(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 106072206 A
(43)申请公布日 2016.11.09

(21)申请号 201610485773.2

(22)申请日 2016.06.29

(71)申请人 哈尔滨绿园蔬菜种植加工专业合作社
地址 150030 黑龙江省哈尔滨市香坊区朝阳乡平安村

(72)发明人 安娜

(51)Int.Cl.
A23L 19/20(2016.01)
A23L 13/10(2016.01)
A23L 13/50(2016.01)
A23L 27/10(2016.01)
A23L 5/10(2016.01)
A23L 33/10(2016.01)
A23L 33/105(2016.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝及其制备方法

(57)摘要

一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝及其制备方法，原料按重量份数，大白菜1000-1200份、龙爪叶13-15份、千张纸8-10份、青丝龙8-10份、穿耳菝葜4-6份、矩镰荚苜蓿4-6份、五蕊寄生4-6份、吉笼草1-3份、库页悬钩子根1-3份、变叶美登木1-3份、大蓑衣藤根1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份；其工艺先进、选料科学，易于加工制作，适合工业化生产。本发明可以有效的克服现有技术中的酸菜食用不便、包装好的酸菜口感较差、现有酸菜营养价值较低等缺点，长期食用具有散寒祛风、舒筋活络、行气祛湿的效果，疗效显著，老少皆宜。

CN 106072206 A

1.一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，其特征在于：原料按重量份数，大白菜1000-1200份、龙爪叶13-15份、千张纸8-10份、青丝龙8-10份、穿耳菠萝4-6份、矩镰荚苜蓿4-6份、五蕊寄生4-6份、吉笼草1-3份、库页悬钩子根1-3份、变叶美登木1-3份、大蓑衣藤根1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份；所述的腌制料由精盐100份、花椒粉5份、生姜末5份、蒜末3份混合而成；所述的精肉粒由鸭肉20份、鹅肉15份、瘦猪肉10份制成；所述的调味粉由花椒粉15份、草果粉10份、肉豆蔻粉5份、香精5份、桂皮粉5份、食用盐5份混合而成；所述的调味油由大豆油30份、辣椒油5份、香油5份、芝麻油5份、花生油5份制成；所述的营养粉由西兰花粉10份、胡萝卜粉10份、香菇粉10份、菠菜粉10份混合而成；所述的酸味液由苹果醋10份、柠檬醋5份、山楂醋5份、米醋5份混合而成。

2.根据权利要求1所述的一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，其特征在于：原料按优选重量份数，大白菜1200份、龙爪叶15份、千张纸10份、青丝龙10份、穿耳菠萝6份、矩镰荚苜蓿6份、五蕊寄生6份、吉笼草3份、库页悬钩子根3份、变叶美登木3份、大蓑衣藤根3份、腌制料20份、精肉粒15份、调味粉15份、调味油10份、营养粉10份、酸味液10份。

3.根据权利要求1所述的一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，其特征在于：原料按优选重量份数，大白菜1100份、龙爪叶14份、千张纸9份、青丝龙9份、穿耳菠萝5份、矩镰荚苜蓿5份、五蕊寄生5份、吉笼草2份、库页悬钩子根2份、变叶美登木2份、大蓑衣藤根2份、腌制料17份、精肉粒13份、调味粉12份、调味油8份、营养粉8份、酸味液7份。

4.根据权利要求1所述的一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，其特征在于：原料按优选重量份数，大白菜1000份、龙爪叶13份、千张纸8份、青丝龙8份、穿耳菠萝4份、矩镰荚苜蓿4份、五蕊寄生4份、吉笼草1份、库页悬钩子根1份、变叶美登木1份、大蓑衣藤根1份、腌制料15份、精肉粒10份、调味粉10份、调味油5份、营养粉5-份、酸味液5份。

5.根据权利要求1-4所述的一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，其特征在于：其制备方法的具体步骤为：

（一）制备酸菜丝：

1、选取优质的大白菜，置于阳光下晒至表面打蔫，然后去掉老叶、浮叶、老帮、腐烂等不能食用部分，将根砍平，备用；

2、按重量份数，取腌制料，将处理后的大白菜用叶朝外根朝里的方式整齐的码在腌菜池里，一层大白菜撒一层腌制料，腌制的大白菜与腌菜池码平口后，最上边的一层大白菜上多撒部分腌制料，静置48小时后，大白菜与腌制料自然溶解，加水至没过大白菜后，取50斤石块压紧压实，封口，于15-20℃下腌制50-55天，再于5-10℃下腌制20-25天，取出，清水冲洗干净，85-90℃下进行巴氏灭菌，灭菌后切成长度6-8cm、宽度4-7mm的酸菜丝，备用；

