



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104161258 B

(45) 授权公告日 2016.01.27

(21) 申请号 201410209391.8

CN 103704674 A, 2014.04.09, 全文.

(22) 申请日 2014.05.19

CN 103637171 A, 2014.03.19, 全文.

(73) 专利权人 何群

审查员 李晓霞

地址 246199 安徽省安庆市怀宁县石牌镇建设路 52 号 2 室

(72) 发明人 何群

(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 27/60(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

(56) 对比文件

CN 102845716 A, 2013.01.02, 全文.

CN 102524747 A, 2012.07.04, 全文.

CN 103355647 A, 2013.10.23, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种保健甜面酱及其制备方法

(57) 摘要

一种保健甜面酱及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:五味子 1-2、灵芝 2-3、玫瑰茄 3-4、红景天 1-2、沙棘果 4-5、牛胆参 1-2、咸虾花 1.5-2.3、馒头 300-350、燕麦片 50-60、食盐 20-25、豆浆 65-70、葵花籽仁 20-25、胡萝卜 20-22、丝瓜 18-20、黄瓜 25-30、腐竹 20-22、牛百叶 25-30、橄榄油 4-5、乳酸菌 0.6-0.7、营养添加剂 8-9。本发明咸甜适中,口感细腻,由于添加了经发酵的豆浆,使得本发明香味浓郁,风味独特,搭配牛百叶及胡萝卜等多种蔬菜,使得本发明营养丰富,此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药,具有敛肺滋肾、健脾胃、养血安神、降血压的功效。

1. 一种保健甜面酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:五味子 1-2、灵芝 2-3、玫瑰茄 3-4、红景天 1-2、沙棘果 4-5、牛胆参 1-2、咸虾花 1.5-2.3、馒头 300-350、燕麦片 50-60、食盐 20-25、豆浆 65-70、葵花籽仁 20-25、胡萝卜 20-22、丝瓜 18-20、黄瓜 25-30、腐竹 20-22、牛百叶 25-30、橄榄油 4-5、乳酸菌 0.6-0.7、营养添加剂 8-9;所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核 1-2、黄芪 1-2、陈皮 2-3、石榴叶 4-5、莲藕 7-8、冬瓜 8-9、红糖 3-4、马蹄粉 50-52、奶油 4-5;

所述营养添加剂的制备方法为:

(1) 将山楂核、黄芪、陈皮、石榴叶加 4-5 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,收集滤液;

(2) 将莲藕、冬瓜去皮,加步骤 (1) 所得物料打浆,过滤除渣,在所得蔬菜汁中加入红糖,大火煮沸,然后与剩余物料混合揉匀,烘干后进行超微粉碎,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的保健甜面酱的制备方法,其特征包括以下步骤:(1) 将五味子、灵芝、玫瑰茄、红景天、沙棘果、牛胆参、咸虾花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2) 将胡萝卜、丝瓜、黄瓜打浆,过滤除渣,大火煮沸,得蔬菜汁;

(3) 将馒头烘干后粉碎,与燕麦片、食盐混合,加 65-68% 的水、蔬菜汁搅拌均匀,倒入坛子中,用透明塑料薄膜密封,晒 7-10 天;

(4) 将腐竹切段、牛百叶切丝,与橄榄油混合入锅,大火炒制 8-10 分钟后出料;

(5) 将豆浆在 35-37℃ 下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时,然后与步骤 (1)、(3) 所得物料混合入锅,小火熬稠,然后与步骤 (4) 所得物料及剩余物料混合均匀,即得。

一种保健甜面酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种保健甜面酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 调味酱在我国有着悠久的历史,多用于烹调菜肴。目前,市场上销售的调味酱的种类繁多,但其只具有单一的调味功能,而不具有保健功能,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保健甜面酱及其制备方法,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:

[0005] 一种保健甜面酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

[0006] 五味子 1-2、灵芝 2-3、玫瑰茄 3-4、红景天 1-2、沙棘果 4-5、牛胆参 1-2、咸虾花 1.5-2.3、馒头 300-350、燕麦片 50-60、食盐 20-25、豆浆 65-70、葵花籽仁 20-25、胡萝卜 20-22、丝瓜 18-20、黄瓜 25-30、腐竹 20-22、牛百叶 25-30、橄榄油 4-5、乳酸菌 0.6-0.7、营养添加剂 8-9;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核 1-2、黄芪 1-2、陈皮 2-3、石榴叶 4-5、莲藕 7-8、冬瓜 8-9、红糖 3-4、马蹄粉 50-52、奶油 4-5;

[0008] 制备方法为:(1)将山楂核、黄芪、陈皮、石榴叶加 4-5 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,收集滤液;

[0009] (2)将莲藕、冬瓜去皮,加步骤(1)所得物料打浆,过滤除渣,在所得蔬菜汁中加入红糖,大火煮沸,然后与剩余物料混合揉匀,烘干后进行超微粉碎,即得。

[0010] 所述的保健甜面酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0011] (1)将五味子、灵芝、玫瑰茄、红景天、沙棘果、牛胆参、咸虾花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

[0012] (2)将胡萝卜、丝瓜、黄瓜打浆,过滤除渣,大火煮沸,得蔬菜汁;

[0013] (3)将馒头烘干后粉碎,与燕麦片、食盐混合,加 65-68% 的水、蔬菜汁搅拌均匀,倒入坛子中,用透明塑料薄膜密封,晒 7-10 天;

[0014] (4)将腐竹切段、牛肚切丝,与橄榄油混合入锅,大火炒制 8-10 分钟后出料;

[0015] (5)将豆浆在 35-37℃ 下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时,然后与步骤(1)、(3)所得物料混合入锅,小火熬稠,然后与步骤(4)所得物料及剩余物料混合均匀,即得。

[0016] 本发明中的牛胆参为双子叶植物药兰科植物牛胆参的根,咸虾花为菊科植物咸虾花的全草。

[0017] 本发明的有益效果为:

[0018] 本发明咸甜适中,口感细腻,由于添加了经发酵的豆浆,使得本发明香味浓郁,风

味独特,搭配牛百叶及胡萝卜等多种蔬菜,使得本发明营养丰富,此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药,具有敛肺滋肾、健脾胃、养血安神、降血压的功效。

具体实施方式

[0019] 一种保健甜面酱,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

[0020] 五味子 2、灵芝 3、玫瑰茄 3、红景天 2、沙棘果 5、牛胆参 1、咸虾花 2.3、馒头 300、燕麦片 60、食盐 20、豆浆 65、葵花籽仁 25、胡萝卜 22、丝瓜 20、黄瓜 25、腐竹 22、牛百叶 30、橄榄油 4、乳酸菌 0.6、营养添加剂 8;

[0021] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:山楂核 2、黄芪 1、陈皮 2、石榴叶 5、莲藕 8、冬瓜 8、红糖 4、马蹄粉 52、奶油 5;

[0022] 制备方法为:(1)将山楂核、黄芪、陈皮、石榴叶加 4-5 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,收集滤液;

[0023] (2)将莲藕、冬瓜去皮,加步骤(1)所得物料打浆,过滤除渣,在所得蔬菜汁中加入红糖,大火煮沸,然后与剩余物料混合揉匀,烘干后进行超微粉碎,即得。

[0024] 所述的保健甜面酱的制备方法,包括以下步骤:

[0025] (1)将五味子、灵芝、玫瑰茄、红景天、沙棘果、牛胆参、咸虾花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

[0026] (2)将胡萝卜、丝瓜、黄瓜打浆,过滤除渣,大火煮沸,得蔬菜汁;

[0027] (3)将馒头烘干后粉碎,与燕麦片、食盐混合,加 65-68% 的水、蔬菜汁搅拌均匀,倒入坛子中,用透明塑料薄膜密封,晒 7-10 天;

[0028] (4)将腐竹切段、牛肚切丝,与橄榄油混合入锅,大火炒制 8-10 分钟后出料;

[0029] (5)将豆浆在 35-37℃ 下接入乳酸菌,发酵 2-3 小时,然后与步骤(1)、(3)所得物料混合入锅,小火熬稠,然后与步骤(4)所得物料及剩余物料混合均匀,即得。