



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103445093 A

(43) 申请公布日 2013.12.18

(21) 申请号 201310299729.9

(22) 申请日 2013.07.17

(71) 申请人 当涂县黄池蔬菜产销专业合作社
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇

(72) 发明人 章治山 武骏

(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 1/20 (2006.01)

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种番茄酱黄豆罐头

(57) 摘要

一种番茄酱黄豆罐头,由以下重量份原料组成:黄豆 180-200、白芸豆 20-30、番茄酱 100-150、蓝莓 20-30、白芨 2.5-3.5、高良姜 2-3、人参 4-5、白朮 3-5、鸡内金 2-3、乌梅 5-6、银杏叶 1-2、香葱 8-10、生姜 5-8、黑胡椒 5-8、八角 2-3、茴香 3-5、味精、盐适量、橄榄油 20-30、红酒 6-8、水适量。本发明的一种番茄酱黄豆罐头,营养丰富,口感酸甜可口;同时添加了白芨、高良姜、人参等中药材的提取物,具有健胃的作用,适合胃口不好的人群食用。

1. 一种番茄酱黄豆罐头,其特征在于,由以下重量份原料组成:黄豆 180-200、白芸豆 20-30、番茄酱 100-150、蓝莓 20-30、白芨 2.5-3.5、高良姜 2-3、人参 4-5、白术 3-5、鸡内金 2-3、乌梅 5-6、银杏叶 1-2、香葱 8-10、生姜 5-8、黑胡椒 5-8、八角 2-3、茴香 3-5、味精、盐适量、橄榄油 20-30、红酒 6-8、水适量。

2. 如权利要求 1 所述的一种番茄酱黄豆的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将所述重量份蓝莓洗净,切成两半,用所述重量份的红酒密封泡制 10-15 天;

(2) 将所述重量份的白芨、高良姜、人参、白术、鸡内金、乌梅、银杏叶用 5-10 倍水浸提,加热 90-100℃,2-3 小时后,过滤,取滤液,将滤液喷雾干燥成粉末;

(3) 将所述重量份的黄豆、白芸豆倒入锅内,加入 3-5 倍水,加热煮沸后,用文火煨炖 1.5-3 小时,待黄豆、白芸豆煮熟即可;

(4) 取所述重量份的橄榄油,倒入锅内,中火加热 10-15 分钟,将所述重量份的生姜、黑胡椒、八角、茴香切片后放入盛有橄榄油的锅中,继续用中火加热 10-20 分钟,至香味融入橄榄油中为止,过滤,取橄榄油备用;

(5) 将所述重量份的番茄酱倒入锅内,加热到 70-80℃,加入上述处理过的橄榄油,边翻炒边加入橄榄油;

(6) 将所述重量份的香葱洗净切碎后倒入番茄酱中,继续翻炒 4-5 分钟,加入上述的中药提取物拌匀,冷却;

(7) 待番茄酱冷却至室温后与上述红酒蓝莓、煮熟的黄豆、白芸豆混合搅拌均匀,加入适量的味精、盐调味,灭菌、灌装即可。

一种番茄酱黄豆罐头

技术领域

[0001] 本发明主要涉及豆制品技术领域,尤其涉及一种番茄酱黄豆罐头及其制备方法。

背景技术

[0002] 豆制品作为一种营养食品,深受人们的喜爱。市场上的豆制品很多,包括豆腐、豆干等常见食品。但是市场上的豆制品的种类还是有限的,大部分的豆制品都只能补充相应的蛋白质,并不具有其他的功效。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种番茄酱黄豆罐头及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种番茄酱黄豆罐头,由以下重量份原料组成:黄豆 180-200、白芸豆 20-30、番茄酱 100-150、蓝莓 20-30、白芨 2.5-3.5、高良姜 2-3、人参 4-5、白术 3-5、鸡内金 2-3、乌梅 5-6、银杏叶 1-2、香葱 8-10、生姜 5-8、黑胡椒 5-8、八角 2-3、茴香 3-5、味精、盐适量、橄榄油 20-30、红酒 6-8、水适量。

