



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103704756 B

(45) 授权公告日 2016.05.11

(21) 申请号 201310592435.5

(22) 申请日 2013.11.22

(73) 专利权人 张立杰

地址 236700 安徽省亳州市利辛县程家集镇
张老庄村西张庄 31 户

(72) 发明人 张立杰

(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 13/60(2016.01)

A23L 13/50(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

审查员 南楠

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种五谷杂粮香肠及其制备方法

(57) 摘要

一种五谷杂粮香肠及其制备方法,其特征在
于由下列重量份的原料制成:鸡肉 100-110、白糖
4-6、盐 4-5、生抽 3-4、葡萄酒 12-15、五谷杂粮粉
20-25、马兰 2-3、石斛 1.5-2、棒棒草 1-2、旋覆花
2.5-3、地黄叶 1.2-1.6、香椿 2-2.5、鸡内金 3-4、
葛花 2-2.5、山药 7-8、蜂蜜 3-4;本发明中含有丰
富的氨基酸、蛋白质及维生素等营养物质,可为人
体补充能量,长期食用本发明可增强机体免疫力。

1. 一种五谷杂粮香肠,其特征在于由以下重量份的原料制成:

鸡肉100-110、白糖4-6、盐4-5、生抽3-4、葡萄酒12-15、五谷杂粮粉20-25、马兰2-3、石斛1.5-2、棒棒草1-2、旋覆花2.5-3、地黄叶1.2-1.6、香椿2-2.5、鸡内金3-4、葛花2-2.5、山药7-8、蜂蜜3-4;

所述五谷杂粮粉由用以下种重量份原料制成:黑米5-8、黄豆8-10、绿豆3-4、玉米2-3、花腰豆4-5、薏仁米5-6、酸奶2-3、冬瓜皮2-3、丝瓜皮1-2、菊花1-2、玉竹1.5-3、土丁桂1.2-1.5、掌叶榕2-3、人参叶1-2、白酒55-60;

制备方法为:(1)将黑米、黄豆、绿豆、玉米、花腰豆、薏仁米放入白酒中浸泡5-6小时,捞出沥干;

(2)将菊花、玉竹、土丁桂、掌叶榕、人参叶混合打浆,过滤得到浆液;

(3)将浸泡后的黄豆、绿豆、花腰豆、玉米放入锅中炒香,研成粉末,加入浆液,搅拌成粘稠糊状;

(4)将黑米、薏仁米、冬瓜皮、丝瓜皮蒸熟,捣成泥,与步骤(3)所得物料及剩余物料混合搅拌均匀,烘干后磨粉,即得;

所述五谷杂粮香肠的制备方法包括以下步骤:

(1)将马兰、石斛、棒棒草、旋覆花、地黄叶、香椿、葛花洗净,搅碎,加5-6倍水,文火加热40-50分钟,经过滤将提取液与药渣分离,将药渣倒入葡萄酒中浸泡40-45小时,过滤得到药酒;

(2)将鸡内金切成粒,入锅翻炒至微黄色,加入切成块状的山药,倒入三倍的水煮沸,打成浆液,与提取液合并,文火熬膏,晒干磨粉;

(3)将鸡肉切块,加入白糖、盐、生抽、药酒腌制40-50分钟后,与步骤(2)所得物料及剩余物料一同投入斩拌机内斩拌5-7分钟,得到馅料;

(4)馅料经常规香肠制作工艺制成香肠,即得。

一种五谷杂粮香肠及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种香肠,尤其涉及一种五谷杂粮香肠及其制备方法。

背景技术

[0002] 香肠在中国有着悠久的历史,是肉经过绞切斩断,添加调味料,灌入肠衣,经一定工艺制成的肉制品。现在市场上的香肠多添加了亚硝酸盐,长期食用会危害人体健康。此外,现有香肠口味单一,营养价值不高,已不能满足人们的消费需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种五谷杂粮香肠及其制备方法,本发明具有口感好,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

[0005] 一种五谷杂粮香肠,其特征在于由以下重量份的原料制成:

[0006] 鸡肉100-110、白糖4-6、盐4-5、生抽3-4、葡萄酒12-15、五谷杂粮粉20-25、马兰2-3、石斛1.5-2、棒棒草1-2、旋覆花2.5-3、地黄叶1.2-1.6、香椿2-2.5、鸡内金3-4、葛花2-2.5、山药7-8、蜂蜜3-4;