（二）制备中药浸泡液：

按重量份数，取龙爪叶、千张纸、青丝龙、穿耳菠萝、矩镰荚苜蓿、五蕊寄生、吉笼草、库页悬钩子根、变叶美登木、大蓑衣藤根，洗净并除杂，置入炒锅中烘炒3-5分钟，置于煎锅中，加10-12倍的水，中火煎煮2-3小时，过滤，得滤液；滤渣加5-7倍的水，小火煎煮1-1.5小时，过滤，得滤液；混合两次滤液，置于离心分离机中进行离心分离，得中药浸泡液，备用；

（三）制备精肉粒、调味油：

1、精肉粒的制备：

按重量份数，取鸭肉、鹅肉、瘦猪肉，清洗干净，分别切成大小均匀的肉粒，分别置于锅中炒熟，炒熟后混合均匀，得到精肉粒；

2、调味油的制备：

按重量份数，取优质的大豆油、辣椒油、香油、芝麻油、花生油，首先将大豆油置于锅中，待大豆油熟后依次加入辣椒油、香油、芝麻油、花生油，小火加热30-50秒，得调味油备用；

(四)浸制酸菜丝：

取备用的酸菜丝、中药浸泡液，将酸菜丝置于中药浸泡液中，小火加热5-10分钟后，浸泡3-5小时，取出后清水冲洗干净，备用；

(五)炒制酸菜丝：

取浸制后的酸菜丝、制备好的精肉粒、调味油，首先将调味油置于锅中，加热后加入精肉粒，小火烘炒1-2分钟后，加入浸制后的酸菜丝，再加入调味粉、酸味液，中火烘炒5-10分钟，备用；

(六)煮制酸菜丝：

取炒制后的酸菜丝，加入适量水，中火煎煮5分钟后，加入营养粉，继续煎煮10-15分钟，晾凉，备用；

(七)灭菌、包装：

取煮制后的酸菜丝，采用紫外照射灭菌机进行灭菌，灭菌后采用真空包装机进行抽真空包装，制得成品。

一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域，特别是涉及一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝及其制备方法。

背景技术

[0002] 酸菜是世界三大酱腌菜之一，是我国的一种传统发酵食品，在我国具有悠久的历史。酸菜是选用大白菜或圆白菜，经过渍泡，在乳酸菌的作用下进行发酵而成的，它是东北地区冬季主要蔬菜加工产品之一。

[0003] 酸菜具有制作简便、风味好、食用方便、不限时令等优点，酸菜的酸香味醇、清淡爽口、采用生物抑菌，富含乳酸菌、膳食纤维等营养物质，不含有防腐剂和色素，是一种绿色天然的健康食品。酸菜最大限度地保留了原有蔬菜的营养成份，富含维生素C、氨基酸、膳食纤维等营养物质。但是虽然酸菜有效的保留了蔬菜原有的营养成分，但是在其炒制或是煮炖过程中，还是会使其中的营养物质遭到破坏，营养价值降低，并且吃酸菜不是很方便，往往需要经过脱水、浸泡、清洗、切丝、炒制或是蒸煮等繁琐的过程后才能吃上可口的酸菜，十分不便，目前市场上虽然存在着多种即食酸菜，但是大多数即食酸菜营养价值较低，并且经常出现油、水、菜分离的结果，食用起来口感较差，完全破坏了人们对于酸菜的好感。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝及其制备方法，可以有效的克服现有技术中的酸菜食用不便、包装好的酸菜口感较差、现有酸菜营养价值较低等缺点，并且还具有散寒祛风、舒筋活络、行气祛湿的效果。

[0005] 本发明的目的通过以下技术方案来实现：

一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，原料按重量份数，大白菜1000-1200份、龙爪叶13-15份、千张纸8-10份、青丝龙8-10份、穿耳菠萝4-6份、矩镰荚苜蓿4-6份、五蕊寄生4-6份、吉笼草1-3份、库页悬钩子根1-3份、变叶美登木1-3份、大蓑衣藤根1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份；所述的腌制料由精盐100份、花椒粉5份、生姜末5份、蒜末3份混合而成；所述的精肉粒由鸭肉20份、鹅肉15份、瘦猪肉10份制成；所述的调味粉由花椒粉15份、草果粉10份、肉豆蔻粉5份、香精5份、桂皮粉5份、食用盐5份混合而成；所述的调味油由大豆油30份、辣椒油5份、香油5份、芝麻油5份、花生油5份制成；所述的营养粉由西兰花粉10份、胡萝卜粉10份、香菇粉10份、菠菜粉10份混合而成；所述的酸味液由苹果醋10份、柠檬醋5份、山楂醋5份、米醋5份混合而成。

[0006] 所述的一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1200份、龙爪叶15份、千张纸10份、青丝龙10份、穿耳菠萝6份、矩镰荚苜蓿6份、五蕊寄生6份、吉笼草3份、库页悬钩子根3份、变叶美登木3份、大蓑衣藤根3份、腌制料20份、精肉粒15份、调味粉15份、调味油10份、营养粉10份、酸味液10份。

[0007] 所述的一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1100份、龙爪叶

14份、千张纸9份、青丝龙9份、穿耳菠萎5份、矩镰荚苜蓿5份、五蕊寄生5份、吉笼草2份、库页悬钩子根2份、变叶美登木2份、大蓑衣藤根2份、腌制料17份、精肉粒13份、调味粉12份、调味油8份、营养粉8份、酸味液7份。

[0008] 所述的一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1000份、龙爪叶13份、千张纸8份、青丝龙8份、穿耳菠萎4份、矩镰荚苜蓿4份、五蕊寄生4份、吉笼草1份、库页悬钩子根1份、变叶美登木1份、大蓑衣藤根1份、腌制料15份、精肉粒10份、调味粉10份、调味油5份、营养粉5-份、酸味液5份。

[0009] 所述的一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，其制备方法的具体步骤为：

(一)制备酸菜丝：

1、选取优质的大白菜，置于阳光下晒至表面打蔫，然后去掉老叶、浮叶、老帮、腐烂等不能食用部分，将根砍平，备用；

2、按重量份数，取腌制料，将处理后的大白菜用叶朝外根朝里的方式整齐的码在腌菜池里，一层大白菜撒一层腌制料，腌制的大白菜与腌菜池码平口后，最上边的一层大白菜上多撒部分腌制料，静置48小时后，大白菜与腌制料自然溶解，加水至没过大白菜后，取50斤石块压紧压实，封口，于15-20℃下腌制50-55天，再于5-10℃下腌制20-25天，取出，清水冲洗干净，85-90℃下进行巴氏灭菌，灭菌后切成长度6-8cm、宽度4-7mm的酸菜丝，备用；

(二)制备中药浸泡液：

按重量份数，取龙爪叶、千张纸、青丝龙、穿耳菠萎、矩镰荚苜蓿、五蕊寄生、吉笼草、库页悬钩子根、变叶美登木、大蓑衣藤根，洗净并除杂，置入炒锅中烘炒3-5分钟，置于煎锅中，加10-12倍的水，中火煎煮2-3小时，过滤，得滤液；滤渣加5-7倍的水，小火煎煮1-1.5小时，过滤，得滤液；混合两次滤液，置于离心分离机中进行离心分离，得中药浸泡液，备用；

(三)制备精肉粒、调味油：

1、精肉粒的制备：

按重量份数，取鸭肉、鹅肉、瘦猪肉，清洗干净，分别切成大小均匀的肉粒，分别置于锅中炒熟，炒熟后混合均匀，得到精肉粒；

2、调味油的制备：

按重量份数，取优质的大豆油、辣椒油、香油、芝麻油、花生油，首先将大豆油置于锅中，待大豆油熟后依次加入辣椒油、香油、芝麻油、花生油，小火加热30-50秒，得调味油备用；

(四)浸制酸菜丝：

取备用的酸菜丝、中药浸泡液，将酸菜丝置于中药浸泡液中，小火加热5-10分钟后，浸泡3-5小时，取出后清水冲洗干净，备用；

(五)炒制酸菜丝：

取浸制后的酸菜丝、制备好的精肉粒、调味油，首先将调味油置于锅中，加热后加入精肉粒，小火烘炒1-2分钟后，加入浸制后的酸菜丝，再加入调味粉、酸味液，中火烘炒5-10分钟，备用；

