



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104997116 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 28

(21) 申请号 201510340952. 2

(22) 申请日 2015. 06. 19

(71) 申请人 何伍侠

地址 233000 安徽省蚌埠市龙子湖区长淮路
77 号

(72) 发明人 何伍侠

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006. 01)

A23C 9/133(2006. 01)

A23C 9/13(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种红豆桂圆醋

(57) 摘要

一种红豆桂圆醋,由以下重量份原料组成:桑葚 300-320、桂圆 80-100、黑米 10-20、酒曲 3-5、葡萄酒酒渣 35-37、红豆 50-60、酸奶粉 10-15、玉米汁 100-120、熟地黄 4-5、甘草 5-6、麦冬 4-5、沙棘 3-4、红景天 5-6、黄芪 5-6、太子参 5-7 等;本发明公开了一种红豆桂圆醋,添加红豆、酸奶等制备而成的汁液,口感酸甜,有红豆的香味和营养,以及熟地黄、甘草、麦冬、沙棘、红景天等提取物的添加,具有一定的滋阴补肾、理气养血的功效。

1. 一种红豆桂圆醋,其特征在於,由以下重量份原料组成:桑葚 300-320、桂圆 80-100、黑米 10-20、酒曲 3-5、葡萄酒酒渣 35-37、红豆 50-60、酸奶粉 10-15、玉米汁 100-120、熟地黄 4-5、甘草 5-6、麦冬 4-5、沙棘 3-4、红景天 5-6、黄芪 5-6、太子参 5-7、茶叶 1-4、醋酸菌菌种 3-4、菠萝适量、营养液 10-12、水适量:

所述营养液,由以下重量份原料制成:鸡蛋 50-60、米酒 20-23、木瓜 70-80、香蕉 45-50、乳粉 20-25、乳酸菌 2-3、青梅汁 100-120、蜂胶液 10-15、水适量;

所述营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

2. 如权利要求 1 所述的一种红豆桂圆醋的制备方法,其特征在於,包括以下步骤:

(1)将桂圆肉取出与洗净的桑葚一起放入搅碎机中搅碎,将黑米洗净,蒸熟后与桂圆肉、桑葚、酒曲混合放入容器中,发酵 8-10 天,得发酵物备用;

(2)将红豆洗净,放入锅中,加入酸奶粉、玉米汁,加热焖煮 60-70 分钟,过滤,得到红豆酸奶汁备用;

(3)将熟地黄、甘草、麦冬、沙棘、红景天、黄芪、太子参、茶叶用 6-9 倍量的水提取,过滤,得到提取物备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28-30℃条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与 红豆酸奶汁、步骤 3 中提取液合并,搅拌均匀灌装即可。

一种红豆桂圆醋

技术领域

[0001] 本发明主要涉及保健醋及其制备技术领域,尤其涉及一种红豆桂圆醋。

背景技术

[0002] 醋是日常饮食的调味品,也有果醋饮料,大多以粮食和水果酿制而成,市场上保健醋的品种很少,且其保健功能少,口感不好,随着人们日常生活水平的提高,现有的保健醋种类不能够满足人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种红豆桂圆醋及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种红豆桂圆醋,由以下重量份原料组成:桑葚 300-320、桂圆 80-100、黑米 10-20、酒曲 3-5、葡萄酒酒渣 35-37、红豆 50-60、酸奶粉 10-15、玉米汁 100-120、熟地黄 4-5、甘草 5-6、麦冬 4-5、沙棘 3-4、红景天 5-6、黄芪 5-6、太子参 5-7、茶叶 1-4、醋酸菌菌种 3-4、菠萝适量、营养液 10-12、水适量:

营养液,由以下重量份原料制成:鸡蛋 50-60、米酒 20-23、木瓜 70-80、香蕉 45-50、乳粉 20-25、乳酸菌 2-3、青梅汁 100-120、蜂胶液 10-15、水适量;

营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

[0005] 一种红豆桂圆醋的制备方法,包括以下步骤:

(1)将桂圆肉取出与洗净的桑葚一起放入搅碎机中搅碎,将黑米洗净,蒸熟后与桂圆肉、桑葚、酒曲混合放入容器中,发酵 8-10 天,得发酵物备用;

(2)将红豆洗净,放入锅中,加入酸奶粉、玉米汁,加热焖煮 60-70 分钟,过滤,得到红豆酸奶汁备用;

(3)将熟地黄、甘草、麦冬、沙棘、红景天、黄芪、太子参、茶叶用 6-9 倍量的水提取,过滤,得到提取物备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28-30℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与 红豆酸奶汁、步骤 3 中提取液合并,搅拌均匀灌装即可。

[0006] 发明优点:本发明公开了一种红豆桂圆醋,添加红豆、酸奶等制备而成的汁液,口感酸甜,有红豆的香味和营养,以及熟地黄、甘草、麦冬、沙棘、红景天等提取物的添加,具有一定的滋阴补肾、理气养血的功效。

具体实施方式

[0007] 一种红豆桂圆醋,由以下重量份(Kg)原料组成:桑葚 300、桂圆 80、黑米 10、酒曲 3、葡萄酒酒渣 35、红豆 50、酸奶粉 10、玉米汁 100、熟地黄 4、甘草 5、麦冬 4、沙棘 3、红景天 5、黄芪 5、太子参 5、茶叶 1、醋酸菌菌种 3、菠萝适量、营养液 10、水适量:

营养液,由以下重量份(Kg)原料制成:鸡蛋 50、米酒 20、木瓜 70、香蕉 45、乳粉 20、乳酸菌 2、青梅汁 100、蜂胶液 10、水适量;

营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

[0008] 一种红豆桂圆醋的制备方法,包括以下步骤:

(1)将桂圆肉取出与洗净的桑葚一起放入搅碎机中搅碎,将黑米洗净,蒸熟后与桂圆肉、桑葚、酒曲混合放入容器中,发酵 8 天,得发酵物备用;

(2)将红豆洗净,放入锅中,加入酸奶粉、玉米汁,加热焖煮 60 分钟,过滤,得到红豆酸奶汁备用;

(3)将熟地黄、甘草、麦冬、沙棘、红景天、黄芪、太子参、茶叶用 6 倍量的水提取,过滤,得到提取物备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与 红豆酸奶汁、步骤 3 中提取液合并,搅拌均匀灌装即可。