



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104186687 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410324714. 8

(22) 申请日 2014. 07. 09

(71) 申请人 安徽人人福豆业有限公司

地址 230000 安徽省合肥市蜀山新产业园内
雪霁北路与沁源路交口

(72) 发明人 周启霞 姚建国

(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

一种浓香巧克力豆干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种浓香巧克力豆干,由以下重量份的原料制成:黄豆 100-110、款冬花 1-1.2、满山红 1-1.1、茵陈 0.8-1、大青根 0.7-0.9、鹰不扑 0.9-1.1、射干 1-1.2、芥末 1-2、香菜 1-2、绿豆 10-15、洋香菜粉 1-2、花生 2-3、红葱头 1-2、兰姆酒 3-4、石榴籽 1-2、巧克力粉 3-4、石膏 2-2.5、营养添加剂 4-5;本发明的豆干营养丰富,所添加的巧克力能够提升精神,增强兴奋,快速补充食用者的活力,所加入的兰姆酒使得豆干口感甜润、芬芳馥郁,此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药,具有祛风活血、清热利湿、凉血解毒、散瘀消肿的功效。

1. 一种浓香巧克力豆干,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黄豆 100-110、款冬花 1-1.2、满山红 1-1.1、茵陈 0.8-1、大青根 0.7-0.9、鹰不扑 0.9-1.1、射干 1-1.2、芥末 1-2、香菜 1-2、绿豆 10-15、洋香菜粉 1-2、花生 2-3、红葱头 1-2、兰姆酒 3-4、石榴籽 1-2、巧克力粉 3-4、石膏 2-2.5、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:棉花糖 3-4、莲藕 3-4、糯米 3-4、虾米 10-11、竹叶 1-2、知母 3-4、菠萝叶 1.3-1.4、葛根 2-2.2、荔枝叶 2-2.5、褚实子 0.8-1;

制备方法为:(1)将知母、菠萝叶、葛根、荔枝叶、褚实子加 4-5 倍的水大火煎煮 40-45 分钟,压滤去渣,所得药液经喷雾干燥得药粉;(2)糯米洗净混入虾米以及药粉,搅拌均匀,塞入莲藕孔眼中,上锅蒸 20-30 分钟,取出切片,将糯米抠出,待用;(3)将藕片用竹针穿串,包上竹叶,上烤炉烘烤 2-3 分钟,去竹叶,将莲藕与棉花糖以及步骤(2)所得糯米混合剁碎,烘干研磨成粉,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种浓香巧克力豆干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将黄豆、绿豆放置于清水中浸泡 7-8 小时后捞出,加 4-5 倍的水打浆,过滤除渣,得生豆浆;香菜、红葱头混合剁碎,兑兰姆酒、巧克力粉、花生混合搅拌均匀,入桶密封 1-2 天后,过滤,得香酒以及花生;(2)将香酒入锅大火煮沸,自然冷却,待用;石榴籽磨粉,与洋香菜粉合并,花生入搅拌机,倒入石榴籽磨粉以及洋香菜粉,拌上芥末,混合搅拌均匀,得花生泥;(3)将款冬花、满山红等中药加 4-5 倍水,小火煎煮 1-2 小时后压滤去渣得药液;(4)将生豆浆加大火煮沸后立即加入花生泥和药液并保持几分钟后退火自然冷却,待温度降至 80-84℃时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,再经现有豆干制作工艺得豆干胚;(5)将香酒与剩余各原料充分混合后均匀喷洒在豆干胚表面,晾干,即得。

一种浓香巧克力豆干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种豆干,尤其涉及一种浓香巧克力豆干及其制备方法。

背景技术

[0002] 豆干是一种历史悠久的民间小吃,传统豆干是以单一大豆为原料,制成的豆腐深加工制成,食用方便。随着生活水平的提高以及日益增长的对生活质量的要求,现有的单一口味豆干逐渐不能满足人们的需要。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种浓香巧克力豆干及其制备方法。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种浓香巧克力豆干,由以下重量份的原料制成:

