

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103535797 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 29

---

(21) 申请号 201310546571. 0

(22) 申请日 2013. 11. 07

(71) 申请人 合肥昊康食品贸易有限责任公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县花岗镇董  
岗村

(72) 发明人 王庆元

(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 1/36 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种酱油瓜子仁及其制备方法

(57) 摘要

一种酱油瓜子仁及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:瓜子仁 400-420、桑白皮 1-2、槐花 2-3、芥菜子 2-2.5、桂花 1-2、黄芩 1.5-2、罗布麻叶 3-4、锅铲叶 1-2、豨莶草 1-1.5、蜂蜜 3-4、鱼露 1-2、果酱 10-12、麦片 15-20、黄瓜 10-11、西瓜皮 12-14、干虾皮 7-9、酱油 20-25、西瓜汁 30-33 营养添加剂 8-10。本发明制备工艺精良,调味能够深入到瓜子仁内部,使得味道更加香郁,口感丰富,且酥脆爽口,此外,本发明由于在加工过程中添加了多种中草药,具有泻肺平喘、利水消肿、祛风明目、降血压、强筋骨的功效。

1. 一种酱油瓜子仁，其特征在于由以下重量份的原料制成：

瓜子仁 400-420、桑白皮 1-2、槐花 2-3、芥菜子 2-2.5、桂花 1-2、黄芩 1.5-2、罗布麻叶 3-4、锅铲叶 1-2、豨莶草 1-1.5、蜂蜜 3-4、鱼露 1-2、果酱 10-12、麦片 15-20、黄瓜 10-11、西瓜皮 12-14、干虾皮 7-9、酱油 20-25、西瓜汁 30-33 营养添加剂 8-10；

所述营养添加剂由下列重量份原料制成：鸡蛋液 9-10、长杆兰 1-1.2、大韩信草 1.3-1.5、青蒜 2-3、豆腐 6-8、豆芽 3-4、椰子糖 0.5-0.7、乳酸菌 0.1-0.2；

制备方法为：(1) 将豆芽洗净后加 3-4 倍的清水打浆，大火加热煮沸后加入椰子糖，搅拌至椰子糖完全融化，待温度降至 35-40℃ 时接入乳酸菌，保温发酵 3-4 小时，得到发酵豆芽浆；

将长杆兰、大韩信草、青蒜加 7-8 倍的水文火煎煮 40-45 分钟后过滤除渣，所得滤液与鸡蛋黄混合，搅拌均匀，隔水大火蒸 10-12 分钟后得到营养蛋羹；

将营养蛋羹与豆腐混合碾碎，加发酵豆芽浆拌匀，在 60-65℃ 下焖制 30-35 分钟，再经冷冻干燥，研成粉末，即得。

2. 根据权利要求 1 所述的酱油瓜子仁的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

将桑白皮、槐花、芥菜子、桂花、黄芩、罗布麻叶、锅铲叶、豨莶草加 5-6 倍的水煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，得到提取液，加入蜂蜜，搅拌均匀；

将瓜子仁、步骤(1) 所得物料、鱼露混合拌匀，送入蒸箱中，在 100℃ 下蒸制 20-25 分钟后出料，烘至干燥；

将黄瓜、西瓜皮切块，送入烘箱中烘至含水量降为 10-11% 时出料，进行粉碎，与果酱、麦片、干虾皮混合，加酱油研磨匀质，加入剩余物料混合拌匀；

将步骤(2)、(3) 所得物料与剩余物料混合拌匀，送入烤箱中烘烤 8-12 分钟，即得。

## 一种酱油瓜子仁及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域，涉及一种瓜子，尤其涉及一种酱油瓜子仁及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 瓜子是广受人们喜爱的一种休闲食品，它含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素B、D等营养物质。但目前市场上销售的瓜子口味种类少，不具有保健功效，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酱油瓜子仁及其制备方法，本发明具有风味独特、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是：

一种酱油瓜子仁，其特征在于由以下重量份的原料制成：

瓜子仁 400-420、桑白皮 1-2、槐花 2-3、芥菜子 2-2.5、桂花 1-2、黄芩 1.5-2、罗布麻叶 3-4、锅铲叶 1-2、豨莶草 1-1.5、蜂蜜 3-4、鱼露 1-2、果酱 10-12、麦片 15-20、黄瓜 10-11、西瓜皮 12-14、干虾皮 7-9、酱油 20-25、西瓜汁 30-33 营养添加剂 8-10；