[0007] 所述五谷杂粮粉由用以下种重量份原料制成:黑米5-8、黄豆8-10、绿豆3-4、玉米2-3、花腰豆4-5、薏仁米5-6、酸奶2-3、冬瓜皮2-3、丝瓜皮1-2、菊花1-2、玉竹1.5-3、土丁桂1.2-1.5、掌叶榕2-3、人参叶1-2、白酒55-60;

[0008] 制备方法为:(1)将黑米、黄豆、绿豆、玉米、花腰豆、薏仁米放入白酒中浸泡5-6小时,捞出沥干;

[0009] (2)将菊花、玉竹、土丁桂、掌叶榕、人参叶混合打浆,过滤得到浆液;

[0010] (3)将浸泡后的黄豆、绿豆、花腰豆、玉米放入锅中炒香,研成粉末,加入浆液,搅拌成粘稠糊状;

[0011] (4)将黑米、薏仁米、冬瓜皮、丝瓜皮蒸熟,捣成泥,与步骤(3)所得物料及剩余物料混合搅拌均匀,烘干后磨粉,即得。

[0012] 所述的五谷杂粮香肠的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0013] (1)将马兰、石斛、棒棒草、旋覆花、地黄叶、香椿、葛花洗净,搅碎,加5-6倍水,文火加热40-50分钟,经过滤将提取液与药渣分离,将药渣倒入葡萄酒中浸泡40-45小时,过滤得到药酒;

[0014] (2)将鸡内金切成粒,入锅翻炒至微黄色,加入切成块状的山药,倒入三倍的水煮沸,打成浆液,与提取液合并,文火熬膏,晒干磨粉;

[0015] (3)将鸡肉切块,加入白糖、盐、生抽、药酒腌制40-50分钟后,与步骤(2)所得物料及剩余物料一同投入斩拌机内斩拌5-7分钟,得到馅料;

[0016] (4)馅料经常规香肠制作工艺制成香肠,即得。

[0017] 本发明的有益效果为：

[0018] 本发明中的五谷杂粮粉中含有丰富的氨基酸、蛋白质及维生素等营养物质，可为人体补充能量，提高机体免疫力；此外，本发明在加工过程中添加的马兰、鸡内金消食消积，石斛可益胃生津、滋阴清热，棒棒草可补肺健脾、养阴生津，旋覆花可降气消痰、行水止呕，地黄叶可清热生津，香椿可清热解毒、健胃理气、润肤明目，葛花可清热解毒、护肝养颜、补肾，山药可补脾养胃，补肾益肺。

具体实施方式

[0019] 一种五谷杂粮香肠，其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成：

[0020] 鸡肉110、白糖4、盐5、生抽4、葡萄酒15、五谷杂粮粉25、马兰3、石斛1.5、棒棒草2、旋覆花2.5、地黄叶1.6、香椿2.5、鸡内金4、葛花2.5、山药8、蜂蜜4；

[0021] 所述五谷杂粮粉由用以下种重量份原料制成：黑米8、黄豆8、绿豆4、玉米3、花腰豆5、薏仁米5、酸奶3、冬瓜皮3、丝瓜皮2、菊花2、玉竹1.5、土丁桂1.5、掌叶榕3、人参叶2、白酒60；

[0022] 制备方法为：(1)将黑米、黄豆、绿豆、玉米、花腰豆、薏仁米放入白酒中浸泡5-6小时，捞出沥干；

[0023] (2)将菊花、玉竹、土丁桂、掌叶榕、人参叶混合打浆，过滤得到浆液；

[0024] (3)将浸泡后的黄豆、绿豆、花腰豆、玉米放入锅中炒香，研成粉末，加入浆液，搅拌成粘稠糊状；

[0025] (4)将黑米、薏仁米、冬瓜皮、丝瓜皮蒸熟，捣成泥，与步骤(3)所得物料及剩余物料混合搅拌均匀，烘干后磨粉，即得。

[0026] 所述的五谷杂粮香肠的制备方法，包括以下步骤：

[0027] (1)将马兰、石斛、棒棒草、旋覆花、地黄叶、香椿、葛花洗净，搅碎，加5-6倍水，文火加热40-50分钟，经过滤将提取液与药渣分离，将药渣倒入葡萄酒中浸泡40-45小时，过滤得到药酒；

[0028] (2)将鸡内金切成粒，入锅翻炒至微黄色，加入切成块状的山药，倒入三倍的水煮沸，打成浆液，与提取液合并，文火熬膏，晒干磨粉；

[0029] (3)将鸡肉切块，加入白糖、盐、生抽、药酒腌制40-50分钟后，与步骤(2)所得物料及剩余物料一同投入斩拌机内斩拌5-7分钟，得到馅料；

[0030] (4)馅料经常规香肠制作工艺制成香肠，即得。