黄豆 100-110、款冬花 1-1.2、满山红 1-1.1、茵陈 0.8-1、大青根 0.7-0.9、鹰不扑 0.9-1.1、射干 1-1.2、芥末 1-2、香菜 1-2、绿豆 10-15、洋香菜粉 1-2、花生 2-3、红葱头 1-2、兰姆酒 3-4、石榴籽 1-2、巧克力粉 3-4、石膏 2-2.5、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:棉花糖 3-4、莲藕 3-4、糯米 3-4、虾米 10-11、竹叶 1-2、知母 3-4、菠萝叶 1.3-1.4、葛根 2-2.2、荔枝叶 2-2.5、褚实子 0.8-1;制备方法为:(1)将知母、菠萝叶、葛根、荔枝叶、褚实子加 4-5 倍的水大火煎煮 40-45 分钟,压滤去渣,所得药液经喷雾干燥得药粉;(2)糯米洗净混入虾米以及药粉,搅拌均匀,塞入莲藕孔眼中,上锅蒸 20-30 分钟,取出切片,将糯米抠出,待用;(3)将藕片用竹针穿串,包上竹叶,上烤炉烘烤 2-3 分钟,去竹叶,将莲藕与棉花糖以及步骤(2)所得糯米混合剁碎,烘干研磨成粉,即得。

[0005] 根据权利要求 1 所述的一种浓香巧克力豆干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将黄豆、绿豆放置于清水中浸泡 7-8 小时后捞出,加 4-5 倍的水打浆,过滤除渣,得生豆浆;香菜、红葱头混合剁碎,兑兰姆酒、巧克力粉、花生混合搅拌均匀,入桶密封 1-2 天后,过滤,得香酒以及花生;(2)将香酒入锅大火煮沸,自然冷却,待用;石榴籽磨粉,与洋香菜粉合并,花生入搅拌机,倒入石榴籽磨粉以及洋香菜粉,拌上芥末,混合搅拌均匀,得花生泥;(3)将款冬花、满山红等中药加 4-5 倍水,小火煎煮 1-2 小时后压滤去渣得药液;(4)将生豆浆加大火煮沸后立即加入花生泥和药液并保持几分钟后退火自然冷却,待温度降至 80-84℃时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,再经现有豆干制作工艺得豆干胚;(5)将香酒与剩余各原料充分混合后均匀喷洒在豆干胚表面,晾干,即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明的豆干营养丰富,所添加的巧克力能够提升精神,增强兴奋,快速补充食用者的活力,所加入的兰姆酒使得豆干口感甜润、芬芳馥郁,此外,本发明在加工过程中添加了多

种中草药,具有祛风活血、清热利湿、凉血解毒、散瘀消肿的功效。

具体实施方式

[0007] 一种浓香巧克力豆干,由以下重量份(公斤)的原料制成:

黄豆 100、款冬花 1、满山红 1、茵陈 0.8、大青根 0.7、鹰不扑 0.9、射干 1、芥末 1、香菜 1、绿豆 10、洋香菜粉 1、花生 2、红葱头 1、兰姆酒 3、石榴籽 1、巧克力粉 3、石膏 2、营养添加剂 4;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:棉花糖 3、莲藕 3、糯米 3、虾米 10、竹叶 1、知母 3、菠萝叶 1.3、葛根 2、荔枝叶 2、褚实子 0.8;制备方法为:(1)将知母、菠萝叶、葛根、荔枝叶、褚实子加 4 倍的水大火煎煮 40 分钟,压滤去渣,所得药液经喷雾干燥得药粉;(2)糯米洗净混入虾米以及药粉,搅拌均匀,塞入莲藕孔眼中,上锅蒸 20 分钟,取出切片,将糯米抠出,待用;(3)将藕片用竹针穿串,包上竹叶,上烤炉烘烤 2 分钟,去竹叶,将莲藕与棉花糖以及步骤(2)所得糯米混合剁碎,烘干研磨成粉,即得。

[0008] 根据权利要求 1 所述的一种浓香巧克力豆干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将黄豆、绿豆放置于清水中浸泡 7 小时后捞出,加 4 倍的水打浆,过滤除渣,得生豆浆;香菜、红葱头混合剁碎,兑兰姆酒、巧克力粉、花生混合搅拌均匀,入桶密封 1 天后,过滤,得香酒以及花生;(2)将香酒入锅大火煮沸,自然冷却,待用;石榴籽磨粉,与洋香菜粉合并,花生入搅拌机,倒入石榴籽磨粉以及洋香菜粉,拌上芥末,混合搅拌均匀,得花生泥;(3)将款冬花、满山红等中药加 4 倍水,小火煎煮 1 小时后压滤去渣得药液;(4)将生豆浆加大火煮沸后立即加入花生泥和药液并保持几分钟后退火自然冷却,待温度降至 80℃时加入石膏,静置 10 分钟后得豆脑,再经现有豆干制作工艺得豆干胚;(5)将香酒与剩余各原料充分混合后均匀喷洒在豆干胚表面,晾干,即得。