所述营养添加剂由下列重量份原料制成：鸡蛋液 9-10、长杆兰 1-1.2、大韩信草 1.3-1.5、青蒜 2-3、豆腐 6-8、豆芽 3-4、椰子糖 0.5-0.7、乳酸菌 0.1-0.2；

制备方法为：(1) 将豆芽洗净后加 3-4 倍的清水打浆，大火加热煮沸后加入椰子糖，搅拌至椰子糖完全融化，待温度降至 35-40℃ 时接入乳酸菌，保温发酵 3-4 小时，得到发酵豆芽浆；

(2) 将长杆兰、大韩信草、青蒜加 7-8 倍的水文火煎煮 40-45 分钟后过滤除渣，所得滤液与鸡蛋黄混合，搅拌均匀，隔水大火蒸 10-12 分钟后得到营养蛋羹；

(3) 将营养蛋羹与豆腐混合碾碎，加发酵豆芽浆拌匀，在 60-65℃ 下焖制 30-35 分钟，再经冷冻干燥，研成粉末，即得。

[0005] 所述的酱油瓜子仁的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将桑白皮、槐花、芥菜子、桂花、黄芩、罗布麻叶、锅铲叶、豨莶草加 5-6 倍的水煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，得到提取液，加入蜂蜜，搅拌均匀；

(2) 将瓜子仁、步骤(1)所得物料、鱼露混合拌匀，送入蒸箱中，在 100℃ 下蒸制 20-25 分钟后出料，烘至干燥；

(3) 将黄瓜、西瓜皮切块，送入烘箱中烘至含水量降为 10-11% 时出料，进行粉碎，与果酱、麦片、干虾皮混合，加酱油研磨匀质，加入剩余物料混合拌匀；

(4) 将步骤(2)、(3)所得物料与剩余物料混合拌匀，送入烤箱中烘烤 8-12 分钟，即得。

[0006] 本发明的有益效果为：

本发明制备工艺精良，调味能够深入到瓜子仁内部，使得味道更加香郁，口感丰富，且

酥脆爽口，此外，本发明由于在加工过程中添加了多种中草药，具有泻肺平喘、利水消肿、祛风明目、降血压、强筋骨的功效。

### 具体实施方式

[0007] 一种酱油瓜子仁，其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成：

瓜子仁 420、桑白皮 2、槐花 3、芥菜子 2.5、桂花 2、黄芩 2、罗布麻叶 4、锅铲叶 1、豨莶草 1.5、蜂蜜 4、鱼露 2、果酱 12、麦片 20、黄瓜 11、西瓜皮 14、干虾皮 7、酱油 25、西瓜汁 33 营养添加剂 10；

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成：鸡蛋液 9、长杆兰 1.2、大韩信草 1.5、青蒜 2、豆腐 8、豆芽 4、椰子糖 0.7、乳酸菌 0.2；

制备方法为：(1) 将豆芽洗净后加 3-4 倍的清水打浆，大火加热煮沸后加入椰子糖，搅拌至椰子糖完全融化，待温度降至 35-40℃时接入乳酸菌，保温发酵 3-4 小时，得到发酵豆芽浆；

(2) 将长杆兰、大韩信草、青蒜加 7-8 倍的水文火煎煮 40-45 分钟后过滤除渣，所得滤液与鸡蛋黄混合，搅拌均匀，隔水大火蒸 10-12 分钟后得到营养蛋羹；

(3) 将营养蛋羹与豆腐混合碾碎，加发酵豆芽浆拌匀，在 60-65℃下焖制 30-35 分钟，再经冷冻干燥，研成粉末，即得。

[0008] 所述的酱油瓜子仁的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将桑白皮、槐花、芥菜子、桂花、黄芩、罗布麻叶、锅铲叶、豨莶草加 5-6 倍的水煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，得到提取液，加入蜂蜜，搅拌均匀；

(2) 将瓜子仁、步骤(1)所得物料、鱼露混合拌匀，送入蒸箱中，在 100℃下蒸制 20-25 分钟后出料，烘至干燥；

(3) 将黄瓜、西瓜皮切块，送入烘箱中烘至含水量降为 10-11% 时出料，进行粉碎，与果酱、麦片、干虾皮混合，加酱油研磨匀质，加入剩余物料混合拌匀；

(4) 将步骤(2)、(3)所得物料与剩余物料混合拌匀，送入烤箱中烘烤 8-12 分钟，即得。