



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104397654 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 11

(21) 申请号 201410711337. 3

(22) 申请日 2014. 12. 01

(71) 申请人 安徽竞赛食品有限公司

地址 236055 安徽省阜阳市颍东开发区竞赛路 66 号

(72) 发明人 康继富

(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 1/22(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种鲜骨素调味料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种鲜骨素调味料及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:鸡骨肉 200-210、猪骨肉 100-110、牛骨肉 50-55、葱 10-12、姜 20-23、蒜 18-20、肌苷酸 15-18、鸟苷酸 1-2、蛋氨酸 13-15、甘氨酸 8-10、骨碎剂 4-5、肉蔻 8-10、丁香 4-5、鱿鱼肉泥 10-12、海带颗粒 3-4、咖啡豆粉 5-6、绿豆汁 4-5、干雪耳 6-7、红菜椒 3-4、紫菜 3-5、甜瓜汁 8-9、柚子汁 15-18、淡竹叶 1-2、金银花 1-2、红花籽 0.5-1、车前草 1-2、泽泻叶 1-2、水适量、营养助剂 30-40;本发明加入了鸡骨肉、猪骨肉和牛骨肉,营养丰富,味道鲜美,工艺新颖。

1. 一种鲜骨素调味料,其特征在于是由下述重量份的原料制成:鸡骨肉 200-210、猪骨肉 100-110、牛骨肉 50-55、葱 10-12、姜 20-23、蒜 18-20、肌苷酸 15-18、鸟苷酸 1-2、蛋氨酸 13-15、甘氨酸 8-10、骨碎剂 4-5、肉蔻 8-10、丁香 4-5、鱿鱼肉泥 10-12、海带颗粒 3-4、咖啡豆粉 5-6、绿豆汁 4-5、干雪耳 6-7、红菜椒 3-4、紫菜 3-5、甜瓜汁 8-9、柚子汁 15-18、淡竹叶 1-2、金银花 1-2、红花籽 0.5-1、车前草 1-2、泽泻叶 1-2、水适量、营养助剂 30-40;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:山竹 8-10、豆沙 3-4、生鸽蛋 4-5、水蜜桃发酵酒 18-20、青稞粉 3-4、酸枣仁 2-3、苦瓜汁 14-16、黄豆芽 10-12、人参 1-2、枸杞 1-1.5、茯苓 1-2、月桂叶 1-2、杜仲叶 1-2、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将蔓荆子、芦荟叶、女贞子、枸杞子、黄精混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将山竹放在水蜜桃发酵酒内浸泡 30-40 分钟,再加入豆沙混合打成浆,加热煮沸后放入生鸽蛋,继续煮 3-4 分钟,即可;

(3)将黄豆芽放在苦瓜汁内浸泡 20-30 分钟后捞出,再加入其它剩余原料混合捣碎,烘干得粉末,再与(1)(2)中所得物均匀混合,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种鲜骨素调味料的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:
(1)将淡竹叶、金银花、红花籽、车前草、泽泻叶混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)在鱿鱼肉泥内加入绿豆汁拌匀,再加入海带颗粒和咖啡豆粉混合均匀,并放在蒸笼内蒸 20-30 分钟,再烘干磨成粉;

(3)将干雪耳放在甜瓜汁内浸泡 1-2 小时后捞出,再与红菜椒、紫菜和柚子汁混合打成浆,再煮 10-15 分钟,即可;

