

(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 103621680 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201310589554. 5

(22) 申请日 2013. 11. 20

(71) 申请人 安徽月亮食品有限责任公司

地址 244000 安徽省铜陵市狮子山区经济开发区栖凤路 361 号

(72) 发明人 韩斌

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 鞠翔

(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

一种口味清新独特的茶干生产工艺

(57) 摘要

一种口味清新独特的茶干生产工艺,涉及食品加工技术领域,包括白坯制作、柠檬入味、黄豆浸泡、脱皮、清洗后磨成豆浆、点浆、熬制等工艺流程。本发明有益效果在于:在豆浆原始状态豆瓣下进行柠檬片入味,效果好,制出的茶干不仅有五香味,在拆封时还可以发出淡淡的柠檬香,口味清新独特,适应现代人对食品的多样需求。

1. 一种口味清新独特的茶干生产工艺,其特征在于:包括以下步骤:

- 1) 白坯制作,选取黄豆;
- 2) 将黄豆浸泡在水中,浸泡至黄豆脱皮;
- 3) 用清水冲洗干净,得到豆瓣;
- 4) 选取干净的柠檬片,柠檬片厚度为3-9mm,将柠檬片用开水洗净,反复3次,每次浸泡时间为5分钟;
- 5) 取浸泡后的柠檬片与水比重为1:500,水温控制在75°C-90°C,浸泡10分钟,取出柠檬片;
- 6) 将豆瓣浸泡在取出柠檬片后的水中,浸泡时长为半小时,且水温控制不变;
- 7) 将豆瓣研磨成细腻的豆浆;
- 8) 豆浆磨好后,倒进吊浆袋中进行吊浆;
- 9) 吊出来的浆叶放进锅内用大火煮沸;
- 10) 再用卤水点浆,卤水比例一般为豆子重量的十分之一,点到浆水发青;
- 11) 然后舀进缸内冷却,冷却时间约为半小时,变成豆腐脑;
- 12) 把豆腐脑舀进铺有白布的木框内,放上重物挤压成老豆腐;
- 13) 再将老豆腐切成40*40*4(mm)的小块;
- 14) 用白布将小块包裹,放入压榨机,压榨10分钟,榨干水分,得到茶干白坯;
- 15) 选取120份水,桂皮1.6-3份,八角1-4份,香果0.2-0.4份,丁香0.01-0.2份,花椒0.6-1份,小茴香0.2-0.4份,白芷0.2-0.4份,放入锅内熬制;
- 16) 选取100份茶干白坯,放入锅内卤煮,煮沸;
- 17) 加入白糖2份,味精0.8份,精盐1.8份,小火煮半小时;
- 18) 得到茶干。

2. 根据权利要求1中所述的一种口味清新独特的茶干生产工艺,其特征在于:所述的步骤2)中浸泡时间根据季节变化,春秋浸泡15-20小时,冬季浸泡30-40小时,夏季浸泡5-6小时。

一种口味清新独特的茶干生产工艺

技术领域：

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域，具体涉及一种口味清新独特的茶干生产工艺。

背景技术：

[0002] 茶干也叫豆腐干，是我国传统名产，已有 100 多年的制作历史，享誉海内外。现有的这种茶干多为五香茶干，口味比较单一，已经无法适应现代人对美食的口味多样的需求。

发明内容：

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于克服现有技术的缺陷，提供一种口味清新独特的茶干生产工艺。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现。

[0005] 一种口味清新独特的茶干生产工艺，其特征在于：包括以下步骤：

[0006] 1) 白坯制作，选取黄豆；

[0007] 2) 将黄豆浸泡在水中，浸泡至黄豆脱皮；

[0008] 3) 用清水冲洗干净，得到豆瓣；

[0009] 4) 选取干净的柠檬片，柠檬片厚度为 3-9mm，将柠檬片用开水洗净，反复 3 次，每次浸泡时间为 5 分钟；

[0010] 5) 取浸泡后的柠檬片与水比重为 1 :500，水温控制在 75°C -90°C，浸泡 10 分钟，取出柠檬片；

[0011] 6) 将豆瓣浸泡在取出柠檬片后的水中，浸泡时长为半小时，且水温控制不变；

[0012] 7) 将豆瓣研磨成细腻的豆浆；

[0013] 8) 豆浆磨好后，倒进吊浆袋中进行吊浆；

[0014] 9) 吊出来的浆叶放进锅内用大火煮沸；

[0015] 10) 再用卤水点浆，卤水比例一般为豆子重量的十分之一，点到浆水发青；

[0016] 11) 然后舀进缸内冷却，冷却时间约为半小时，变成豆腐脑；

[0017] 12) 把豆腐脑舀进铺有白布的木框内，放上重物挤压成老豆腐；

[0018] 13) 再将老豆腐切成 40*40*4 (mm) 的小块；

[0019] 14) 用白布将小块包裹，放入压榨机，压榨 10 分钟，榨干水分，得到茶干白坯；

[0020] 15) 选取 120 份水，桂皮 1.6-3 份，八角 1-4 份，香果 0.2-0.4 份，丁香 0.01-0.2 份，花椒 0.6-1 份，小茴香 0.2-0.4 份，白芷 0.2-0.4 份，放入锅内熬制；

[0021] 16) 选取 100 份茶干白坯，放入锅内卤煮，煮沸；

[0022] 17) 加入白糖 2 份，味精 0.8 份，精盐 1.8 份，小火煮半小时；

[0023] 18) 得到茶干。

[0024] 所述的步骤 2) 中浸泡时间根据季节变化，春秋浸泡 15-20 小时，冬季浸泡 30-40 小时，夏季浸泡 5-6 小时。

[0025] 本发明有益效果在于：在豆浆原始状态豆瓣下进行柠檬片入味，效果好，制出的茶

干不仅有五香味，在拆封时还可以发出淡淡的柠檬香，口味清新独特，适应现代人对食品的多样需求。

具体实施方式：

[0026] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面结合具体实施例，进一步阐述本发明。

[0027] 一种口味清新独特的茶干生产工艺，包括以下步骤：

[0028] 选取黄豆；将黄豆浸泡在水中，浸泡至黄豆脱皮；用清水冲洗干净，得到豆瓣；选取干净的柠檬片，柠檬片厚度为3-9mm，将柠檬片用开水洗净，反复3次，每次浸泡时间为5分钟；取浸泡后的柠檬片与水比重为1:500，水温控制在75°C-90°C，浸泡10分钟，取出柠檬片；将豆瓣浸泡在取出柠檬片后的水中，浸泡时长为半小时，且水温控制不变；将豆瓣研磨成细腻的豆浆；豆浆磨好后，倒进吊浆袋中进行吊浆；吊出来的浆叶放进锅内用大火煮沸；再用卤水点浆，卤水比例一般为豆子重量的十分之一，点到浆水发青；然后舀进缸内冷却，冷却时间约为半小时，变成豆腐脑；把豆腐脑舀进铺有白布的木框内，放上重物挤压成老豆腐；再将老豆腐切成40*40*4(mm)的小块；用白布将小块包裹，放入压榨机，压榨10分钟，榨干水分，得到茶干白坯；选取120斤水，桂皮1.6斤，八角1斤，香果0.2斤，丁香0.01斤，花椒0.6斤，小茴香0.2斤，白芷0.2斤，放入锅内熬制；选取100份茶干白坯，放入锅内煮，煮沸；加入白糖2斤，味精0.8斤，精盐1.8斤，小火煮半小时；得到茶干。

[0029] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。