



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103947976 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 30

(21) 申请号 201410107121. 6

(22) 申请日 2014. 03. 21

(71) 申请人 五河童师傅食品有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县经济开发
区城南工业园龙岗路

(72) 发明人 杨茹芹

(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 1/214 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种营养荞麦紫薯泥

(57) 摘要

一种营养荞麦紫薯泥,由以下重量份原料组成:紫薯 200-230、炼乳 40-50、荞麦仁 35-40、糙米 20-25、大米 15-20、酸奶 50-60、荠菜 30-40、黄瓜 30-40、蒲公英 5-6、桂花 5-6、钩藤 4-5、黄芩 3-5、黄连 3-5、茯苓 5-7、金银花 5-7、萱草花 2-3 等;本发明的一种营养荞麦紫薯泥,在制作过程中,添加了酸奶、炼乳、荠菜等食材,具有酸甜的口感和丰富的营养,以及蒲公英、桂花、钩藤、黄芩等中药材的提取物的添加,赋予了本发明紫薯泥一定的养生保健的功效,适合多数人食用。

1. 一种营养荞麦紫薯泥,其特征在于,由以下重量份原料组成:紫薯 200-230、炼乳 40-50、荞麦仁 35-40、糙米 20-25、大米 15-20、酸奶 50-60、荠菜 30-40、黄瓜 30-40、蒲公英 5-6、桂花 5-6、钩藤 4-5、黄芩 3-5、黄连 3-5、茯苓 5-7、金银花 5-7、萱草花 2-3、白砂糖 55-65、食盐 20-25、食品添加剂 6-8、水适量;

所述食品添加剂,由以下重量份原料组成:猪肉皮 20-30、绿豆皮 5-6、枇杷 20-30、鲜枣 20-30、白醋 90-100、水适量;

所述食品添加剂的制备方法:将枇杷、鲜枣洗净,取其果肉,与洗净的猪肉皮、绿豆皮一起放入锅中,倒入白醋,加热至猪皮融化,过滤,得到浆液备用。

2. 如权利要求 1 所述的一种营养荞麦紫薯泥的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将紫薯洗净,去皮后,切成块状,与放入锅中,加入适量的水、炼乳、食品添加剂、白砂糖、食盐,加热至紫薯烂熟,将所有物料取出,做成薯泥备用;

(2) 将荠菜、黄瓜洗净,切碎备用;

(3) 将荞麦仁、糙米、大米洗净,倒入锅中,加入酸奶、荠菜、黄瓜、适量的水,煮成米饭,将米饭散开备用;

(4) 将蒲公英、桂花、钩藤、黄芩、黄连、茯苓、金银花、萱草花用 6-9 倍量的水提取,将提取液浓缩,得到中药浓缩液备用;

(5) 将薯泥、米饭、中药浓缩液合并,充分搅拌,混匀即可。

一种营养荞麦紫薯泥

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品及其制备方法技术领域,尤其涉及。一种营养荞麦紫薯泥。

背景技术

[0002] 人们日常生活,离不开食品及其辅料,人们对其口味和营养的要求也在逐渐升高,市场上的食品及辅料,已经不能够满足人们的日常需求,高营养且具有一定的养生的食物越来越受到消费者的青睐。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种营养荞麦紫薯泥的制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种营养荞麦紫薯泥,由以下重量份原料组成:紫薯 200-230、炼乳 40-50、荞麦仁 35-40、糙米 20-25、大米 15-20、酸奶 50-60、荠菜 30-40、黄瓜 30-40、蒲公英 5-6、桂花 5-6、钩藤 4-5、黄芩 3-5、黄连 3-5、茯苓 5-7、金银花 5-7、萱草花 2-3、白砂糖 55-65、食盐 20-25、食品添加剂 6-8、水适量:

食品添加剂,由以下重量份原料组成:猪肉皮 20-30、绿豆皮 5-6、枇杷 20-30、鲜枣 20-30、白醋 90-100、水适量;

食品添加剂的制备方法:将枇杷、鲜枣洗净,取其果肉,与洗净的猪肉皮、绿豆皮一起放入锅中,倒入白醋,加热至猪皮融化,过滤,得到浆液备用。

[0005] 一种营养荞麦紫薯泥的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将紫薯洗净,去皮后,切成块状,与放入锅中,加入适量的水、炼乳、食品添加剂、白砂糖、食盐,加热至紫薯烂熟,将所有物料取出,做成薯泥备用;

(2) 将荠菜、黄瓜洗净,切碎备用;

(3) 将荞麦仁、糙米、大米洗净,倒入锅中,加入酸奶、荠菜、黄瓜、适量的水,煮成米饭,将米饭散开备用;

(4) 将蒲公英、桂花、钩藤、黄芩、黄连、茯苓、金银花、萱草花用 6-9 倍量的水提取,将提取液浓缩,得到中药浓缩液备用;

(5) 将薯泥、米饭、中药浓缩液合并,充分搅拌,混匀即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明的一种营养荞麦紫薯泥,在制作过程中,添加了酸奶、炼乳、荠菜等食材,具有酸甜的口感和丰富的营养,以及蒲公英、桂花、钩藤、黄芩等中药材的提取物的添加,赋予了本发明紫薯泥一定的养生保健的功效,适合多数人食用。

具体实施方式

[0007] 一种营养荞麦紫薯泥,由以下重量份(Kg)原料组成:紫薯 200、炼乳 40、荞麦仁 35、糙米 20、大米 15、酸奶 50、荠菜 30、黄瓜 30、蒲公英 5、桂花 5、钩藤 4、黄芩 3、黄连 3、茯苓 5、金银花 5、萱草花 2、白砂糖 55、食盐 20、食品添加剂 6、水适量:

食品添加剂,由以下重量份(Kg)原料组成:猪肉皮 20、绿豆皮 5、枇杷 20、鲜枣 20、白醋

90、水适量；

食品添加剂的制备方法：将枇杷、鲜枣洗净，取其果肉，与洗净的猪肉皮、绿豆皮一起放入锅中，倒入白醋，加热至猪皮融化，过滤，得到浆液备用。

[0008] 一种营养荞麦紫薯泥的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将紫薯洗净，去皮后，切成块状，与放入锅中，加入适量的水、炼乳、食品添加剂、白砂糖、食盐，加热至紫薯烂熟，将所有物料取出，做成薯泥备用；

(2) 将荠菜、黄瓜洗净，切碎备用；

(3) 将荞麦仁、糙米、大米洗净，倒入锅中，加入酸奶、荠菜、黄瓜、适量的水，煮成米饭，将米饭散开备用；

(4) 将蒲公英、桂花、钩藤、黄芩、黄连、茯苓、金银花、萱草花用 6 倍量的水提取，将提取液浓缩，得到中药浓缩液备用；

(5) 将薯泥、米饭、中药浓缩液合并，充分搅拌，混匀即可。