



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104082440 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 08

(21) 申请号 201410268925. 4

(22) 申请日 2014. 06. 17

(71) 申请人 芜湖市好亦快食品有限公司三山分公司

地址 241000 安徽省芜湖市三山区三山绿色食品工业园

(72) 发明人 秦义山

(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.

A23F 3/14 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉及其加工方法,其由以下重量份的原料制成:绿茶粉 8-12、胡萝卜 20-30、西红柿冻干粉 10-15、菊花脑 6-12、银鱼干 5-8、蛋清液 6-9、蜂蜜 40-60、羊奶 15-30、扁豆叶 2-3、黄芪 4-6、砂仁 2-3、盐肤木 2-3、鹿角胶 1-2、梗通草 1-3、菊芋 2-4、营养保健粉 10-15。本发明制得的黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉,营养丰富均衡,食用方便,香浓润滑,鲜甜爽口,适合长期食用,明显提高机体免疫功能,增强抗病体质,促进人体新陈代谢,滋补强壮身体,延缓衰老。

1. 一种黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

绿茶粉 8-12、胡萝卜 20-30、西红柿冻干粉 10-15、菊花脑 6-12、银鱼干 5-8、蛋清液 6-9、蜂蜜 40-60、羊奶 15-30、扁豆叶 2-3、黄芪 4-6、砂仁 2-3、盐肤木 2-3、鹿角胶 1-2、梗通草 1-3、菊芋 2-4、营养保健粉 10-15;

所述的营养保健粉由以下重量份的原料组成:大麦苗粉 15-25、奇雅子 8-16、西米 6-10、油莎豆 15-30、鸭血 10-25、海带超微粉 5-8、五味子花粉 4-8、薏仁油 3-6、姜汁 4-6、沙棘黄酮 1-2、红枣醋 10-20;

所述的营养保健粉的的制备方法为:a、将奇雅子、油莎豆分别除杂洗净,加 5-8 倍水研磨成浆,过滤去渣,滤液煮沸,浆液待用;b、将新鲜鸭血与红枣醋、姜汁搅拌均匀,静置 10-15 分钟,倒入步骤 a 微沸浆液中,同时加入其他剩余原料搅拌均匀,停火焖润 10-15 分钟,在冷冻干燥研磨至 100-200 目,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将胡萝卜除杂洗净,入笼蒸熟,碾压成泥,与羊乳、西红柿冻干粉打制蓉状,得胡萝卜奶蓉;

(2)、将银鱼干洗净,在米醋中浸泡 10-15 分钟,捞出蒸制熟香,烘干磨制成粉,将鲜嫩菊花脑茎叶洗净切末,加水煮沸,加入银鱼干粉、蛋清液搅拌成稠滑状,得菊花脑银鱼蛋羹;

(3)、将扁豆叶、黄芪、砂仁、盐肤木、鹿角胶、梗通草、菊芋粉碎至 20-40 目,加水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩至膏状,得黄芪浸提膏;

(4)、将黄芪浸提膏、菊花脑银鱼羹、胡萝卜奶蓉及其他剩余原料混合,在 50-70℃下焖润至糊浆状,冷冻干燥,超微粉碎,分袋包装,即可。

一种黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 蜂蜜是一种营养丰富的天然滋养食品,几乎含有蔬菜中的全部营养成分,具有润肺、通便、补中、解毒的功效,可促进消化吸收,增进食欲,镇静安眠,提高机体抵抗力,改善心脑血管系统的血液循环,具有广泛的应用价值和食用价值。但是一种呈酸性的胶状液体,易遭受金属的污染,且含水量高,吸潮性强,易发酵变质,不便于储藏和运输,为了丰富蜂蜜食品的范围及种类,本发明提供一种营养物质丰富、保健价值高、口感好、风味独特蜂蜜食品,集饮、食两用于一体,方便食用,特别是旅途佳品。更有利于作为营养物质添加于各种食品中。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉及其加工方法。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉,是由以下重量份的原料组成:

绿茶粉 8-12、胡萝卜 20-30、西红柿冻干粉 10-15、菊花脑 6-12、银鱼干 5-8、蛋清液 6-9、蜂蜜 40-60、羊奶 15-30、扁豆叶 2-3、黄芪 4-6、砂仁 2-3、盐肤木 2-3、鹿角胶 1-2、梗通草 1-3、菊芋 2-4、营养保健粉 10-15;

所述的营养保健粉由以下重量份的原料组成:大麦苗粉 15-25、奇雅子 8-16、西米 6-10、油莎豆 15-30、鸭血 10-25、海带超微粉 5-8、五味子花粉 4-8、薏仁油 3-6、姜汁 4-6、沙棘黄酮 1-2、红枣醋 10-20;

