



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104286758 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 21

(21) 申请号 201410492295. 9

(22) 申请日 2014. 09. 24

(71) 申请人 陈守卫

地址 233200 安徽省滁州市定远县拂晓乡拂
晓村杨草坊组 02 号

(72) 发明人 陈守卫

(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 1/317 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

A23L 1/164 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种辣味紫薯片及其制备方法

(57) 摘要

一种辣味紫薯片及其制备方法,其特征在
于由下列重量份的原料制成:紫薯 500-520、薯
头 4-5、兔肉 50-55、料酒 10-11、黄油 3-4、红
豆 20-22、火腿肠 25-26、薏米粉 30-32、辣椒面
25-26、小麦胚芽粉 20-21、栀子花 2-3、芡实 3-4、
大枣 2-3、焦山楂 4-5、鸡爪参 1-2、黑龙丝 1-2、酒
糟 11-12、黄泥 120-130、营养添加剂 10-11。本发
明的紫薯片口感酥脆,且由于添加了兔肉,味道鲜
美,搭配薏仁粉、小麦胚芽粉,可提高本发明的蛋
白质及矿物质含量,完善了本发明的营养结构,此
外,本发明还添加了辣椒面,与焦山楂等配合具有
开胃的效果,适于食欲不振的人群食用。

1. 一种辣味紫薯片,其特征在于由以下重量份的原料制成:

紫薯 500-520、葛头 4-5、兔肉 50-55、料酒 10-11、黄油 3-4、红豆 20-22、火腿肠 25-26、薏米粉 30-32、辣椒面 25-26、小麦胚芽粉 20-21、栀子花 2-3、芡实 3-4、大枣 2-3、焦山楂 4-5、鸡爪参 1-2、黑龙丝 1-2、酒糟 11-12、黄泥 120-130、营养添加剂 10-11;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:菱角 8-9、米酒 40-44、桂皮粉 1-2、菜籽油 1-2、乌骨鸡肉 10-12、虾皮粉 7-8;

制备方法为:(1)将菱角送入开水锅中,大火煮制 30-35 分钟后捞出,去壳,烘干后研成粉末;

(2)将乌骨鸡肉与米酒混合入锅,小火焖煮 40-50 分钟后出料,取乌骨鸡肉,切片,与桂皮粉、菜籽油混合入锅,大火翻炒 5-6 分钟后出料,送入烘箱,待含水量降至 6-7% 时出料,进行粉碎,然后与步骤(1)所得物料及剩余物料混匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的辣味紫薯片的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将栀子花、芡实、大枣、焦山楂、鸡爪参、黑龙丝加 7-8 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得药液和药渣;

(2)将药渣烘干后粉碎,与酒糟、黄泥混合拌匀,均匀裹在紫薯表面;

(3)在烤盘上铺上油纸,然后放上步骤(2)所得物料,送入烤箱,在 180-190℃ 下烤制 30-40 分钟后出料,去除泥和紫薯皮,所得物料打成泥状,得紫薯泥;

(4)将葛头去除根须,加一倍的水打浆,得葛头浆;将兔肉加葛头浆、料酒腌制 40-50 分钟后取出,绞碎,得兔肉泥;

(5)将火腿肠碾成泥状,得火腿肠泥;将黄油入锅,小火熬化后加入红豆,小火翻炒 25-30 分钟后出料,进行粉碎,然后与药液、紫薯泥、兔肉泥、火腿肠泥及剩余物料混合均匀,送入模具中,压实后脱模,切片,送入烤箱烤制 13-15 分钟,即得。

一种辣味紫薯片及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种辣味紫薯片及其制备方法。

背景技术

[0002] 食品工业的发展直接影响人民的营养健康水平,随着现代城市化步伐的加快,亚健康健康问题日益突出。长期服用药品不但起不到理想的疗效,还会使健康进一步受损。因此,如何通过饮食达到健康保健功效日益引起人们的重视。而紫薯因其口味香甜而受到人们喜爱,但目前市场上出现的有关紫薯的产品营养成分单一,无法均衡保证营养摄入,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种辣味紫薯片及其制备方法,本发明具有香味浓郁、营养丰富等特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种辣味紫薯片,其特征在于由以下重量份的原料制成:

紫薯 500-520、藠头 4-5、兔肉 50-55、料酒 10-11、黄油 3-4、红豆 20-22、火腿肠 25-26、薏米粉 30-32、辣椒面 25-26、小麦胚芽粉 20-21、栀子花 2-3、芡实 3-4、大枣 2-3、焦山楂 4-5、鸡爪参 1-2、黑龙丝 1-2、酒糟 11-12、黄泥 120-130、营养添加剂 10-11;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:菱角 8-9、米酒 40-44、桂皮粉 1-2、菜籽油 1-2、乌骨鸡肉 10-12、虾皮粉 7-8;

