



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105249130 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 20

(21) 申请号 201510865167. 9

(22) 申请日 2015. 12. 01

(71) 申请人 赵群英

地址 322200 浙江省金华市浦江县人民东路
98 号浦江县医药药材有限公司(魏大
华) 转

(72) 发明人 赵群英

(51) Int. Cl.

A23L 2/39(2006. 01)

A23L 33/00(2016. 01)

权利要求书2页 说明书9页

(54) 发明名称

一种豆腐柴观音豆腐固体饮料

(57) 摘要

一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,其特征由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69~96.999%、凝固剂:0.001~1%、罗汉果:1~10%、胖大海:1~10%、白菊花:1~10%。采用冷冻干燥处理,密闭包装,水分含量低,不容易氧化,长期贮存不变质,保质期长达2年以上,适合外地市场的开发和拓展,每次食用都是临时加水泡开食用,食用口感也和新鲜豆腐柴观音豆腐相当,非常适合市场推广,并且不存在季节性的问题。

1. 一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,其特征在于由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69 ~ 96.999%、凝固剂:0.001 ~ 1%、罗汉果:1 ~ 10%、胖大海:1 ~ 10%、白菊花:1 ~ 10%。

2. 根据权利要求1所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,其特征不在于制造方法包括以下步骤:

步骤1:采集新鲜的豆腐柴叶,用水清洗,得到的是干净的豆腐柴叶;

步骤2:将步骤1获得的干净的豆腐柴叶放入磨浆机加水磨浆,浆液用滤网过滤掉残渣,得到的是无残渣浆液;

步骤3:将步骤2获得的浆液进行冷冻干燥处理,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干块,然后将新鲜豆腐柴叶汁冻干块压碎,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干粉;

步骤4:将步骤3获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按需要分包成不同重量的小包装;

步骤5:将凝固剂按需要分包成不同重量的小包装;

步骤6:将罗汉果、胖大海、白菊花用粉碎机分别制成粉;

步骤7:将罗汉果、胖大海、白菊花粉按需要比例混合,再分包成不同重量的小包装,小包装称为:保健小包装;

步骤8:将步骤4获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装、步骤5获得的凝固剂小包装、步骤7获得的保健小包装根据成品要求的重量比例一起放入一个大包装内,即是一种豆腐柴观音豆腐固体饮料。

3. 根据权利要求1所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,其特征不在于食用方法包括以下步骤:

步骤1:拆开新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装和保健小包装,倒入容器中;

步骤2:在步骤1所述的容器中按比例加入水;

步骤3:拆开凝固剂小包装,倒入步骤2所述的容器中并搅拌均匀,静置15分钟左右,即成凝固的豆腐柴观音豆腐;

凝固的豆腐柴观音豆腐可直接食用,也可以根据饮食习惯加热或冷藏后食用,风味更佳,或者切块翻炒加调料食用,或者放入其它菜品中煮食,别有一番风味。

4. 根据权利要求1、2、3所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料及其制造方法和食用方法,其特征不在于所述的凝固剂是草木灰、石膏、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、葡萄糖酸内酯、柠檬酸钙、硫酸钙、氯化镁、氯化钙、琼脂的一种或多种。

5. 根据权利要求1、2、3所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料及其制造方法和食用方法,其特征不在于所述的制造方法步骤2中磨浆时豆腐柴叶与水的重量比为1:2。

6. 根据权利要求1、2、3所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料及其制造方法和食用方法,其特征不在于所述的制造方法步骤8中的大包装是一种有固定容量的塑料盒包装。

7. 根据权利要求1、2、3所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料及其制造方法和食用方法,其特征不在于所述的食用方法步骤2中新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按重量比1:30的比例加入水。

8. 根据权利要求1、2、3所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料及其制造方法和食用方法,其特征不在于所述的食用方法步骤3中搅拌的时间是30 ~ 60秒。