[0005] 一种番茄酱黄豆的制备方法,包括以下步骤:

- (1) 将所述重量份蓝莓洗净,切成两半,用所述重量份的红酒密封泡制 10-15 天;
- (2) 将所述重量份的白芨、高良姜、人参、白术、鸡内金、乌梅、银杏叶用 5-10 倍水浸提,加热 90-100℃,2-3 小时后,过滤,取滤液,将滤液喷雾干燥成粉末;
- (3) 将所述重量份的黄豆、白芸豆倒入锅内,加入 3-5 倍水,加热煮沸后,用文火煨炖 1.5-3 小时,待黄豆、白芸豆煮熟即可;
- (4) 取所述重量份的橄榄油,倒入锅内,中火加热 10-15 分钟,将所述重量份的生姜、黑胡椒、八角、茴香切片后放入盛有橄榄油的锅中,继续用中火加热 10-20 分钟,至香味融入橄榄油中为止,过滤,取橄榄油备用;
- (5) 将所述重量份的番茄酱倒入锅内,加热到 70-80℃,加入上述处理过的橄榄油,边翻炒边加入橄榄油;
- (6) 将所述重量份的香葱洗净切碎后倒入番茄酱中,继续翻炒 4-5 分钟,加入上述的中药提取物拌匀,冷却;
- (7) 待番茄酱冷却至室温后与上述红酒蓝莓、煮熟的黄豆、白芸豆混合搅拌均匀,加入适量的味精、盐调味,灭菌、灌装即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明的一种番茄酱黄豆罐头,营养丰富,口感酸甜可口;同时添加了白芨、高良姜、人参等中药材的提取物,具有健胃的作用,适合胃口不好的人群食用。

具体实施方式

[0007] 一种番茄酱黄豆罐头,由以下重量份原料组成:黄豆 200Kg、白芸豆 20 Kg、番茄酱 100 Kg、蓝莓 20 Kg、白芨 2.5 Kg、高良姜 2 Kg、人参 4 Kg、白术 3 Kg、鸡内金 2 Kg、乌梅 5

Kg、银杏叶 1 Kg、香葱 8 Kg、生姜 5 Kg、黑胡椒 5 Kg、八角 2 Kg、茴香 3 Kg、味精、盐适量、橄榄油 20 Kg、红酒 6 Kg、水适量。

[0008] 2、如权利要求 1 所述的一种番茄酱黄豆的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

- (1) 将所述重量份蓝莓洗净,切成两半,用所述重量份的红酒密封泡制 10-15 天;
- (2) 将所述重量份的白芨、高良姜、人参、白术、鸡内金、乌梅、银杏叶用 5-10 倍水浸提,加热 90-100℃,2-3 小时后,过滤,取滤液,将滤液喷雾干燥成粉末;
- (3) 将所述重量份的黄豆、白芸豆倒入锅内,加入 3-5 倍水,加热煮沸后,用文火煨炖 1.5-3 小时,待黄豆、白芸豆煮熟即可;
- (4) 取所述重量份的橄榄油,倒入锅内,中火加热 10-15 分钟,将所述重量份的生姜、黑胡椒、八角、茴香切片后放入盛有橄榄油的锅中,继续用中火加热 10-20 分钟,至香味融入橄榄油中为止,过滤,取橄榄油备用;
- (5) 将所述重量份的番茄酱倒入锅内,加热到 70-80℃,加入上述处理过的橄榄油,边翻炒边加入橄榄油;
- (6) 将所述重量份的香葱洗净切碎后倒入番茄酱中,继续翻炒 4-5 分钟,加入上述的中药提取物拌匀,冷却;
- (7) 待番茄酱冷却至室温后与上述红酒蓝莓、煮熟的黄豆、白芸豆混合搅拌均匀,加入适量的味精、盐调味,灭菌、灌装即可。