



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103202348 A

(43) 申请公布日 2013. 07. 17

(21) 申请号 201310077208. 9

(22) 申请日 2013. 03. 12

(71) 申请人 马鞍山市黄池食品(集团)有限公司  
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇  
食品路 1 号

(72) 发明人 麻志刚

(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 方峥

(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

一种沙棘健胃茶干及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种沙棘健胃茶干茶干及其制备方法,由下列重量份的原料加工而成:黑豆 100、红枣 3-4、党参 2-3、地黄叶 3-5、香椿 2-4、石榴 3-5、向日葵花盘 2-3、陈皮 1-2、沙棘 3-5、麦芽 5-6、荠菜 7-8、木瓜 4-6、苹果 4-6。制备时先将健胃滋补原料熬成汤汁,同时将原料豆浸泡,然后用滋补汤汁和水混合液作为磨浆水进行磨浆,过滤,煮浆、点卤、压制、卤制、包装、杀菌,即可。本发明的茶干具有常规茶干的营养的同时,还赋予了健胃保健功能。

1. 一种沙棘健胃茶干,其特征在于,由下列重量份的原料加工而成:黑豆 100、红枣 3-4、党参 2-3、地黄叶 3-5、香椿 2-4、石榴 3-5、向日葵花盘 2-3、陈皮 1-2、沙棘 3-5、麦芽 5-6、荠菜 7-8、木瓜 4-6、苹果 4-6。

2. 如权利要求 1 所述的一种沙棘健胃茶干的生产方法,其特征在于:具体包括以下步骤:

(1)将陈皮、党参、向日葵花盘浸泡,再加入红枣、地黄叶、香椿、荠菜一起熬出汤汁 A,将沙棘、麦芽炒香混合研磨成超细粉 B,将木瓜洗净去籽瓢、苹果洗净去籽一起榨成混合果汁 C;

(2)按配方要求选用光泽度好、无霉变的黑豆洗净后用水浸泡 10-20 小时后,捞出,加入洗净的石榴,然后加汤汁 A 和清水的混合液磨浆,去渣后得到混合豆浆;

(3)将混合豆浆升温至 91-101℃、煮制 10-13 分钟;

(4)煮好的豆浆让其自然冷却到 75-85℃时,将超细粉 B、混合果汁 C 加入其中搅拌均匀,再加入混合豆浆重量的 0.3-0.5% 的盐卤进行点卤制得豆花,盐卤制备:氯化镁加 5 倍水调成浆料;

(5)再按常规生产豆腐干方法将豆花压榨成豆腐干坯;

(6)取八角、小茴香、丁香、甘草、干姜、当归、向日葵花盘、砂仁按等重量比制成卤料包:将 1 重量份的卤料包、4-5 重量份的食盐、0.2-0.4 重量份的味精、1-3 重量份的白糖、5-6 重量份的生抽,100 重量份的水放入煮锅内一起煮沸,然后将豆腐干坯放入其中,先大火煮沸,再改用小火煮 30-40 分钟,卤制成成品茶干;

(7)按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏。

3. 根据权利要求 2 所述的一种沙棘健胃茶干的生产方法,其特征在于:步骤 2 中汤汁 A 和清水的混合重量比为 1:45。

## 一种沙棘健胃茶干及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种豆制品加工领域,具体涉及一种沙棘健胃茶干及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 茶干是一种高端豆制品,做是豆腐干的一个细分品类,但无论做工、用料,都要考究很多。目前,市场上的茶干种类繁多,现有的茶干都是采用传统单一原料大豆经浸泡、磨浆、煮浆、滤浆、点卤、包扎、压制、卤制、包装、杀菌而成。传统茶干的营养比较单一,因此,需要对传统茶干的品质进行提升,提供一种既有传统茶干的营养,同时具有药膳保健价值的保健茶干。

### 发明内容

[0003] 本发明提供了一种沙棘健胃茶干及其制备方法,本发明的茶干具有黑豆的营养,同时,还赋予了健胃的保健功能。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

一种沙棘健胃茶干,其特征在于,由下列重量份的原料加工而成:黑豆 100、红枣 3-4、党参 2-3、地黄叶 3-5、香椿 2-4、石榴 3-5、向日葵花盘 2-3、陈皮 1-2、沙棘 3-5、麦芽 5-6、荠菜 7-8、木瓜 4-6、苹果 4-6。