9. 根据权利要求1、2、3所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料及其制造方法和食用方

法,其特征在于所述的凝固剂是草木灰时,凝固剂和新鲜豆腐柴叶汁冻干粉重量比为 1:60。

一种豆腐柴观音豆腐固体饮料

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,具体涉及一种固体饮料及其制造方法和食用方法。

背景技术

[0002] 豆腐柴又名豆腐木、臭黄荆、腐婢、观音柴、土黄芪、豆腐草、观音草、止血草,为马鞭草科豆腐柴属多年生落叶灌木,民间也叫斑鸠蛋叶、观音柴叶等,是一种药食兼用植物。豆腐柴叶也可入药,具有清热解毒、消肿止血等功效,还具有降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫等保健功效。豆腐柴叶营养丰富,富含果胶,可作为绿色食品的原料。

[0003] 豆腐柴叶颜色翠绿、营养丰富、天然无污染,豆腐柴叶的营养价值较高,与常见蔬菜的营养成分相比,粗纤维含量远高于苋菜,鲜叶中的 VC、叶绿素的含量远高于菠菜,氨基酸含量接近芦笋。经对豆腐柴叶中氨基酸组成和含量进行测定,发现豆腐柴叶中含有 18 种氨基酸,其中必须氨基酸占氨基酸含量的 32.4%。豆腐柴叶中果胶含量尤其丰富,含量达到 30 ~ 40%,是目前已知蔬果类植物中,首屈一指的果胶含量,也是能够制作豆腐柴叶豆腐的主要成分。中国历史几千年来都用豆腐柴叶制作豆腐,豆腐柴叶制作的豆腐,民间称“观音豆腐”。制作好的观音豆腐为墨绿色,呈果冻状,持水力强,黏弹性好,有一股青草香味,口味好,营养丰富,不含糖,是一种非常好的健康食品。但是,现在观音豆腐的生产,销售都处于小农经济范畴,自产自销,现做现卖,如果要规范产品的生产和加大产品的销售范围,还存在一些问题:1、新鲜豆腐柴叶做成的观音豆腐是新鲜食品,产品的保质期无法保证,不能长期保存。2、豆腐柴是一种冬季落叶灌木,植物生长有季节性,从当年 9 月份开始到第二年的 4 月份是没有新鲜豆腐柴叶子来源的,这段时间观音豆腐无法供应市场,市场就会出现断货,影响销售的开展。虽然可以用贮存的干叶来制作观音豆腐,但是干叶制作的观音豆腐在成品得率、食用口感、营养成分等方面远逊色于新鲜叶子制作的观音豆腐。3、豆腐柴叶豆腐食疗功效单一,只是作为调剂味道的小吃食用,没有起到更多保健的作用。

发明内容

[0004] 有鉴于此,本发明提供一种豆腐柴观音豆腐食品的配方及其制造方法和食用方法,能够很好的解决保质期的问题,并能够反季节供应新鲜的观音豆腐。

[0005] 为了达到上述目的,本发明采用以下技术方案:

一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69 ~ 96.999%、凝固剂:0.001 ~ 1%、罗汉果:1 ~ 10%、胖大海:1 ~ 10%、白菊花:1 ~ 10%。

[0006] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的制造方法包括以下步骤:

步骤 1:采集新鲜的豆腐柴叶,用水清洗,得到的是干净的豆腐柴叶;

步骤 2:将步骤 1 获得的干净的豆腐柴叶放入磨浆机加水磨浆,浆液用滤网过滤掉残渣,得到的是无残渣浆液;

步骤 3:将步骤 2 获得的浆液进行冷冻干燥处理,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干块,然后将新鲜豆腐柴叶汁冻干块压碎,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干粉;

步骤 4:将步骤 3 获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按需要分包成不同重量的小包装;

步骤 5:将凝固剂按需要分包成不同重量的小包装;

步骤 6:将罗汉果、胖大海、白菊花用粉碎机分别制成粉;

步骤 7:将罗汉果、胖大海、白菊花粉按需要比例混合,再分包成不同重量的小包装,小包装称为:保健小包装;

步骤 8:将步骤 4 获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装、步骤 5 获得的凝固剂小包装、步骤 7 获得的保健小包装根据成品要求的重量比例一起放入一个大包装内,即是一种豆腐柴观音豆腐固体饮料。

[0007] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的食用方法包括以下步骤:

步骤 1:拆开新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装和保健小包装,倒入容器中;

步骤 2:在步骤 1 所述的容器中按比例加入水;

步骤 3:拆开凝固剂小包装,倒入步骤 2 所述的容器中并搅拌均匀,静置 15 分钟左右,即成凝固的豆腐柴观音豆腐;

凝固的豆腐柴观音豆腐可直接食用,也可以根据饮食习惯加热或冷藏后食用,风味更佳,或者切块翻炒加调料食用,或者放入其它菜品中煮食,别有一番风味。

[0008] 优选的,所述的凝固剂是草木灰、石膏、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、葡萄糖酸内酯、柠檬酸钙、硫酸钙、氯化镁、氯化钙、琼脂的一种或多种。

[0009] 优选的,所述的制造方法步骤 2 中磨浆时豆腐柴叶与水的重量比为 1:2。

[0010] 优选的,所述的制造方法步骤 8 中的大包装是一种有固定容量的塑料盒包装。

[0011] 优选的,所述的食用方法步骤 2 中新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按重量比 1:30 的比例加入水。

[0012] 优选的,所述的食用方法步骤 3 中搅拌的时间是 30 ~ 60 秒。

[0013] 优选的,所述的凝固剂是草木灰时,凝固剂和新鲜豆腐柴叶汁冻干粉重量比为 1:60。

[0014] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料风味独特,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫、润肺、止咳、化痰的功效,并且富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

[0015] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,选用不同凝固剂,制作出的豆腐柴观音豆腐口味亦有差别,用草木灰作凝固剂时,制作出的豆腐柴观音豆腐具有浓郁刺鼻的青草味,而用碳酸钙、碳酸氢钾、葡萄糖酸内酯作凝固剂时,制作出的豆腐柴观音豆腐无青草味或青草味淡,适合不同口味习惯的消费者。

[0016] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料采用新鲜豆腐柴叶磨浆再进行冷冻干燥处理的方法处理,食用时加水加凝固剂搅拌凝固即可食用;这种方法比普通的日晒干燥、热风干燥、微波干燥新鲜豆腐柴叶,再复水使用的方法对豆腐柴叶的果胶和营养成分破坏最少,复水效果最好,所得的成品率也最高,并且普通的干燥的豆腐柴叶还需要复水榨汁制浆再制作豆腐,工序复杂,工艺要求高,普通人无法胜任。

[0017] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料采用定量包装,每次食用像泡方便面一样简单,食用方便,每个人都能操作,告别复杂麻烦的工艺,轻松享受美味。

[0018] 豆腐柴观音豆腐是水制品,不适合长期存放,新鲜的豆腐柴观音豆腐保质期一般

只有几天,只能现做现卖,不适合外地市场的开发和拓展。

[0019] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的原料采用冷冻干燥处理,密闭包装,水分含量低,不容易氧化,长期贮存不变质,保质期长达2年以上,适合外地市场的开发和拓展。

[0020] 为了远距离运输豆腐柴观音豆腐,需要在原产地制作好豆腐柴观音豆腐,包装好后进行运输,因为豆腐柴观音豆腐水分比率高,重量大,所以,相对来说运输成本就居高不下,不利于市场竞争的开展。

[0021] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料水分含量低,重量轻,占用空间小,运输成本只有新鲜豆腐柴观音豆腐的六分之一至八分之一,运输成本低廉。

[0022] 为了远距离运输或者反季节销售,也可以保存新鲜豆腐柴叶,然后在需要的时候再复水制作豆腐柴观音豆腐,现有方法是采用日晒干燥、热风干燥、微波干燥新鲜豆腐柴叶保存豆腐柴叶,然后在需要的时候再复水制作豆腐柴观音豆腐,这种方法对新鲜豆腐柴叶的果胶和营养成分破坏较多,复水率较低,影响豆腐柴观音豆腐成品的风味、营养和成品率,也不适合豆腐柴观音豆腐的市场推广。

