



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103976283 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 13

(21) 申请号 201410148274. 5

(22) 申请日 2014. 04. 15

(71) 申请人 柳培健

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县府城镇楼
西街 1000 号

(72) 发明人 柳培健

(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.

A23L 1/168(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种牛骨风味糯米粥及其制备方法

(57) 摘要

一种牛骨风味糯米粥及其制备方法,其特征
在于由下列重量份的原料制成:糯米 110-120、百
合子 3-4、菟丝子 2-3、厚朴花 4-5、木贼 3-4、木香
2.5-3、阴香皮 1-2、风气草 1.5-2、柠檬汁 19-22、
豆渣 35-40、白酒 4-5、香肠 7-8、面粉 25-26、玉米
淀粉 12-15、咖啡粉 4-5、绿豆芽 7-8、芋头 10-11、
牛骨 8-9、核桃仁 20-21、葡萄干 6-8、营养添加剂
5-7。本发明的粥香糯爽口,其中糯米经炒制融入
了咖啡的香醇,风味独特,同时本发明配方合理,
其中添加的豆渣含有丰富的蛋白质及矿物质,营
养丰富,而添加的牛骨则提高了本发明的钙含量,
此外,本发明还含有多种中药成分,可清热解毒、
补肾益精、养肝明目。

1. 一种牛骨风味糯米粥,其特征在于由以下重量份的原料制成:

糯米 110-120、百合子 3-4、菟丝子 2-3、厚朴花 4-5、木贼 3-4、木香 2.5-3、阴香皮 1-2、风气草 1.5-2、柠檬汁 19-22、豆渣 35-40、白酒 4-5、香肠 7-8、面粉 25-26、玉米淀粉 12-15、咖啡粉 4-5、绿豆芽 7-8、芋头 10-11、牛骨 8-9、核桃仁 20-21、葡萄干 6-8、营养添加剂 5-7;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:木瓜籽 3-4、决明子 2-3、麦冬 4-5、女贞子 1-2、鸡肉 14-16、奶油 4-5、青梅 7-8、红豆沙 20-25;

制备方法为:(1)将木瓜籽、决明子、麦冬、女贞子、鸡肉混合入锅,加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得保健鸡汤;

(2)取青梅果肉,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与保健鸡汤、剩余物料混合,小火加热搅拌,熬成膏状,烘干后研成粉末。

2. 根据权利要求 1 所述的牛骨风味糯米粥的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将百合子、菟丝子、厚朴花、木贼、木香、阴香皮、风气草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将豆渣、白酒混合入锅,小火炒制 15-20 分钟后出料,得酒味豆渣;将香肠切成丁,然后与酒味豆渣、面粉、玉米淀粉、柠檬汁混合搅拌均匀,挤成丸子状,入油锅大火炸制 4-5 分钟后捞出、沥干,得豆渣丸子;

(3)将咖啡粉加 4-5 倍的水充分搅拌,然后与糯米混合入锅,小火炒至干燥时起锅;

(4)将牛骨加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得牛骨汤;将核桃仁加药液、牛骨汤进行磨浆,过滤除渣,收集滤液;

(5)将芋头去皮切块,与绿豆芽及步骤(2)、(3)所得物料混合入锅,加 4-5 倍的水、滤液,大火煮沸,然后加入剩余物料,搅拌均匀,即得。

一种牛骨风味糯米粥及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种牛骨风味糯米粥及其制备方法。

背景技术

[0002] 粥是我国的传统食品,多采用稻米、小米或玉米等粮食煮制而成。目前,市场上销售的粥的种类繁多,但大多不具有保健功效,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种牛骨风味糯米粥及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种牛骨风味糯米粥,其特征在于由以下重量份的原料制成:

糯米 110-120、百合子 3-4、菟丝子 2-3、厚朴花 4-5、木贼 3-4、木香 2.5-3、阴香皮 1-2、风气草 1.5-2、柠檬汁 19-22、豆渣 35-40、白酒 4-5、香肠 7-8、面粉 25-26、玉米淀粉 12-15、咖啡粉 4-5、绿豆芽 7-8、芋头 10-11、牛骨 8-9、核桃仁 20-21、葡萄干 6-8、营养添加剂 5-7;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:木瓜籽 3-4、决明子 2-3、麦冬 4-5、女贞子 1-2、鸡肉 14-16、奶油 4-5、青梅 7-8、红豆沙 20-25;

制备方法为:(1)将木瓜籽、决明子、麦冬、女贞子、鸡肉混合入锅,加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得保健鸡汤;

(2)取青梅果肉,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与保健鸡汤、剩余物料混合,小火加热搅拌,熬成膏状,烘干后研成粉末。

[0005] 所述的牛骨风味糯米粥的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将百合子、菟丝子、厚朴花、木贼、木香、阴香皮、风气草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将豆渣、白酒混合入锅,小火炒制 15-20 分钟后出料,得酒味豆渣;将香肠切成丁,然后与酒味豆渣、面粉、玉米淀粉、柠檬汁混合搅拌均匀,挤成丸子状,入油锅大火炸制 4-5 分钟后捞出、沥干,得豆渣丸子;

(3)将咖啡粉加 4-5 倍的水充分搅拌,然后与糯米混合入锅,小火炒至干燥时起锅;

(4)将牛骨加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得牛骨汤;将核桃仁加药液、牛骨汤进行磨浆,过滤除渣,收集滤液;

(5)将芋头去皮切块,与绿豆芽及步骤(2)、(3)所得物料混合入锅,加 4-5 倍的水、滤液,大火煮沸,然后加入剩余物料,搅拌均匀,即得。

[0006] 本发明中的阴香皮为樟科植物阴香的树皮,风气草为菊科植物下田菊的全草。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的粥香糯爽口,其中糯米经炒制融入了咖啡的香醇,风味独特,同时本发明配方合理,其中添加的豆渣含有丰富的蛋白质及矿物质,营养丰富,而添加的牛骨则提高了本

发明的钙含量,此外,本发明还含有多种中药成分,具有清热解毒、补肾益精、养肝明目的功效。

具体实施方式

[0008] 一种牛骨风味糯米粥,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

糯米 110、百合子 4、菟丝子 3、厚朴花 4、木贼 4、木香 2.5、阴香皮 2、风气草 1.5、柠檬汁 22、豆渣 40、白酒 5、香肠 8、面粉 26、玉米淀粉 15、咖啡粉 4、绿豆芽 8、芋头 11、牛骨 9、核桃仁 21、葡萄干 8、营养添加剂 7;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成:木瓜籽 3、决明子 3、麦冬 5、女贞子 1、鸡肉 16、奶油 5、青梅 7、红豆沙 25;

制备方法为:(1)将木瓜籽、决明子、麦冬、女贞子、鸡肉混合入锅,加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得保健鸡汤;

(2)取青梅果肉,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与保健鸡汤、剩余物料混合,小火加热搅拌,熬成膏状,烘干后研成粉末。

[0009] 所述的牛骨风味糯米粥的制备方法,包括以下步骤:

(1)将百合子、菟丝子、厚朴花、木贼、木香、阴香皮、风气草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将豆渣、白酒混合入锅,小火炒制 15-20 分钟后出料,得酒味豆渣;将香肠切成丁,然后与酒味豆渣、面粉、玉米淀粉、柠檬汁混合搅拌均匀,挤成丸子状,入油锅大火炸制 4-5 分钟后捞出、沥干,得豆渣丸子;

(3)将咖啡粉加 4-5 倍的水充分搅拌,然后与糯米混合入锅,小火炒至干燥时起锅;

(4)将牛骨加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得牛骨汤;将核桃仁加药液、牛骨汤进行磨浆,过滤除渣,收集滤液;

(5)将芋头去皮切块,与绿豆芽及步骤(2)、(3)所得物料混合入锅,加 4-5 倍的水、滤液,大火煮沸,然后加入剩余物料,搅拌均匀,即得。