



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104304517 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410574431. 9

(22) 申请日 2014. 10. 24

(71) 申请人 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

(72) 发明人 郭林 王朴

(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

一种咖啡紫薯豆干

(57) 摘要

一种咖啡紫薯豆干,由以下重量份原料制成:
芸豆 55-60、刀豆 65-70、黄豆 315-320、植脂末
8-10、咖啡豆 9-12、米酒 20-23、菊花脑 15-17、西
瓜 18-20、紫薯 35-40、白芍 5-6、桃仁 4-5、芦荟
5-7 等;本发明公开了一种咖啡紫薯豆干,添加咖
啡、紫薯,咖啡炭制后,有独特的碳烤香味,是豆干
风味独特,紫苏富含硒元素和花青素,能够清楚人
体自由基,以及白芍、桃仁、芦荟、罗汉果等提取物
的添加,有一定的润肠通便、美容的功效。

1. 一种咖啡紫薯豆干,其特征在于,由以下重量份原料制成:芸豆 55-60、刀豆 65-70、黄豆 315-320、植脂末 8-10、咖啡豆 9-12、米酒 20-23、菊花脑 15-17、西瓜 18-20、紫薯 35-40、白芍 5-6、桃仁 4-5、芦荟 5-7、罗汉果 5-6、决明子 6-7、异叶茴芹 1-2、蜀葵子 1-2、营养粉 13-14、水适量;

所述营养粉,由以下重量份原料制成:薏仁 40-45、薄荷汁 60-70、龟苓膏 25-38、鲫鱼肉 40-54、罗勒叶 6-7、荷叶粉 10-12、椰子粉 45-50、水适量;

所述营养粉的制备方法:(1)将薏仁洗净,放入容器中,加入薄荷汁,放入锅中,隔水蒸熟备用;鲫鱼肉洗净,放入锅中,加入罗勒叶、适量水,加热,将鱼肉煮熟后捞出;

(2)薏仁、龟苓膏混合,搅拌均匀后,压实做成糕状,放在炭火上烤至水分蒸干,将其放入磨粉机中磨成粉备用;

(3)将荷叶粉、椰子粉、步骤 2 中粉合并,拌匀后即得营养粉。

2. 如权利要求 1 所述的一种咖啡紫薯豆干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将芸豆、刀豆、黄豆用清水浸泡 6-7 小时,取出豆子,洗净兑 5-6 倍水磨成浆,过滤,得生豆浆备用;

(2)将咖啡豆放入锅中,加入米酒,加热炖煮,待液体倍吸干后,取咖啡豆,与炭火共同炒制 2-3 分钟,用水浇灭炭火后,取出咖啡豆,晒干磨成粉,得炭炒咖啡粉备用;

(3)将西瓜洗净,取其果肉,与洗净的菊花脑混合放入榨汁机中榨汁,得到菊花脑西瓜汁;将紫薯洗净,蒸熟后去皮,晒干,磨成粉,得紫薯粉备用;

(4)将白芍、桃仁、芦荟、罗汉果、决明子、异叶茴芹、蜀葵子用 6-9 倍量的水提取,过滤,得提取液备用;

(5)将生豆浆、菊花脑西瓜汁、提取液、混匀倒入锅中,煮沸并保持沸腾 6-7 分钟,停止加热,待温度降至 85-87℃时,加入石膏粉,静置 15-17 分钟后得豆脑,破脑后,加入除水外的剩余原料、咖啡粉、紫薯粉,再上板、压榨、切块即可。

一种咖啡紫薯豆干

技术领域

[0001] 本发明主要涉及豆制品及其制备技术领域,尤其涉及一种咖啡紫薯豆干。

背景技术

[0002] 豆制品是中国人传统的食物,有丰富的植物蛋白质、纤维素,能够提供给人体一定的营养物质,但是口味单一,营养单一,人们对食品要求越来越高,而市场上仅有的豆制品并无法满足人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种咖啡紫薯豆干及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种咖啡紫薯豆干,由以下重量份原料制成:芸豆 55-60、刀豆 65-70、黄豆 315-320、植脂末 8-10、咖啡豆 9-12、米酒 20-23、菊花脑 15-17、西瓜 18-20、紫薯 35-40、白芍 5-6、桃仁 4-5、芦荟 5-7、罗汉果 5-6、决明子 6-7、异叶茴芹 1-2、蜀葵子 1-2、营养粉 13-14、水适量:

营养粉,由以下重量份原料制成:薏仁 40-45、薄荷汁 60-70、龟苓膏 25-38、鲫鱼肉 40-54、罗勒叶 6-7、荷叶粉 10-12、椰子粉 45-50、水适量;