[0023] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料经贮存后营养成分无明显流失,因为每次食用都是临时加水泡开食用,食用口感也和新鲜豆腐柴观音豆腐相当,非常适合市场推广,并且不存在季节性的问题,只需采集豆腐柴叶制作成新鲜豆腐柴叶汁冻干粉贮存起来,在没有新鲜豆腐柴叶的季节也可以正常制造豆腐柴观音豆腐固体饮料,正常供应市场需求。

[0024] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料是干燥的粉末包装,相对现有方法制作的豆腐柴观音豆腐,优点是:好存放,保质期长,口味好,体积小,重量轻,适合商品化销售,可以全年各季节平均供货。

[0025] 普通豆腐柴观音豆腐功效比较单一,通过改动保健小包装的成分和含量,能够制造出拥有更多功效的豆腐柴观音豆腐固体饮料,起到更多的保健作用,供应各种需要的消费者。下面描述几种不同保健小包装的成分的豆腐柴观音豆腐固体饮料配方:

1、本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的另一种配方:

配方1:一种清热去火豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69~96.999%、凝固剂:0.001~1%、金银花:1~10%、荷叶:1~10%、桑叶:1~10%。

[0026] 配方1所述的一种清热去火豆腐柴观音豆腐固体饮料的制造方法包括以下步骤:

步骤1:采集新鲜的豆腐柴叶,用水清洗,得到的是干净的豆腐柴叶;

步骤2:将步骤1获得的干净的豆腐柴叶放入磨浆机加水磨浆,浆液用滤网过滤掉残渣,得到的是无残渣浆液;

步骤3:将步骤2获得的浆液进行冷冻干燥处理,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干块,然后将新鲜豆腐柴叶汁冻干块压碎,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干粉;

步骤4:将步骤3获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按需要分包成不同重量的小包装;

步骤5:将凝固剂按需要分包成不同重量的小包装;

步骤6:将金银花、荷叶、桑叶用粉碎机分别制成粉;

步骤7:将金银花、荷叶、桑叶粉按需要比例混合,再分包成不同重量的小包装,小包装

称为:保健小包装;

步骤 8:将步骤 4 获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装、步骤 5 获得的凝固剂小包装、步骤 7 获得的保健小包装根据成品要求的重量比例一起放入一个大包装内,即是一种清热去火豆腐柴观音豆腐固体饮料。

[0027] 配方 1 所述的一种清热去火豆腐柴观音豆腐固体饮料的食用方法包括以下步骤:

步骤 1:拆开新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装和保健小包装,倒入容器中;

步骤 2:在步骤 1 所述的容器中按比例加入水;

步骤 3:拆开凝固剂小包装,倒入步骤 2 所述的容器中并搅拌均匀,静置 15 分钟左右,即成凝固的豆腐柴观音豆腐;

凝固的豆腐柴观音豆腐可直接食用,也可以根据饮食习惯加热或冷藏后食用,风味更佳,或者切块翻炒加调料食用,或者放入其它菜品中煮食,别有一番风味。

[0028] 优选的,所述的凝固剂是草木灰、石膏、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、葡萄糖酸内酯、柠檬酸钙、硫酸钙、氯化镁、氯化钙、琼脂的一种或多种。

[0029] 优选的,所述的制造方法步骤 2 中磨浆时豆腐柴叶与水的重量比为 1:2。

[0030] 优选的,所述的制造方法步骤 8 中的大包装是一种有固定容量的塑料盒包装。

[0031] 优选的,所述的食用方法步骤 2 中新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按重量比 1:30 的比例加入水。

[0032] 优选的,所述的食用方法步骤 3 中搅拌的时间是 30 ~ 60 秒。

[0033] 优选的,所述的凝固剂是草木灰时,凝固剂和新鲜豆腐柴叶汁冻干粉重量比为 1:60。

[0034] 此配方所述的保健小包装的成分为金银花、荷叶、桑叶。

[0035] 此配方所述的一种清热去火豆腐柴观音豆腐固体饮料,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫、清热、去火的功效,并且富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

[0036] 2、本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的另一种配方:

配方 2:一种降脂豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69 ~ 96.999%、凝固剂:0.001 ~ 1%、山楂:1 ~ 10%、决明子:1 ~ 10%、葛根:1 ~ 10%。