(六)煮制酸菜丝：

取炒制后的酸菜丝，加入适量水，中火煎煮5分钟后，加入营养粉，继续煎煮10-15分钟，晾凉，备用；

(七)灭菌、包装：

取煮制后的酸菜丝，采用紫外照射灭菌机进行灭菌，灭菌后采用真空包装机进行抽真空包装，制得成品。

[0010] 在本发明的原料中，龙爪叶，舒筋活络，行气祛湿，散寒祛风，祛湿止泻，用于跌打损伤、骨折疼痛者，寒湿瘀阻的痛痹，外感风寒，发热畏寒、头身疼痛，千张纸，种子、树皮入药，可消炎镇痛，治心气痛，肝气痛，支气管炎及胃、十二指肠溃疡，青丝龙，清热破血，消肿止痛，治高热，头痛，咳嗽，泄泻，肿毒，穿耳菠萝，健脾益胃，强筋壮骨，治风湿腰痛，矩镰荚苜蓿，清热消炎，强心利尿，治肺炎咳嗽，五蕊寄生，解毒燥湿，壮腰健肾，用治虚寒腹痛、腹泻、赤白痢疾，肾虚腰痛，腰膝酸软无力等症，吉笼草，清热，解表，消食，主伤风感冒，高热，抽搐，消化不良，库页悬钩子根，收涩止血，祛风清热，主久痢，久泄，吐血，衄血，带下，支气管喘息，荨麻疹，变叶美登木，祛痰散结、化瘀消肿解毒，主肿瘤，大蓑衣藤根，行气活血，祛风湿，止痛，治跌打损伤，瘀血疼痛，风湿性筋骨痛，肢体麻木；营养粉中：西兰花粉中的营养成分，不仅含量高，而且十分全面，主要包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、矿物质、维生素C和胡萝卜素等；据分析，每100克新鲜西兰花的花球中，含蛋白质3.6克，是菜花的3倍、番茄的4倍；此外，维生素A含量比白菜高100多倍，西兰花中矿物质成也很全面，钙、磷、铁、钾、锌、锰等含量都很丰富。胡萝卜粉，每100克胡萝卜中，约含蛋白质0.6克，脂肪0.3克，糖7.6～8.3克，铁0.6毫克，维生素A(胡萝卜素)1.35～17.25毫克，维生素B1 0.02～0.04毫克，维生素B2 0.04～0.05毫克，维生素C12毫克，热量150.7千焦，另含果胶、淀粉、无机盐和多种氨基酸。香菇粉，富含维生素B群、铁、钾、维生素D原。菠菜粉，含有丰富的胡萝卜素、维生素C、钙、磷，及一定量的铁、维生素E、芸香贰、辅酶Q10等有益成分，能供给人体多种营养物质。

[0011] 本发明的有益效果：本发明的一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝及其制备方法，可以有效的克服现有技术中的酸菜食用不便、包装好的酸菜口感较差、现有酸菜营养价值较低等缺点，并且本发明经过不同年龄段的人群食用，不断完善，配比合理，具有散寒祛风、舒筋活络、行气祛湿的效果，疗效显著，老少皆宜。

[0012] 本发明的工艺流程简洁，易操作，省时省力，节约成本；选料天然，配比科学，且加工过程中，营养物质流失少，食用价值高。

[0013] 本发明经两组临床验证，其中一组为治疗组，食用本发明，每天食用本发明一次，7天为一个疗程，另一组对照组服用散寒止痛片，每天服用一次，7天为一个疗程，每组选择门诊病人120例，其中男性60例，女性60例，最大年龄70岁，最小年龄25岁，临床表现为外感风寒、发热畏寒、头身疼痛、四肢浮肿、神疲乏力、肢体倦怠，表一为服用一个疗程后的对照数据：

表1服用前后两组疗程比较(单位:人)

体征	对照组			治疗组		
	服药前	服药后有效人数	有效率%	服药前	服药后有效人数	有效率%
外感风寒	18	10	55.5	20	17	85
发热畏寒	21	11	52.38	19	16	84.21
头身疼痛	17	9	52.94	18	15	83.3
四肢浮肿	23	10	43.47	21	18	85.71
神疲乏力	19	10	52.63	22	19	86.36
肢体倦怠	22	11	50	20	17	85

治疗组和对照组的有效率有明显差异，不难看出本发明临床应用上的显著疗效。

具体实施方式

[0014] 实施例1

一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，原料按重量份数，大白菜1000-1200份、龙爪叶13-15份、千张纸8-10份、青丝龙8-10份、穿耳菠萝4-6份、矩镰荚苜蓿4-6份、五蕊寄生4-6份、吉笼草1-3份、库页悬钩子根1-3份、变叶美登木1-3份、大蓑衣藤根1-3份、腌制料15-20份、精肉粒10-15份、调味粉10-15份、调味油5-10份、营养粉5-10份、酸味液5-10份；所述的腌制料由精盐100份、花椒粉5份、生姜末5份、蒜末3份混合而成；所述的精肉粒由鸭肉20份、鹅肉15份、瘦猪肉10份制成；所述的调味粉由花椒粉15份、草果粉10份、肉豆蔻粉5份、香精5份、桂皮粉5份、食用盐5份混合而成；所述的调味油由大豆油30份、辣椒油5份、香油5份、芝麻油5份、花生油5份制成；所述的营养粉由西兰花粉10份、胡萝卜粉10份、香菇粉10份、菠菜粉10份混合而成；所述的酸味液由苹果醋10份、柠檬醋5份、山楂醋5份、米醋5份混合而成。