营养粉的制备方法:(1)将薏仁洗净,放入容器中,加入薄荷汁,放入锅中,隔水煮熟备用;鲫鱼肉洗净,放入锅中,加入罗勒叶、适量水,加热,将鱼肉煮熟后捞出;

(2)薏仁、龟苓膏混合,搅拌均匀后,压实做成糕状,放在炭火上烤至水分蒸干,将其放入磨粉机中磨成粉备用;

(3)将荷叶粉、椰子粉、步骤 2 中粉合并,拌匀后即得营养粉。

[0005] 一种咖啡紫薯豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将芸豆、刀豆、黄豆用清水浸泡 6-7 小时,取出豆子,洗净兑 5-6 倍水磨成浆,过滤,得生豆浆备用;

(2)将咖啡豆放入锅中,加入米酒,加热炖煮,待液体倍吸干后,取咖啡豆,与炭火共同炒制 2-3 分钟,用水浇灭炭火后,取出咖啡豆,晒干磨成粉,得炭炒咖啡粉备用;

(3)将西瓜洗净,取其果肉,与洗净的菊花脑混合放入榨汁机中榨汁,得到菊花脑西瓜汁;将紫薯洗净,蒸熟后去皮,晒干,磨成粉,得紫薯粉备用;

(4)将白芍、桃仁、芦荟、罗汉果、决明子、异叶茴芹、蜀葵子用 6-9 倍量的水提取,过滤,得提取液备用;

(5)将生豆浆、菊花脑西瓜汁、提取液、混匀倒入锅中,煮沸并保持沸腾 6-7 分钟,停止加热,待温度降至 85-87℃时,加入石膏粉,静置 15-17 分钟后得豆脑,破脑后,加入除水外的剩余原料、咖啡粉、紫薯粉,再上板、压榨、切块即可。

[0006] 发明优点:本发明公开了一种咖啡紫薯豆干,添加咖啡、紫薯,咖啡炭制后,有独特的碳烤香味,是豆干风味独特,紫薯富含硒元素和花青素,能够清除人体自由基,以及白芍、桃仁、芦荟、罗汉果等提取物的添加,有一定的润肠通便、美容的功效。

具体实施方式

[0007] 一种咖啡紫薯豆干,由以下重量份(Kg)原料制成:芸豆 55、刀豆 65、黄豆 315、植脂末 8、咖啡豆 9、米酒 20、菊花脑 15、西瓜 18、紫薯 35、白芍 5、桃仁 4、芦荟 5、罗汉果 5、决明子 6、异叶茴芹 1、蜀葵子 1、营养粉 13、水适量;

营养粉,由以下重量份(Kg)原料制成:薏仁 40、薄荷汁 60、龟苓膏 25、鲫鱼肉 40、罗勒叶 6、荷叶粉 10、椰子粉 45、水适量;

营养粉的制备方法:(1)将薏仁洗净,放入容器中,加入薄荷汁,放入锅中,隔水蒸熟备用;鲫鱼肉洗净,放入锅中,加入罗勒叶、适量水,加热,将鱼肉煮熟后捞出;

(2)薏仁、龟苓膏混合,搅拌均匀后,压实做成糕状,放在炭火上烤至水分蒸干,将其放入磨粉机中磨成粉备用;

(3)将荷叶粉、椰子粉、步骤 2 中粉合并,拌匀后即得营养粉。

[0008] 一种咖啡紫薯豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将芸豆、刀豆、黄豆用清水浸泡 6 小时,取出豆子,洗净兑 5 倍水磨成浆,过滤,得生豆浆备用;

(2)将咖啡豆放入锅中,加入米酒,加热炖煮,待液体倍吸干后,取咖啡豆,与炭火共同炒制 2 分钟,用水浇灭炭火后,取出咖啡豆,晒干磨成粉,得炭炒咖啡粉备用;

(3)将西瓜洗净,取其果肉,与洗净的菊花脑混合放入榨汁机中榨汁,得到菊花脑西瓜汁;将紫薯洗净,蒸熟后去皮,晒干,磨成粉,得紫薯粉备用;

(4)将白芍、桃仁、芦荟、罗汉果、决明子、异叶茴芹、蜀葵子用 6 倍量的水提取,过滤,得提取液备用;

(5)将生豆浆、菊花脑西瓜汁、提取液、混匀倒入锅中,煮沸并保持沸腾 6 分钟,停止加热,待温度降至 85℃时,加入石膏粉,静置 15 分钟后得豆脑,破脑后,加入除水外的剩余原料、咖啡粉、紫薯粉,再上板、压榨、切块即可。