[0037] 此配方所述的凝固剂和配方 1 所述的相同,制造方法、食用方法和配方 1 所述的亦相同,区别在于其中保健小包装的成分为山楂、决明子、葛根。

[0038] 此配方所述的一种降脂豆腐柴观音豆腐固体饮料,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫、降血脂的功效,并且富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

[0039] 3、本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的另一种配方:

配方 3:一种降糖豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69 ~ 96.999%、凝固剂:0.001 ~ 1%、玉竹:1 ~ 10%、枸杞:1 ~ 10%、桑葚:1 ~ 10%。

[0040] 此配方所述的凝固剂和配方 1 所述的相同,制造方法、食用方法和配方 1 所述的亦相同,区别在于其中保健小包装的成分为玉竹、枸杞、桑葚。

[0041] 此配方所述的一种降糖豆腐柴观音豆腐固体饮料,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫、降血糖的功效,并且富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

[0042] 因为豆腐柴观音豆腐含有丰富的果胶,果胶能增加肠胃食物的粘度,将食物包裹起来,延迟胃的排空,增加胃、肠壁粘膜的粘性,降低食物中碳水化合物的消化吸收速度。因此,可以降低餐后血糖水平和胰岛素的分泌水平。

[0043] 4、本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的另一种配方:

配方4:一种明目豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69~96.999%、凝固剂:0.001~1%、枸杞子:1~10%、决明子:1~10%、桑叶:1~10%。

[0044] 此配方所述的凝固剂和配方1所述的相同,制造方法、食用方法和配方1所述的亦相同,区别在于其中保健小包装的成分为枸杞子、决明子、桑叶。

[0045] 此配方所述的一种明目豆腐柴观音豆腐固体饮料,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫、清肝明目的功效,并且富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

[0046] 5、本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的另一种配方:

配方5:一种清咽利喉豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69~96.999%、凝固剂:0.001~1%、胖大海:1~10%、桔梗:1~10%、板蓝根:1~10%。

[0047] 此配方所述的凝固剂和配方1所述的相同,制造方法、食用方法和配方1所述的亦相同,区别在于其中保健小包装的成分为胖大海、桔梗、板蓝根。

[0048] 此配方所述的一种清咽利喉豆腐柴观音豆腐固体饮料,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫、清咽利喉的功效,并且富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

[0049] 6、本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的另一种配方:

配方6:一种减肥豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69~96.999%、凝固剂:0.001~1%、荷叶:1~10%、麦芽:1~10%、陈皮:1~10%。

[0050] 此配方所述的凝固剂和配方1所述的相同,制造方法、食用方法和配方1所述的亦相同,区别在于其中保健小包装的成分为荷叶、麦芽、陈皮。

[0051] 此配方所述的一种减肥豆腐柴观音豆腐固体饮料,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫、减肥的功效,并且富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

[0052] 因为豆腐柴观音豆腐含有丰富的果胶,果胶是一种大分子多聚糖,也是一种水溶性膳食纤维,摄入人体内吸水膨胀,体积可增大为原来的10倍,容易使人产生饱感,并延迟胃的排空,加之能在小肠内吸收食物中未消化油脂和降低血浆胆固醇,可有效预防肥胖和减肥,并预防肥胖引起的众多并发症。

[0053] 7、本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的另一种配方:

配方7:一种改善失眠豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆

腐柴叶汁冻干粉 :69 ~ 96.999%、凝固剂 :0.001 ~ 1%、百合 :1 ~ 10%、酸枣仁 :1 ~ 10%、远志 :1 ~ 10%。

[0054] 此配方所述的凝固剂和配方 1 所述的相同,制造方法、食用方法和配方 1 所述的亦相同,区别在于其中保健小包装的成分为百合、酸枣仁、远志。

[0055] 此配方所述的一种改善失眠豆腐柴观音豆腐固体饮料,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫、改善失眠的功效,并且富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

[0056] 8、本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的另一种配方:

配方 8:一种调理肠胃豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉 :69 ~ 96.999%、凝固剂 :0.001 ~ 1%、山楂 :1 ~ 10%、麦芽 :1 ~ 10%、山药 :1 ~ 10%。