[0005] 所述的一种沙棘健胃茶干的生产方法,其特征在于:具体包括以下步骤:

(1)将陈皮、党参、向日葵花盘浸泡,再加入红枣、地黄叶、香椿、荠菜一起熬出汤汁 A,将沙棘、麦芽炒香混合研磨成超细粉 B,将木瓜洗净去籽瓢、苹果洗净去籽一起榨成混合果汁 C;

(2)按配方要求选用光泽度好、无霉变的黑豆洗净后用水浸泡 10-20 小时后,捞出,加入洗净的石榴,然后加汤汁 A 和清水的混合液磨浆,去渣后得到混合豆浆;

(3)将混合豆浆升温至 91-101℃、煮制 10-13 分钟;

(4)煮好的豆浆让其自然冷却到 75-85℃时,将超细粉 B、混合果汁 C 加入其中搅拌均匀,再加入混合豆浆重量的 0.3-0.5% 的盐卤进行点卤制得豆花,盐卤制备:氯化镁加 5 倍水调成浆料;

(5)再按常规生产豆腐干方法将豆花压榨成豆腐干坯;

(6)取八角、小茴香、丁香、甘草、干姜、当归、向日葵花盘、砂仁按等重量比制成卤料包:将 1 重量份的卤料包、4-5 重量份的食盐、0.2-0.4 重量份的味精、1-3 重量份的白糖、5-6 重量份的生抽,100 重量份的水放入煮锅内一起煮沸,然后将豆腐干坯放入其中,先大火煮沸,再改用小火煮 30-40 分钟,卤制成成品茶干;

(7)按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏。

[0006] 所述的一种沙棘健胃茶干的生产方法,其特征在于:步骤 2 中汤汁 A 和清水的混合重量比为 1:45。

[0007] 本发明与现有的茶干相比较具有以下优点:

1、本发明方法在制备茶干的过程中,将黑豆浸泡洗净后再加入具有健胃功能的陈皮、党参、向日葵花盘熬成健胃保健汁和水的混合液磨浆,所得的混合豆浆既含有黑豆的营养又添加了健胃的保健功能;

2、豆浆煮好后在点卤前加入了沙棘、麦芽炒香混合研磨成的超细粉,木瓜、苹果一起榨成混合果汁,所得的混合豆浆,不但香味浓,同时含有大量的Vc等多种维生素和矿物质,进一步增加了茶干的营养保健功能;

3、本发明的茶干营养丰富,口感细腻,咸甜适宜,并且通过在卤汤中添加不同的调料和滋补材料,能够满足不同口味和不同需求的人们选择,不含有通常保健食品的中草药味。

### 具体实施方式

[0008] 称取(斤)黑豆 100、红枣 3、党参 2、地黄叶 5、香椿 4、石榴 5、向日葵花盘 2、陈皮 1、沙棘 4、麦芽 5、荠菜 7、木瓜 5、苹果 6;

按下列步骤进行制备:

(1)将陈皮、党参、向日葵花盘浸泡,再加入红枣、地黄叶、香椿、荠菜一起熬出汤汁A,将沙棘、麦芽炒香混合研磨成超细粉B,将木瓜洗净去籽瓢、苹果洗净去籽一起榨成混合果汁C;

(2)按配方要求选用光泽度好、无霉变的黑豆洗净后用水浸泡 10-20 小时后,捞出,加入洗净的石榴,然后加汤汁A和清水的混合液磨浆,去渣后得到混合豆浆;

(3)将混合豆浆升温至 100℃、煮制 11 分钟;

(4)煮好的豆浆让其自然冷却到 80℃时,将超细粉B、混合果汁C加入其中搅拌均匀,再加入混合豆浆重量的 0.3-0.5% 的盐卤进行点卤制得豆花,盐卤制备:氯化镁加 5 倍水调成浆料;

(5)再按常规生产豆腐干方法将豆花压榨成豆腐干坯;

(6)取八角、小茴香、丁香、甘草、干姜、当归、向日葵花盘、砂仁按等重量比制成卤料包:将 1 重量份的卤料包、4-5 重量份的食盐、0.2-0.4 重量份的味精、1-3 重量份的白糖、5-6 重量份的生抽,100 重量份的水放入煮锅内一起煮沸,然后将豆腐干坯放入其中,先大火煮沸,再改用小火煮 30-40 分钟,卤制成成品茶干;

(7)按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏。