



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103598345 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 26

(21) 申请号 201310480911. 4

(22) 申请日 2013. 10. 15

(71) 申请人 鲁杨

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城关镇国防路 80 号 2 栋中单元 204 室

(72) 发明人 鲁杨

(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.

A23C 20/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种剁椒豆干

(57) 摘要

一种剁椒豆干,由以下重量份原料组成:豆腐干 400-430、玉米 80-90、小麦 30-35、桂圆肉 40-50、甘蔗汁 90-100、剁椒 60-80、玫瑰花 8-10、香草 8-9、三七花 6-7、草柏枝 6-7、旱莲草 6-7、绿茶 10-15、红枣皮 6-7、菠萝醋 200-300、蜂蜜 180-200、白砂糖 50-70、食盐适量、水适量。本发明的一种剁椒豆干,具有独特的口感,酸辣可口;添加三七花、草柏枝等具有清热平肝、治疗腰膝酸软的中药材的提取物,有益于人体健康,且制作工艺简单,环保。

1. 一种剁椒豆干,其特征在于,由以下重量份原料组成:豆腐干 400-430、玉米 80-90、小麦 30-35、桂圆肉 40-50、甘蔗汁 90-100、剁椒 60-80、玫瑰花 8-10、香草 8-9、三七花 6-7、草柏枝 6-7、旱莲草 6-7、绿茶 10-15、红枣皮 6-7、菠萝醋 200-300、蜂蜜 180-200、白砂糖 50-70、食盐适量、水适量。

2. 如权利要求 1 所述的一种剁椒豆干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将豆腐干切成小块,洗净后,置于锅中,加入菠萝醋、蜂蜜,加热煮 30-40 分钟,冷却后,去锅中所有物料备用;

(2) 将玉米、小麦煮熟后,与桂圆肉、甘蔗汁合并,置于打浆机中,打成浆汁,将浆汁置于锅中,加入剁椒,加热焖煮 40-50 分钟;

(3) 将玫瑰花、香草、三七花、草柏枝、旱莲草、绿茶、红枣皮用 5-10 倍量的水加热提取,将提取液加热浓缩,得到中药浓缩液;

(4) 将步骤 1 中的所有物料、步骤 2 中的所有物料、中药浓缩液合并,加入白砂糖、食盐,搅拌均匀后,密封即可。

## 一种剁椒豆干

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及豆制品及其工艺技术领域,尤其涉及一种剁椒豆干。

### 背景技术

[0002] 豆制品作为一种营养食品,多年来深受人们的喜爱,其富含优质蛋白,卵磷脂,是人们理想的健康食品。但是其品种的限制性,不能够满足人们越来越高的生活水平要求。

### 发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种剁椒豆干的制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种剁椒豆干,由以下重量份原料组成:豆腐干 400-430、玉米 80-90、小麦 30-35、桂圆肉 40-50、甘蔗汁 90-100、剁椒 60-80、玫瑰花 8-10、香草 8-9、三七花 6-7、草柏枝 6-7、旱莲草 6-7、绿茶 10-15、红枣皮 6-7、菠萝醋 200-300、蜂蜜 180-200、白砂糖 50-70、食盐适量、水适量。

[0005] 一种剁椒豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将豆腐干切成小块,洗净后,置于锅中,加入菠萝醋、蜂蜜,加热煮 30-40 分钟,冷却后,去锅中所有物料备用;

(2) 将玉米、小麦煮熟后,与桂圆肉、甘蔗汁合并,置于打浆机中,打成浆汁,将浆汁置于锅中,加入剁椒,加热焖煮 40-50 分钟;

(3) 将玫瑰花、香草、三七花、草柏枝、旱莲草、绿茶、红枣皮用 5-10 倍量的水加热提取,将提取液加热浓缩,得到中药浓缩液;

(4) 将步骤 1 中的所有物料、步骤 2 中的所有物料、中药浓缩液合并,加入白砂糖、食盐,搅拌均匀后,密封即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明的一种剁椒豆干,具有独特的口感,酸辣可口;添加三七花、草柏枝等具有清热平肝、治疗腰膝酸软的中药材的提取物,有益于人体健康,且制作工艺简单,环保。

### 具体实施方式

[0007] 一种剁椒豆干,由以下重量份(Kg)原料组成:豆腐干 400、玉米 80、小麦 30、桂圆肉 40、甘蔗汁 90、剁椒 60、玫瑰花 8、香草 8、三七花 7、草柏枝 6、旱莲草 6、绿茶 10、红枣皮 6、菠萝醋 200、蜂蜜 180、白砂糖 50、食盐适量、水适量。

[0008] 一种剁椒豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将豆腐干切成小块,洗净后,置于锅中,加入菠萝醋、蜂蜜,加热煮 30 分钟,冷却后,去锅中所有物料备用;

(2) 将玉米、小麦煮熟后,与桂圆肉、甘蔗汁合并,置于打浆机中,打成浆汁,将浆汁置于锅中,加入剁椒,加热焖煮 40 分钟;

(3) 将玫瑰花、香草、三七花、草柏枝、旱莲草、绿茶、红枣皮用 5 倍量的水加热提取,将

提取液加热浓缩,得到中药浓缩液;

(4)将步骤 1 中的所有物料、步骤 2 中的所有物料、中药浓缩液合并,加入白砂糖、食盐,搅拌均匀后,密封即可。