[0057] 此配方所述的凝固剂和配方 1 所述的相同,制造方法、食用方法和配方 1 所述的亦相同,区别在于其中保健小包装的成分为山楂、麦芽、山药。

[0058] 此配方所述的一种调理肠胃豆腐柴观音豆腐固体饮料,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫、调理肠胃的功效,并且富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

[0059] 9、本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的另一种配方:

配方 9:一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉 :99 ~ 99.999%、凝固剂 :0.001 ~ 1%。

[0060] 此配方没有保健小包装,此配方所述的凝固剂和配方 1 所述的相同,制造方法、食用方法和配方 1 的区别是省略了保健小包装。

[0061] 此配方所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,具有清热解毒、消肿止血、降低胆固醇、抗疲劳、增强免疫等功效外,还富含氨基酸和果胶,不含糖,是各年龄层次消费者的健康食品。

具体实施方式

[0062] 以下结合实施例对本发明作进一步的描述。

[0063] 实施例 1:

一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉 :96.4%、碳酸钙 :0.5%、葡萄糖酸内酯 :0.1%、罗汉果 :1%、胖大海 :1%、白菊花 :1%。

[0064] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的制造方法包括以下步骤:

步骤 1:采集新鲜的豆腐柴叶,用水清洗,得到的是干净的豆腐柴叶;

步骤 2:将步骤 1 获得的干净的豆腐柴叶放入磨浆机加水磨浆,豆腐柴叶与水的重量比为 1:2,浆液用 50 目滤网过滤掉残渣,得到的是无残渣浆液;

步骤 3:将步骤 2 获得的浆液进行冷冻干燥处理,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干块,然后将新鲜豆腐柴叶汁冻干块压碎,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干粉;

步骤 4:将步骤 3 获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按需要分包成不同重量的小包装;

步骤 5:将凝固剂:碳酸钙、葡萄糖酸内酯,按需要分包成不同重量的小包装;

步骤 6:将罗汉果、胖大海、白菊花分别制成粉;

步骤 7:将罗汉果、胖大海、白菊花粉按需要比例混合,再分包成不同重量的小包装,称为:保健小包装;

步骤 8:将步骤 4 获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装、步骤 5 获得的凝固剂小包装、步骤 7 获得的保健小包装根据成品要求的重量比例一起放入一个塑料盒大包装内,即是一种豆腐柴观音豆腐固体饮料。

[0065] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的食用方法是:

步骤 1:拆开新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装和保健小包装,倒入容器中;

步骤 2:在步骤 1 所述的容器中按新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按重量比 1:30 的比例加入水;

步骤 3:拆开凝固剂小包装,倒入步骤 2 所述的容器中并搅拌均匀,搅拌的时间是 30 ~ 60 秒,静置 15 分钟左右,即成凝固的豆腐柴观音豆腐;

凝固的豆腐柴观音豆腐可直接食用,也可以根据饮食习惯加热或冷藏后食用,风味更佳,或者切块翻炒加调料食用,或者放入其它菜品中煮食,别有一番风味。

[0066] 实施例 2:

一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:69.99%、草木灰:0.01%、罗汉果:10%、胖大海:10%、白菊花:10%。

[0067] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的制造方法包括以下步骤:

步骤 1:采集新鲜的豆腐柴叶,用水清洗,得到的是干净的豆腐柴叶;

步骤 2:将步骤 1 获得的干净的豆腐柴叶放入磨浆机加水磨浆,豆腐柴叶与水的重量比为 1:2,浆液用 50 目滤网过滤掉残渣,得到的是无残渣浆液;

步骤 3:将步骤 2 获得的浆液进行冷冻干燥处理,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干块,然后将新鲜豆腐柴叶汁冻干块压碎,得到的是新鲜豆腐柴叶汁冻干粉;

步骤 4:将步骤 3 获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按需要分包成不同重量的小包装;

步骤 5:将凝固剂:草木灰,按需要分包成不同重量的小包装;

步骤 6:将罗汉果、胖大海、白菊花分别制成粉;

