



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102894104 B

(45) 授权公告日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201210413468. 4

CN 101194696 A, 2008. 06. 11, 全文.

(22) 申请日 2012. 10. 26

CN 102499293 A, 2012. 06. 20, 全文.

(73) 专利权人 合肥市凤落河豆制品有限公司
地址 231231 安徽省合肥市肥西县丰乐镇丰
乐社区 789 号

余有贵等. 邵阳风味豆干生产中过程控制的研究. 《食品科学》. 2008, 第 29 卷 (第 12 期), 第 219-220 页.

(72) 发明人 郭林 王朴

审查员 马顺

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1232634 A, 1999. 10. 27, 全文.

CN 1742619 A, 2006. 03. 08, 全文.

CN 101849676 A, 2010. 10. 06, 全文.

CN 102283293 A, 2011. 12. 21, 全文.

CN 1081329 A, 1994. 02. 02, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

香菇豆干的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香菇豆干的制作方法,是由下列重量份的原料制成,黄豆 1000-1200、龙须菜 10-12、莼菜 10-12、香菇 30-40、丹参 10-15、木贼 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12、委陵菜 5-8、辣椒 20-30、霸王花 5-8、绿茶 10-12、银耳 10-12、桔红 10-12、韭菜 10-12;在豆干原料中增加了多种野菜及药食同源的中药保健成分,其中香菇具有增强免疫作用,且能防癌抗癌,有益健康,长期食用无副作用。同时,本发明采用多次研磨工艺,减少了豆渣,将豆渣中的膳食纤维加入了豆浆中,有利于人体胃肠蠕动,帮助排便;卤水中具有各种传统香料,也有西洋参等成分,增进人体免疫,延年益寿。

1. 一种香菇豆干的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)、称取下列重量份的原料:

黄豆 1000-1200、龙须菜 10-12、莼菜 10-12、香菇 30-40、丹参 10-15、木贼 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12、委陵菜 5-8、辣椒 20-30、霸王花 5-8、绿茶 10-12、银耳 10-12、桔红 10-12、韭菜 10-12;

(2)、黄豆用水洗净、浸泡,龙须菜等其它原料用水洗净备用;

(3)、将各原料一并磨浆,过滤,渣浆分离;滤渣另行研磨 1-2 次,再行渣浆分离,至滤渣减少 1/2-2/3 左右止,合并豆浆液;

(4)、煮浆:将豆浆加入相当于豆浆液重量 0.5-1% 的调味酱混匀,加热至 98-100℃ 得到热豆浆;

(5)、点浆:向热豆浆中加入石膏并混合均匀,静置后凝固得到豆花;

(6)、浇模压制:将豆花转移至铺设好的布中,将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚;

(7)、分切:将豆干胚切割成块状的豆干块;

(8)、冷冻:将豆干块放入冷库中冷藏 12-24 小时后取出,冷库温度为 -10- -5℃;

(9)、卤制:向煮沸的卤水中加入所述出豆干块进行卤制 20-30 分钟,得到豆干,所述卤水是由每 50 公斤水中加入以下重量的辅料煮沸 30-45 分钟制成:八角 40-60 克,小茴香 30-50 克,桂皮 40-60 克,陈皮 10-60 克,白豆蔻 10-60 克,大蒜 150-200 克,辣椒 90-110 克,花椒 30-50 克、胡椒 30-50 克、砂仁 30-50 克、丁香 30-40 克、绞股蓝 150-180 克、霸王花 50-80 克、菊花 30-50 克、干姜 30-50 克、栀子花 30-50 克、黄精 50-80 克、大蓟 50-80 克、女贞子 50-80 克、生地黄 50-80 克、姜黄 50-80 克、碎米芥 50-80 克、沙棘 10-20 克、委陵菜 30-50 克、三七 10-20 克、红薯藤 30-40 克、山茶花 20-30 克、枸杞叶 20-30 克、布渣叶 30-40 克、西洋参 20-30 克;

(10)、再压制包装,压榨挤干豆干中的卤水,杀菌、包装。

2. 根据权利要求 1 所述的香菇豆干的制作方法,其特征在于:所述的调味酱采用市售的豆酱或采用所述的滤渣加辣椒发酵制成。

香菇豆干的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种香菇豆干的制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 大豆含有丰富而全面的营养素,它集人体必需的高蛋白、必需氨基酸及多种微量元素为一体。用大豆制成的食品是高血压、糖尿病、肥胖症等患者健身强体的最佳食品。目前,利用大豆可以加工制成多种食用方便的豆制品,其中豆干、豆腐、百叶,由于蛋白质高于鸡、瘦肉,是一种营养丰富的食品,目前香菇豆干的制作方法多为传统的浸泡、磨浆、过滤、煮浆、加卤水、石膏成嫩豆腐,再经挤压成豆干。但现有豆干存在保健功能单一的缺陷。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种具有保健功能,同时味道可口的香菇豆干的制作方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

[0005] 香菇豆干的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

[0006] (1)、称取下列重量份的原料:

[0007] 黄豆 1000-1200、龙须菜 10-12、莼菜 10-12、香菇 30-40、丹参 10-15、木贼 10-12、山露菜 10-12、白芷 10-12、水芹 10-12、南瓜花 10-12、委陵菜 5-8、辣椒 20-30、霸王花 5-8、绿茶 10-12、银耳 10-12、桔红 10-12、韭菜 10-12;

[0008] (2)、黄豆用水洗净、浸泡,龙须菜等其它原料用水洗净备用;

[0009] (3)、将各原料一并磨浆,过滤,渣浆分离;滤渣另行研磨 1-2 次,再行渣浆分离,至滤渣减少 1/2-2/3 左右止,合并豆浆液;

[0010] (4)、煮浆:将豆浆加入相当于豆浆液重量 0.5-1% 的调味酱混匀,加热至 98-100℃ 得到热豆浆;

[0011] (5)、点浆:向热豆浆中加入石膏并混合均匀,静置后凝固得到豆花;

[0012] (6)、浇模压制:将豆花转移至铺设好的布中,将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚;

[0013] (7)、分切:将豆干胚切割成块状的豆干块;

[0014] (8)、冷冻:将豆干块放入冷库中冷藏 12-24 小时后取出,冷库温度为 -10- -5℃;

[0015] (9)、卤制:向煮沸的卤水中加入所述出豆干块进行卤制 20-30 分钟,得到豆干,所述卤水是由每 50 公斤水中加入以下重量的辅料煮沸 30-45 分钟制成:八角 40-60 克,小茴香 30-50 克,桂皮 40-60 克,陈皮 10-60 克,白豆蔻 10-60 克,大蒜 150-200 克,辣椒 90-110 克,花椒 30-50 克、胡椒 30-50 克、砂仁 30-50 克、丁香 30-40 克、绞股蓝 150-180 克、霸王花 50-80 克、菊花 30-50 克、干姜 30-50 克、栀子花 30-50 克、黄精 50-80 克、大蓟 50-80 克、女贞子 50-80 克、生地黄 50-80 克、姜黄 50-80 克、碎米芥 50-80 克、沙棘 10-20 克、委陵菜 30-50 克、三七 10-20 克、红薯藤 30-40 克、山茶花 20-30 克、枸杞叶 20-30 克、布渣叶 30-40 克、西洋参 20-30 克;

[0016] (10)、再压制包装,压榨挤干豆干中的卤水,杀菌、包装。

[0017] 所述的香菇豆干的制作方法,其特征在于:所述的调味酱采用市售的豆酱或采用所述的滤渣加辣椒等辅料发酵制成。

[0018] 本发明与现有技术相比,在豆干原料中增加了多种野菜及药食同源的中药保健成分,其中香菇具有增强免疫作用,且能防癌抗癌,有益健康,长期食用无副作用。同时,本发明采用多次研磨工艺,减少了豆渣,将豆渣中的膳食纤维加入了豆浆中,有利于人体胃肠蠕动,帮助排便;卤水中具有各种传统香料,也有西洋参等成分,增进人体免疫,延年益寿。

具体实施方式

[0019] 香菇豆干的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

[0020] (1)、称取下列重量份的原料(公斤):

[0021] 黄豆 1000、龙须菜 10、莼菜 12、鲜香菇 40、丹参 10、木贼 10、山露菜 10、白芷 10、水芹 12、南瓜花 12、委陵菜 8、辣椒 30、霸王花 5、绿茶 12、银耳 12、桔红 10、韭菜 10;

[0022] (2)、黄豆用水洗净、浸泡,龙须菜等其它原料用水洗净备用;

[0023] (3)、将各原料一并磨浆,过滤,渣浆分离;滤渣另行研磨 1-2 次,再行渣浆分离,至滤渣减少 1/2 左右止,合并豆浆液;

[0024] (4)、煮浆:将豆浆加入相当于豆浆液重量 0.5-1% 的调味酱混匀,加热至 98-100℃ 得到热豆浆;

[0025] (5)、点浆:向热豆浆中加入石膏并混合均匀,静置后凝固得到豆花;

[0026] (6)、浇模压制:将豆花转移至铺设好的布中,将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚;

[0027] (7)、分切:将豆干胚切割成块状的豆干块;

[0028] (8)、冷冻:将豆干块放入冷库中冷藏 16 小时后取出,冷库温度为 -8- -5℃;

[0029] (9)、卤制:向煮沸的卤水中加入所述出豆干块进行卤制 20-30 分钟,得到豆干,所述卤水是由每 50 公斤水中加入以下重量的辅料煮沸 30-45 分钟制成:八角 40 克,小茴香 50 克,桂皮 60 克,陈皮 60 克,白豆蔻 60 克,大蒜 200 克,辣椒 90 克,花椒 50 克、胡椒 50 克、砂仁 50 克、丁香 40 克、绞股蓝 180 克、霸王花 50 克、菊花 30 克、干姜 50 克、栀子花 50 克、黄精 80 克、大蓟 80 克、女贞子 50 克、生地黄 50 克、姜黄 80 克、碎米芥 80 克、沙棘 20 克、委陵菜 50 克、三七 20 克、红薯藤 40 克、山茶花 30 克、枸杞叶 30 克、布渣叶 30 克、西洋参 20 克;

[0030] (10)、再压制包装,压榨挤干豆干中的卤水,杀菌、包装。

[0031] 所述的调味酱采用市售的豆酱或采用所述的滤渣加辣椒等辅料发酵制成。