



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104137902 A

(43) 申请公布日 2014. 11. 12

(21) 申请号 201410313535. 4

(22) 申请日 2014. 07. 03

(71) 申请人 安徽人人福豆业有限公司

地址 230000 安徽省合肥市蜀山新产业园内
雪霁北路与沁源路交口

(72) 发明人 周启霞 姚建国

(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.

A23C 20/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种蟹黄山楂酒香豆干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蟹黄山楂酒香豆干,由下列重量份的原料制成:大黑豆 90-110、赤小豆 10-20、青豌豆 20-30、营养添加剂 7-8、蟹黄 7-7.5、蟹膏 5-6、馄饨皮 6-7、鲜牛蒡 5-6、酒花 3-4、葱姜末 4-5、扫帚菜 7-8、玉米浆 6-7、大苞芹 7-9、山楂片 5-6、过坛龙 2-2.3、苦菜根 1.9-2.2、芍药 1.8-2.4、晚香玉 2-3、黑阳参 2-2.5;本发明公开了一种蟹黄山楂酒香豆干及其制备工艺,加入了扫帚菜、黑阳参、过坛龙等成分,具有很好的清热解毒、利尿通淋、养阴补虚,除热解毒等作用,赋予了本发明豆干很好的保健作用。

1. 一种蟹黄山楂酒香豆干,其特征在于由下列重量份的原料制成:

大黑豆 90-110、赤小豆 10-20、青豌豆 20-30、营养添加剂 7-8、蟹黄 7-7.5、蟹膏 5-6、馄饨皮 6-7、鲜牛蒡 5-6、酒花 3-4、葱姜末 4-5、扫帚菜 7-8、玉米浆 6-7、大苞芹 7-9、山楂片 5-6、过坛龙 2-2.3、苦菜根 1.9-2.2、芍药 1.8-2.4、晚香玉 2-3、黑阳参 2-2.5;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

猫须草 2-3、梔子皮 0.9-1.3、补骨脂 1-1.2、风箱树花 1.4-1.7、墨兰 1.8-2、鲫鱼肉 8-9、冻豆腐 4-5、带瓢木瓜籽适量;

制备方法为:

(1)取猫须草、梔子皮、补骨脂、风箱树花、墨兰加 5-8 倍水,煎煮 20-30 分钟,滤渣得药液;

(2)取鲫鱼肉切丝,将带瓢木瓜籽均匀铺设于纱布上,取鲫鱼丝以及冻豆腐置于带瓢木瓜籽上,连同纱布一起上笼屉,煮药液水熏蒸 15-20 分钟,取出冻豆腐与鲫鱼丝混合剁碎,冷冻干燥,研磨成粉,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种蟹黄山楂酒香豆干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将大黑豆、赤小豆、青豌豆放置于清水中浸泡 8-9 小时后捞出,加 5-6 倍的水进行磨浆,过滤除渣,得生豆浆;

(2)取过坛龙、苦菜根等中草药加 5-8 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,得药液;

(3)大苞芹切段,山楂片剁碎兑入玉米浆加热,丢入大苞芹段熬至浓稠,去大苞芹段,得山楂糊;扫帚菜洗净切碎,鲜牛蒡切片入清水浸泡 10-15 分钟,取出沥干,再与葱姜末、扫帚菜混合入油锅翻炒片刻,取牛蒡片与酒花、蟹黄、蟹膏混合用搅拌机搅拌成牛蒡泥;

(4)用馄饨皮分别包裹牛蒡泥,滚上山楂糊,入油锅煎炸至皮焦黄,取出,烘干研磨成粉;

(5)将生豆浆与药液混合均匀,大火煮沸,保持沸腾 3-5 分钟后停止加热,待温度降至 85-87℃时加入石膏,静置 10-15 分钟后得豆脑,破脑后与剩余物料混匀,经上板、压榨、切块,即得。

一种蟹黄山楂酒香豆干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蟹黄山楂酒香豆干,尤其涉及一种蟹黄山楂酒香豆干及其制备方法。

背景技术

[0002] 豆干中含有丰富蛋白质,而且豆腐蛋白属完全蛋白,不仅含有人体必需的 8 种氨基酸,而且其比例也接近人体需要,营养价值较高;含有的卵磷脂可除掉附在血管壁上的胆固醇,防止血管硬化,预防心血管疾病,保护心脏;豆干含有多种矿物质,补充钙质,防止因缺钙引起的骨质疏松,促进骨骼发育,对小儿、老人的骨骼生长极为有利。在骨骼中,钙以无机盐的形式分布存在,是构成人骨骼的主要成份,造成骨质疏松的主要原因就是钙的缺乏,豆制品含有丰富的钙及一定量的维生素 D,二者结合可有效预防并改善骨质疏松。机体在不同年龄,不同生理状态下,对营养的需求也是不同的,要提高机体免疫力首先必须通过膳食的合理搭配来获得平衡的营养,豆制品中含有丰富的赖氨酸,不饱和酸,淀粉蔗糖以及多种维生素和矿物质,豆干是人们日常生活很普遍的食品,在豆干中加入各种保健成分,不断的提高其营养价值,可以有效的促进人体健康。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种蟹黄山楂酒香豆干及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种蟹黄山楂酒香豆干,由下列重量份的原料制成:

大黑豆 90-110、赤小豆 10-20、青豌豆 20-30、营养添加剂 7-8、蟹黄 7-7.5、蟹膏 5-6、馄饨皮 6-7、鲜牛蒡 5-6、酒花 3-4、葱姜末 4-5、扫帚菜 7-8、玉米浆 6-7、大苞芹 7-9、山楂片 5-6、过坛龙 2-2.3、苦菜根 1.9-2.2、芍药 1.8-2.4、晚香玉 2-3、黑阳参 2-2.5;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

猫须草 2-3、栀子皮 0.9-1.3、补骨脂 1-1.2、风箱树花 1.4-1.7、墨兰 1.8-2、鲫鱼肉 8-9、冻豆腐 4-5、带瓢木瓜籽适量;

制备方法为:

(1) 取猫须草、栀子皮、补骨脂、风箱树花、墨兰加 5-8 倍水,煎煮 20-30 分钟,滤渣得药液;

(2) 取鲫鱼肉切丝,将带瓢木瓜籽均匀铺设于纱布上,取鲫鱼丝以及冻豆腐置于带瓢木瓜籽上,连同纱布一起上笼屉,煮药液水熏蒸 15-20 分钟,取出冻豆腐与鲫鱼丝混合剁碎,冷冻干燥,研磨成粉,即得;

一种蟹黄山楂酒香豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将大黑豆、赤小豆、青豌豆放置于清水中浸泡 8-9 小时后捞出,加 5-6 倍的水进行磨浆,过滤除渣,得生豆浆;

(2) 取过坛龙、苦菜根等中草药加 5-8 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,得药液;

(3) 大苞芹切段, 山楂片剁碎兑入玉米浆加热, 丢入大苞芹段熬至浓稠, 去大苞芹段, 得山楂糊; 扫帚菜洗净切碎, 鲜牛蒡切片入清水浸泡 10-15 分钟, 取出沥干, 再与葱姜末、扫帚菜混合入油锅翻炒片刻, 取牛蒡片与酒花、蟹黄、蟹膏混合用搅拌机搅拌成牛蒡泥;

(4) 用馄饨皮分别包裹牛蒡泥, 滚上山楂糊, 入油锅煎炸至皮焦黄, 取出, 烘干研磨成粉;

(5) 将生豆浆与药液混合均匀, 大火煮沸, 保持沸腾 3-5 分钟后停止加热, 待温度降至 85-87℃时加入石膏, 静置 10-15 分钟后得豆脑, 破脑后与剩余物料混匀, 经上板、压榨、切块, 即得。

[0005] 本发明的优点是:

本发明公开了一种蟹黄山楂酒香豆干及其制备工艺, 加入了扫帚菜、黑阳参、过坛龙等成分, 具有很好的清热解毒、利尿通淋、养阴补虚, 除热解毒等作用, 赋予了本发明豆干很好的保健作用。

具体实施方式

[0006] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例 1:

一种蟹黄山楂酒香豆干, 由下列重量份(斤)的原料制成:

大黑豆 90、赤小豆 10、青豌豆 20、营养添加剂 7、蟹黄 7、蟹膏 5、馄饨皮 6、鲜牛蒡 5、酒花 3、葱姜末 4、扫帚菜 7、玉米浆 6、大苞芹 7、山楂片 5、过坛龙 2、苦菜根 1.9、芍药 1.8、晚香玉 2、黑阳参 2;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

猫须草 2、梔子皮 0.9、补骨脂 1、风箱树花 1.4、墨兰 1.8、鲫鱼肉 8、冻豆腐 4、带瓢木瓜籽适量;

制备方法为:

(1) 取猫须草、梔子皮、补骨脂、风箱树花、墨兰加 5 倍水, 煎煮 20 分钟, 滤渣得药液;

(2) 取鲫鱼肉切丝, 将带瓢木瓜籽均匀铺设于纱布上, 取鲫鱼丝以及冻豆腐置于带瓢木瓜籽上, 连同纱布一起上笼屉, 煮药液水熏蒸 15 分钟, 取出冻豆腐与鲫鱼丝混合剁碎, 冷冻干燥, 研磨成粉, 即得;

一种蟹黄山楂酒香豆干的制备方法, 包括以下步骤:

(1) 将大黑豆、赤小豆、青豌豆放置于清水中浸泡 8 小时后捞出, 加 5 倍的水进行磨浆, 过滤除渣, 得生豆浆;

(2) 取过坛龙、苦菜根等中草药加 5-8 倍的水文火煎煮 30 分钟, 过滤除渣, 得药液;

(3) 大苞芹切段, 山楂片剁碎兑入玉米浆加热, 丢入大苞芹段熬至浓稠, 去大苞芹段, 得山楂糊; 扫帚菜洗净切碎, 鲜牛蒡切片入清水浸泡 10 分钟, 取出沥干, 再与葱姜末、扫帚菜混合入油锅翻炒片刻, 取牛蒡片与酒花、蟹黄、蟹膏混合用搅拌机搅拌成牛蒡泥;

(4) 用馄饨皮分别包裹牛蒡泥, 滚上山楂糊, 入油锅煎炸至皮焦黄, 取出, 烘干研磨成粉;

(5) 将生豆浆与药液混合均匀, 大火煮沸, 保持沸腾 3 分钟后停止加热, 待温度降至 85-87℃时加入石膏, 静置 10 分钟后得豆脑, 破脑后与剩余物料混匀, 经上板、压榨、切块,

即得。