次,每次 40-50 分钟,滤去残渣合并煎煮液,继续加热 20-30 分钟,得到中药浓缩液;

(2) 玉米炒熟后磨粉,加入步骤(1)中的中药浓缩液混合均匀,浸泡半小时,盛入密封容器内隔水蒸 30-40 分钟,得营养粉;

(3) 银鱼、黑虎掌菌泡发洗净,牛肉、西兰花、芦笋、马齿苋洗净,加适量水打磨成混合浆液;

(4) 粳米磨粉过 50-60 目筛,与步骤(2)营养粉搅拌混合均匀,再与步骤(3)的混合浆液及其他剩余成分加适量水混合均匀后糊化制粒,干燥即可。

[0006] 另外,保健添加剂的制作方法为:将炙黄芪、金樱子、枳椇子、玫瑰茄、红参须、菱角壳、紫花地丁、青钱柳叶根加适量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀后用小火翻炒至完全干燥既得。

[0007] 石上藕为兰科血叶兰属植物,入药有滋阴润肺、凉血止血的功效。

[0008] 本发明的有益效果:牛肉含有丰富的蛋白质,氨基酸组成更接近人体需要,能提高机体抗病能力,有补中益气、强健筋骨的功能,但牛肉难煮且难消化,将其加工制成大米制品不仅营养全面、易消化,而且还有健脾和胃、补益虚损、和中益肾的作用。

## 具体实施方式

[0009] 牛肉营养复合米,由以下重量份(kg)的原料组成:

粳米 182、牛肉 20、玉米 35、银鱼 8、黑虎掌菌 15、西兰花 22、芦笋 16、莲子粉 5、马齿苋 13、洋葱粉 4、桑叶 1、山楂叶 1、十大功劳叶 3、石上藕 1、白螺蛳壳 2、保健添加剂 6、水适量。

[0010] 其中保健添加剂由以下重量份的原料组成:杏仁粉 32、百合粉 12、黄酒 6、苦瓜粉 2、炙黄芪 1、金樱子 5、枳椇子 12、玫瑰茄 6、红参须 2、菱角壳 4、紫花地丁 7、青钱柳叶 1、水适量。

[0011] 本发明的牛肉营养复合米制备过程按以下步骤进行:

(1)桑叶、山楂叶、十大功劳叶、石上藕、白螺蛳壳加适量水煎煮 2 次,每次 40 分钟,滤去残渣合并煎煮液,继续加热 20 分钟,得到中药浓缩液;

(2)玉米炒熟后磨粉,加入步骤(1)中的中药浓缩液混合均匀,浸泡半小时,盛入密封容器内隔水蒸 40 分钟,得营养粉;

(3)银鱼、黑虎掌菌泡发洗净,牛肉、西兰花、芦笋、马齿苋洗净,加适量水打磨成混合浆液;

(4)粳米磨粉过 60 目筛,与步骤(2)营养粉搅拌混合均匀,再与步骤(3)的混合浆液及其他剩余成分加适量水混合均匀后糊化制粒,干燥即可。

[0012] 另外,保健添加剂的制作方法为:将炙黄芪、金樱子、枳椇子、玫瑰茄、红参须、菱角壳、紫花地丁、青钱柳叶根加适量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀后用小火翻炒至完全干燥既得。