(4)将其它剩余原料均匀与(1)(2)(3)中所得物混合均匀,经破碎得骨肉泥,再经蒸煮、过滤、酶解、灭菌、滤渣,即得。

一种鲜骨素调味料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种鲜骨素调味料及其制备方法。

背景技术

[0002] 鲜味调料是人们饮食中努力追求的一种美味,它能使人产生一种舒服愉快的感觉。鲜味调料主要来自氨基酸、核苷酸和琥珀酸,大多存在于肉畜、鱼鲜、禽蛋等主料中,目前的鲜味调料口味单一,营养成分少,需要改进。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种鲜骨素调味料及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种鲜骨素调味料,是由下述重量份的原料制成:鸡骨肉 200-210、猪骨肉 100-110、牛骨肉 50-55、葱 10-12、姜 20-23、蒜 18-20、肌苷酸 15-18、鸟苷酸 1-2、蛋氨酸 13-15、甘氨酸 8-10、骨碎剂 4-5、肉蔻 8-10、丁香 4-5、鱿鱼肉泥 10-12、海带颗粒 3-4、咖啡豆粉 5-6、绿豆汁 4-5、干雪耳 6-7、红菜椒 3-4、紫菜 3-5、甜瓜汁 8-9、柚子汁 15-18、淡竹叶 1-2、金银花 1-2、红花籽 0.5-1、车前草 1-2、泽泻叶 1-2、水适量、营养助剂 30-40;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:山竹 8-10、豆沙 3-4、生鸽蛋 4-5、水蜜桃发酵酒 18-20、青稞粉 3-4、酸枣仁 2-3、苦瓜汁 14-16、黄豆芽 10-12、人参 1-2、枸杞 1-1.5、茯苓 1-2、月桂叶 1-2、杜仲叶 1-2、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将蔓荆子、芦荟叶、女贞子、枸杞子、黄精混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将山竹放在水蜜桃发酵酒内浸泡 30-40 分钟,再加入豆沙混合打成浆,加热煮沸后放入生鸽蛋,继续煮 3-4 分钟,即可;

(3)将黄豆芽放在苦瓜汁内浸泡 20-30 分钟后捞出,再加入其它剩余原料混合捣碎,烘干得粉末,再与(1)(2)中所得物均匀混合,即得。

[0005] 一种鲜骨素调味料的制备方法,包括以下步骤:(1)将淡竹叶、金银花、红花籽、车前草、泽泻叶混合加入适量的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)在鱿鱼肉泥内加入绿豆汁拌匀,再加入海带颗粒和咖啡豆粉混合均匀,并放在蒸笼内蒸 20-30 分钟,再烘干磨成粉;

(3)将干雪耳放在甜瓜汁内浸泡 1-2 小时后捞出,再与红菜椒、紫菜和柚子汁混合打成浆,再煮 10-15 分钟,即可;

(4)将其它剩余原料均匀与(1)(2)(3)中所得物混合均匀,经破碎得骨肉泥,再经蒸煮、过滤、酶解、灭菌、滤渣,即得。

[0006] 本发明的优点是:本发明加入了鸡骨肉、猪骨肉和牛骨肉,营养丰富,味道鲜美,工艺新颖,加入的中药具有利尿、清热、明目、活血通经、散瘀止痛、抗癌、提取色素、美容抗衰。

具体实施方式

[0007] 一种鲜骨素调味料,是由下述重量份的原料制成:鸡骨肉 200、猪骨肉 100、牛骨肉 50、葱 10、姜 20、蒜 18、肌苷酸 15、鸟苷酸 1、蛋氨酸 13、甘氨酸 8、骨碎剂 4、肉蔻 8、丁香 4、鱿鱼肉泥 10、海带颗粒 3、咖啡豆粉 5、绿豆汁 4、干雪耳 6、红菜椒 3、紫菜 3、甜瓜汁 8、柚子汁 15、淡竹叶 1、金银花 1、红花籽 0.5、车前草 1、泽泻叶 1、水适量、营养助剂 30;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:山竹 8、豆沙 3、生鸽蛋 4、水蜜桃发酵酒 18、青稞粉 3、酸枣仁 2、苦瓜汁 14、黄豆芽 10、人参 1、枸杞 1、茯苓 1、月桂叶 1、杜仲叶 1、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将蔓荆子、芦荟叶、女贞子、枸杞子、黄精混合加入适量的水熬煮 20 分钟,过滤得药液;

(2)将山竹放在水蜜桃发酵酒内浸泡 30 分钟,再加入豆沙混合打成浆,加热煮沸后放入生鸽蛋,继续煮 3 分钟,即可;

(3)将黄豆芽放在苦瓜汁内浸泡 20 分钟后捞出,再加入其它剩余原料混合捣碎,烘干得粉末,再与(1)(2)中所得物均匀混合,即得。

[0008] 一种鲜骨素调味料的制备方法,包括以下步骤:(1)将淡竹叶、金银花、红花籽、车前草、泽泻叶混合加入适量的水熬煮 20 分钟,过滤得药液;

(2)在鱿鱼肉泥内加入绿豆汁拌匀,再加入海带颗粒和咖啡豆粉混合均匀,并放在蒸笼内蒸 20 分钟,再烘干磨成粉;

(3)将干雪耳放在甜瓜汁内浸泡 1 小时后捞出,再与红菜椒、紫菜和柚子汁混合打成浆,再煮 10 分钟,即可;

(4)将其它剩余原料均匀与(1)(2)(3)中所得物混合均匀,经破碎得骨肉泥,再经蒸煮、过滤、酶解、灭菌、滤渣,即得。