制备方法为:(1)将菱角送入开水锅中,大火煮制 30-35 分钟后捞出,去壳,烘干后研成粉末;

(2)将乌骨鸡肉与米酒混合入锅,小火焖煮 40-50 分钟后出料,取乌骨鸡肉,切片,与桂皮粉、菜籽油混合入锅,大火翻炒 5-6 分钟后出料,送入烤箱,待含水量降至 6-7% 时出料,进行粉碎,然后与步骤(1) 所得物料及剩余物料混匀,即得。

[0005] 所述的辣味紫薯片的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将栀子花、芡实、大枣、焦山楂、鸡爪参、黑龙丝加 7-8 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得药液和药渣;

(2)将药渣烘干后粉碎,与酒糟、黄泥混合拌匀,均匀裹在紫薯表面;

(3)在烤盘上铺上油纸,然后放上步骤(2) 所得物料,送入烤箱,在 180-190℃ 下烤制 30-40 分钟后出料,去除泥和紫薯皮,所得物料打成泥状,得紫薯泥;

(4)将藠头去除根须,加一倍的水打浆,得藠头浆;将兔肉加藠头浆、料酒腌制 40-50 分钟后取出,绞碎,得兔肉泥;

(5)将火腿肠碾成泥状,得火腿肠泥;将黄油入锅,小火熬化后加入红豆,小火翻炒 25-30 分钟后出料,进行粉碎,然后与药液、紫薯泥、兔肉泥、火腿肠泥及剩余物料混合均匀,送入模具中,压实后脱模,切片,送入烤箱烤制 13-15 分钟,即得。

[0006] 本发明中的鸡爪参为百合科植物钝叶算盘七的根及根茎,黑龙丝为铁线蕨科植物半月形铁线蕨的全草。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的紫薯片口感酥脆,且由于添加了兔肉,味道鲜美,搭配薏仁粉、小麦胚芽粉,可提高本发明的蛋白质及矿物质含量,完善了本发明的营养结构,此外,本发明还添加了辣椒面,与焦山楂等配合具有开胃的效果,适于食欲不振的人群食用。

具体实施方式

[0008] 一种辣味紫薯片,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

紫薯 500、薯头 4、兔肉 50、料酒 10、黄油 3、红豆 20、火腿肠 25、薏米粉 30、辣椒面 25、小麦胚芽粉 20、栀子花 2、芡实 3、大枣 2、焦山楂 4、鸡爪参 1、黑龙丝 1、酒糟 11、黄泥 120、营养添加剂 10;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:菱角 8、米酒 40、桂皮粉 1、菜籽油 1、乌骨鸡肉 10、虾皮粉 7;

制备方法为:(1)将菱角送入开水锅中,大火煮制 30-35 分钟后捞出,去壳,烘干后研成粉末;

(2)将乌骨鸡肉与米酒混合入锅,小火焖煮 40-50 分钟后出料,取乌骨鸡肉,切片,与桂皮粉、菜籽油混合入锅,大火翻炒 5-6 分钟后出料,送入烘箱,待含水量降至 6-7% 时出料,进行粉碎,然后与步骤(1) 所得物料及剩余物料混匀,即得。

[0009] 所述的辣味紫薯片的制备方法,包括以下步骤:

(1)将栀子花、芡实、大枣、焦山楂、鸡爪参、黑龙丝加 7-8 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得药液和药渣;

(2)将药渣烘干后粉碎,与酒糟、黄泥混合拌匀,均匀裹在紫薯表面;

(3)在烤盘上铺上油纸,然后放上步骤(2) 所得物料,送入烤箱,在 180-190℃ 下烤制 30-40 分钟后出料,去除泥和紫薯皮,所得物料打成泥状,得紫薯泥;

(4)将薯头去除根须,加一倍的水打浆,得薯头浆;将兔肉加薯头浆、料酒腌制 40-50 分钟后取出,绞碎,得兔肉泥;

(5)将火腿肠碾成泥状,得火腿肠泥;将黄油入锅,小火熬化后加入红豆,小火翻炒 25-30 分钟后出料,进行粉碎,然后与药液、紫薯泥、兔肉泥、火腿肠泥及剩余物料混合均匀,送入模具中,压实后脱模,切片,送入烤箱烤制 13-15 分钟,即得。