步骤 7:将罗汉果、胖大海、白菊花粉按需要比例混合,再分包成不同重量的小包装,称为:保健小包装;

步骤 8:将步骤 4 获得的新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装、步骤 5 获得的凝固剂小包装、步骤 7 获得的保健小包装根据成品要求的重量比例一起放入一个塑料盒大包装内,即是一种豆腐柴观音豆腐固体饮料。

[0068] 本发明所述的一种豆腐柴观音豆腐固体饮料的食用方法是:

步骤 1:拆开新鲜豆腐柴叶汁冻干粉小包装和保健小包装,倒入容器中;

步骤 2:在步骤 1 所述的容器中按新鲜豆腐柴叶汁冻干粉按重量比 1:30 的比例加入水;

步骤 3:拆开凝固剂小包装,倒入步骤 2 所述的容器中并搅拌均匀,搅拌的时间是 30 ~ 60 秒,静置 15 分钟左右,即成凝固的豆腐柴观音豆腐;

凝固的豆腐柴观音豆腐可直接食用,也可以根据饮食习惯加热或冷藏后食用,风味更佳,或者切块翻炒加调料食用,或者放入其它菜品中煮食,别有一番风味。

[0069] 实施例 3:

一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:84.99%、草木灰:0.01%、罗汉果:5%、胖大海:5%、白菊花:5%。

[0070] 此实施例的制造方法和食用方法如实施例 2

实施例 4:

一种清热去火豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:84.99%、草木灰:0.01%、金银花:5%、荷叶:5%、桑叶:5%。

[0071] 此实施例的制造方法、食用方法和实施例 2 所述的相同,区别在于其中保健小包装的成分为金银花、荷叶、桑叶。

[0072] 实施例 5:

一种降脂豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:84.99%、草木灰:0.01%、山楂:5%、决明子:5%、葛根:5%。

[0073] 此实施例的制造方法、食用方法和实施例 2 所述的相同,区别在于其中保健小包装的成分为山楂、决明子、葛根。

[0074] 实施例 6:

一种降糖豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:84.99%、草木灰:0.01%、玉竹:5%、枸杞:5%、桑葚:5%。

[0075] 此实施例的制造方法、食用方法和实施例 2 所述的相同,区别在于其中保健小包装的成分为玉竹、枸杞、桑葚。

[0076] 实施例 7:

一种明目豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:84.99%、草木灰:0.01%、枸杞子:5%、决明子:5%、桑叶:5%。

[0077] 此实施例的制造方法、食用方法和实施例 2 所述的相同,区别在于其中保健小包装的成分为枸杞子、决明子、桑叶。

[0078] 实施例 8:

一种清咽利喉豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:84.99%、草木灰:0.01%、胖大海:5%、桔梗:5%、板蓝根:5%。

[0079] 此实施例的制造方法、食用方法和实施例 2 所述的相同,区别在于其中保健小包装的成分为胖大海、桔梗、板蓝根。

[0080] 实施例 9:

一种减肥豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:84.99%、草木灰:0.01%、荷叶:5%、麦芽:5%、陈皮:5%。

[0081] 此实施例的制造方法、食用方法和实施例 2 所述的相同,区别在于其中保健小包装的成分为荷叶、麦芽、陈皮。

[0082] 实施例 10:

一种改善失眠豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:84.99%、草木灰:0.01%、百合:5%、酸枣仁:5%、远志:5%。

[0083] 此实施例的制造方法、食用方法和实施例 2 所述的相同,区别在于其中保健小包装的成分为百合、酸枣仁、远志。

[0084] 实施例 11:

一种调理肠胃豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:84.99%、草木灰:0.01%、山楂:5%、麦芽:5%、山药:5%。

[0085] 此实施例的制备方法、食用方法和实施例 2 所述的相同,区别在于其中保健小包装的成分为山楂、麦芽、山药。

[0086] 实施例 11:

一种豆腐柴观音豆腐固体饮料,由以下重量比例的组份构成:新鲜豆腐柴叶汁冻干粉:99.99%、草木灰:0.01%。

[0087] 此实施例的制备方法、食用方法和实施例 2 所述的相同,区别在于此实施没有保健小包装。