



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103202346 B

(45) 授权公告日 2014. 11. 19

(21) 申请号 201310077199. 3

(22) 申请日 2013. 03. 12

(73) 专利权人 马鞍山市黄池食品(集团)有限公司
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇
食品路 1 号

(72) 发明人 麻志刚

(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.

A23C 20/02 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101015331 A, 2007. 08. 15, 说明书第 1 页
倒数第 2 段.

CN 102113535 A, 2011. 07. 06, 权利要求 1 及
说明书第【0002】段.

CN 102907507 A, 2013. 02. 06, 说明书第 2 页

具体实施方式.

CN 102038040 A, 2011. 05. 04, 全文.

US 2002/0045003 A1, 2002. 04. 18, 全文.

审查员 严陇兵

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种辣木树叶降压、降脂茶干的生产方法及其制得的保健茶干

(57) 摘要

本发明提供了一种辣木树叶降压、降脂茶干及其制备方法,由下列重量份的原料加工而成:黑豆 50、黄豆 50、山楂 1-3、山楂核 4-6、辣木籽 1-3、榛子 1-2、人参 2-3、地黄叶 1-3、绞股蓝 3-4、辣木树叶 4-6。制备时先将滋补原料熬成汤汁,同时将原料豆浸泡,然后用滋补汤汁和水混合液作为磨浆水进行磨浆,过滤,煮浆、点卤、压制、卤制、包装、杀菌,即可。本发明的茶干具有常规茶干的营养的同时,还赋予了降压、降脂保健功能。

1. 一种辣木树叶降压、降脂茶干的生产方法,其特征在于:具体包括以下步骤:

(1) 按配方比例将人参、地黄叶、绞股蓝、辣木树叶浸泡后熬出汤汁 A,将榛子、山楂核、辣木籽研磨成超细粉,按配方比例混合成超细粉 B,将山楂洗净去核榨成山楂汁 C;

(2) 按配方要求选用光泽度好、无霉变的黑豆、黄豆洗净后用水浸泡 10-20 小时后,捞出,然后加汤汁 A 和清水的混合液磨浆,去渣后得到混合豆浆;

(3) 将混合豆浆升温至 95-100℃、煮制 10-13 分钟;

(4) 煮好的豆浆让其自然冷却到 70-80℃时,将超细粉 B、山楂汁 C 加入其中搅拌均匀,再加入混合豆浆重量 0.5-0.6% 的盐卤进行点浆制成老豆腐;

(5) 再按常规生产豆腐干方法压制成豆腐干坯;

(6) 取八角、小茴香、丁香、甘草、干姜、当归、罗汉果、砂仁按等重量份制成卤料包:将 1 重量份的卤料包、4-5 重量份的食盐、0.2-0.4 重量份的味精、1-3 重量份的白糖、5-6 重量份的生抽,100 重量份的水放入煮锅内一起煮沸,然后将豆腐干坯放入其中,先大火煮沸,再改用小火煮 30-40 分钟,制成成品茶干;

(7) 按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏;

所述茶干在加工时所用的原料的重量份为:黑豆 50、黄豆 50、山楂 1-3、山楂核 4-6、辣木籽 1-3、榛子 1-2、人参 2-3、地黄叶 1-3、绞股蓝 3-4、辣木树叶 4-6;

步骤(2)中汤汁 A 和清水的混合重量比为 1:50。

2. 根据权利要求 1 辣木树叶降压、降脂茶干的生产方法制备出的辣木树叶降压、降脂茶干。

一种辣木树叶降压、降脂茶干的生产方法及其制得的保健茶干

技术领域

[0001] 本发明涉及一种豆制品加工领域,具体涉及一种辣木树叶降压、降脂茶干的生产方法及其制得的保健茶干。

背景技术

[0002] 茶干是一种高端豆制品,做是豆腐干的一个细分品类,但无论做工、用料,都要考究很多。目前,市场上的茶干种类繁多,现有的茶干都是采用传统单一原料大豆经浸泡、磨浆、煮浆、滤浆、点浆、包扎、压制、卤制、包装、杀菌而成。传统茶干的营养比较单一,因此,需要对传统茶干的品质进行提升,提供一种既有传统茶干的营养,同时具有药膳保健价值的保健茶干。

发明内容

[0003] 本发明提供了一种辣木树叶降压、降脂茶干的生产方法及生产出的茶干,本发明的茶干具有黑豆和黄豆两豆的营养,同时,还赋予了降压、降脂的保健功能。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