[0015] 实施例2

一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1200份、龙爪叶15份、千张纸10份、青丝龙10份、穿耳菠萝6份、矩镰荚苜蓿6份、五蕊寄生6份、吉笼草3份、库页悬钩子根3份、变叶美登木3份、大蓑衣藤根3份、腌制料20份、精肉粒15份、调味粉15份、调味油10份、营养粉10份、酸味液10份。

[0016] 实施例3

一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1100份、龙爪叶14份、千张纸9份、青丝龙9份、穿耳菠萝5份、矩镰荚苜蓿5份、五蕊寄生5份、吉笼草2份、库页悬钩子根2份、变叶美登木2份、大蓑衣藤根2份、腌制料17份、精肉粒13份、调味粉12份、调味油8份、营养粉8份、酸味液7份。

[0017] 实施例4

一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，原料按优选重量份数，大白菜1000份、龙爪叶13份、千张纸8份、青丝龙8份、穿耳菠萝4份、矩镰荚苜蓿4份、五蕊寄生4份、吉笼草1份、库页悬钩子根1份、变叶美登木1份、大蓑衣藤根1份、腌制料15份、精肉粒10份、调味粉10份、调味油5份、营养粉5-份、酸味液5份。

[0018] 实施例5

一种龙爪叶散寒祛风酸菜丝，其制备方法的具体步骤为：

(一)制备酸菜丝：

1、选取优质的大白菜，置于阳光下晒至表面打蔫，然后去掉老叶、浮叶、老帮、腐烂等不能食用部分，将根砍平，备用；

2、按重量份数，取腌制料，将处理后的大白菜用叶朝外根朝里的方式整齐的码在腌菜池里，一层大白菜撒一层腌制料，腌制的大白菜与腌菜池码平口后，最上边的一层大白菜上多撒部分腌制料，静置48小时后，大白菜与腌制料自然溶解，加水至没过大白菜后，取50斤石块压紧压实，封口，于15-20℃下腌制50-55天，再于5-10℃下腌制20-25天，取出，清水冲洗干净，85-90℃下进行巴氏灭菌，灭菌后切成长度6-8cm、宽度4-7mm的酸菜丝，备用；

(二)制备中药浸泡液：

按重量份数，取龙爪叶、千张纸、青丝龙、穿耳菝葜、矩镰荚苜蓿、五蕊寄生、吉笼草、库页悬钩子根、变叶美登木、大蓑衣藤根，洗净并除杂，置入炒锅中烘炒3-5分钟，置于煎锅中，加10-12倍的水，中火煎煮2-3小时，过滤，得滤液；滤渣加5-7倍的水，小火煎煮1-1.5小时，过滤，得滤液；混合两次滤液，置于离心分离机中进行离心分离，得中药浸泡液，备用；

(三)制备精肉粒、调味油：

1、精肉粒的制备：

按重量份数，取鸭肉、鹅肉、瘦猪肉，清洗干净，分别切成大小均匀的肉粒，分别置于锅中炒熟，炒熟后混合均匀，得到精肉粒；

2、调味油的制备：

按重量份数，取优质的大豆油、辣椒油、香油、芝麻油、花生油，首先将大豆油置于锅中，待大豆油熟后依次加入辣椒油、香油、芝麻油、花生油，小火加热30-50秒，得调味油备用；

(四)浸制酸菜丝：

取备用的酸菜丝、中药浸泡液，将酸菜丝置于中药浸泡液中，小火加热5-10分钟后，浸泡3-5小时，取出后清水冲洗干净，备用；

(五)炒制酸菜丝：

取浸制后的酸菜丝、制备好的精肉粒、调味油，首先将调味油置于锅中，加热后加入精肉粒，小火烘炒1-2分钟后，加入浸制后的酸菜丝，再加入调味粉、酸味液，中火烘炒5-10分钟，备用；

(六)煮制酸菜丝：

取炒制后的酸菜丝，加入适量水，中火煎煮5分钟后，加入营养粉，继续煎煮10-15分钟，晾凉，备用；

(七)灭菌、包装：

取煮制后的酸菜丝，采用紫外照射灭菌机进行灭菌，灭菌后采用真空包装机进行抽真空包装，制得成品。