所述的营养保健粉的的制备方法为:a、将奇雅子、油莎豆分别除杂洗净,加 5-8 倍水研磨成浆,过滤去渣,滤液煮沸,浆液待用;b、将新鲜鸭血与红枣醋、姜汁搅拌均匀,静置 10-15 分钟,倒入步骤 a 微沸浆液中,同时加入其他剩余原料搅拌均匀,停火焖润 10-15 分钟,在冷冻干燥研磨至 100-200 目,即得。

[0005] 所述的黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将胡萝卜除杂洗净,入笼蒸熟,碾压成泥,与羊乳、西红柿冻干粉打制蓉状,得胡萝卜奶蓉;

(2)、将银鱼干洗净,在米醋中浸泡 10-15 分钟,捞出蒸制熟香,烘干磨制成粉,将鲜嫩菊花脑茎叶洗净切末,加水煮沸,加入银鱼干粉、蛋清液搅拌成稠滑状,得菊花脑银鱼蛋羹;

(3)、将扁豆叶、黄芪、砂仁、盐肤木、鹿角胶、梗通草、菊芋粉碎至 20-40 目,加水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩至膏状,得黄芪浸提膏;

(4)、将黄芪浸提膏、菊花脑银鱼羹、胡萝卜奶蓉及其他剩余原料混合,在 50-70℃下焖润至糊浆状,冷冻干燥,超微粉碎,分袋包装,即可。

[0006] 上述的营养保健粉中,奇雅子为芡欧鼠尾草的种子,营养丰富,富含 52 种营养元

素,蛋白质、钙、铁、omega-3、以及十余种抗氧化物,以起到代餐减肥、持续供能、润肠通便的作用;大麦苗粉是纯天然食物,能强化正常细胞的免疫能力,促进体内新陈代谢,排毒养颜,有助于减肥;油莎豆含有丰富的蛋白质、氨基酸、多种不饱和脂肪酸、维生素E等多种营养元素,营养价值极高有降血糖,降低胆固醇,防治高血压,心脏病,肠癌和动脉硬化,润肠通便,排毒,清肺预防肥胖等功效,与其他有益成分协同作用,不仅能提高机体免疫功能,滋养五脏,促进代谢功能,排毒养颜瘦身。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明制得的黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉,营养丰富均衡,食用方便,香浓润滑,鲜甜爽口,适合长期食用,明显提高机体免疫功能,增强抗病体质,促进人体新陈代谢,滋补强壮身体,延缓衰老。

具体实施方式

[0008] 一种黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉,是由以下重量(斤)的原料组成:

绿茶粉 12、胡萝卜 30、西红柿冻干粉 15、菊花脑 12、银鱼干 8、蛋清液 9、蜂蜜 60、羊奶 30、扁豆叶 3、黄芪 6、砂仁 3、盐肤木 2、鹿角胶 1、梗通草 1、菊芋 4、营养保健粉 15;

所述的营养保健粉由以下重量(斤)的原料组成:大麦苗粉 25、奇雅子 16、西米 10、油莎豆 30、鸭血 25、海带超微粉 8、五味子花粉 4、薏仁油 4、姜汁 4、沙棘黄酮 1、红枣醋 20;

所述的营养保健粉的的制备方法为:a、将奇雅子、油莎豆分别除杂洗净,加8倍水研磨成浆,过滤去渣,滤液煮沸,浆液待用;b、将新鲜鸭血与红枣醋、姜汁搅拌均匀,静置10分钟,倒入步骤a微沸浆液中,同时加入其他剩余原料搅拌均匀,停火焖润15分钟,在冷冻干燥研磨至200目,即得。

[0009] 所述的黄芪胡萝卜蜂蜜奶茶粉的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将胡萝卜除杂洗净,入笼蒸熟,碾压成泥,与羊乳、西红柿冻干粉打制蓉状,得胡萝卜奶蓉;

(2)、将银鱼干洗净,在米醋中浸泡15分钟,捞出蒸制熟香,烘干磨制成粉,将鲜嫩菊花脑茎叶洗净切末,加水煮沸,加入银鱼干粉、蛋清液搅拌成稠滑状,得菊花脑银鱼蛋羹;

(3)、将扁豆叶、黄芪、砂仁、盐肤木、鹿角胶、梗通草、菊芋粉碎至40目,加水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩至膏状,得黄芪浸提膏;

(4)、将黄芪浸提膏、菊花脑银鱼羹、胡萝卜奶蓉及其他剩余原料混合,在65℃下焖润至糊浆状,冷冻干燥,超微粉碎,分袋包装,即可。