[0005] 一种辣木树叶降压、降脂茶干的生产方法,其特征在于:具体包括以下步骤:

[0006] (1)按配方比例将人参、地黄叶、绞股蓝、辣木树叶浸泡后熬出汤汁A,将榛子、山楂核、辣木籽研磨成超细粉,按配方比例混合成超细粉B,将山楂洗净去核榨成山楂汁C;

[0007] (2)按配方要求选用光泽度好、无霉变的黑豆、黄豆洗净后用水浸泡10-20小时后,捞出,然后加汤汁A和清水的混合液磨浆,去渣后得到混合豆浆;

[0008] (3)将混合豆浆升温至95-100℃、煮制10-13分钟;

[0009] (4)煮好的豆浆让其自然冷却到70-80℃时,将超细粉B、山楂汁C加入其中搅拌均匀,再加入混合豆浆重量0.5-0.6%的盐卤进行点浆制成老豆腐;

[0010] (5)再按常规生产豆腐干方法压制成豆腐干坯;

[0011] (6)取八角、小茴香、丁香、甘草、干姜、当归、罗汉果、砂仁按等重量份制成卤料包:将1重量份的卤料包、4-5重量份的食盐、0.2-0.4重量份的味精、1-3重量份的白糖、5-6重量份的生抽,100重量份的水放入煮锅内一起煮沸,然后将豆腐干坯放入其中,先大火煮沸,再改用小火煮30-40分钟,制成成品茶干;

[0012] (7)按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏。

[0013] 所述茶干在加工时所用的原料的重量份为:黑豆50、黄豆50、山楂1-3、山楂核4-6、辣木籽1-3、榛子1-2、人参2-3、地黄叶1-3、绞股蓝3-4、辣木树叶4-6。

[0014] 步骤(2)中汤汁A和清水的混合重量比为1:50。

[0015] 辣木树叶降压、降脂茶干的生产方法制备出的辣木树叶降压、降脂茶干。

[0016] 本发明与现有的茶干相比较具有以下优点:

[0017] 1、本发明方法在制备茶干的过程中,首先是将黑豆和黄豆两种豆混合,再加入具

有降压、降脂功能的辣木树叶等保健汁和水的混合液磨浆,所得的混合豆浆既含有黑豆、黄豆两豆的营养又添加了降压、降脂的保健功能;

[0018] 2、豆浆煮好后在点卤前加入了榛子、山楂核、辣木籽的混合超细粉,山楂汁,进一步增加了茶干的营养保健功能;

[0019] 3、本发明的茶干营养丰富,口感细腻,咸甜适宜,并且通过在卤汤中添加不同的调料和滋补材料,能够满足不同口味和不同需求的人们选择,不含有通常保健食品的中草药味。

具体实施方式

[0020] 称取(斤)黑豆 50、黄豆 50、山楂 2、山楂核 5、辣木籽 2、榛子 2、人参 2、地黄叶 2、绞股蓝 3、辣木树叶 6;

[0021] 按下列步骤进行制备:

[0022] (1)按配方比例将人参、地黄叶、绞股蓝、辣木树叶浸泡后熬出汤汁 A,将榛子、山楂核、辣木籽研磨成超细粉,按配方比例混合成超细粉 B,将山楂洗净去核榨成山楂汁 C;

[0023] (2)将称取好的黑豆、黄豆洗净后用水浸泡 10-20 小时后,捞出,然后加汤汁 A 和清水的混合液磨浆,去渣后得到混合豆浆;

[0024] (3)将混合豆浆升温至 95-100℃、煮制 10-13 分钟;

[0025] (4)煮好的豆浆让其自然冷却到 70-80℃时,将超细粉 B、山楂汁 C 加入其中搅拌均匀,再加入混合豆浆重量 0.5 % 的盐卤进行点浆制成老豆腐,盐卤为 1 份硫酸钙加 4 份水稀释而成的硫酸钙水溶液;

[0026] (5)再按常规生产豆腐干方法压制成豆干坯;

[0027] (6)取八角、小茴香、丁香、甘草、干姜、当归、罗汉果、砂仁按等重量份制成卤料包:将 1 重量份的卤料包、4-5 重量份的食盐、0.2-0.4 重量份的味精、1-3 重量份的白糖、5-6 重量份的生抽,100 重量份的水放入煮锅内一起煮沸,然后将豆腐干坯放入其中,先大火煮沸,再改用小火煮 30-40 分钟,制成成品茶干;

[0028] (7)按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏。