



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104026599 A

(43) 申请公布日 2014. 09. 10

(21) 申请号 201410170666. 1

(22) 申请日 2014. 04. 26

(71) 申请人 侯道鸿

地址 241111 安徽省芜湖市芜湖县六郎镇加元村侯村 10 号

(72) 发明人 侯道鸿

(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 1/311 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

A23L 1/36 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种葱香兔肉及其制备方法

(57) 摘要

一种葱香兔肉及其制备方法, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 兔肉 200-210、虾仁 30-35、蜂胶 1. 2-1. 3、甘草 1-2、金银花 1. 2-1. 3、枳椇子 0. 9-1. 2、石榴叶 1. 3-1. 5、吐烟花 1-1. 1、苦草 1. 3-1. 4、蛋清 10-15、淀粉 10-11、水蜜桃 5-7、樱桃 6-7、冻豆腐 40-45、巧克力 5-7、核桃仁 7-8、大葱 10-11、啤酒 7-9、白糖 1-2、猪油 6-7、营养添加剂 8-10。本发明的兔肉口感好, 酒香浓郁, 味道香甜, 风味独特, 且配方合理科学, 搭配了多种水果、坚果, 使得本发明的营养全面完善, 此外, 本发明还含有多种中草药成分, 经常食用可达到补脾益气、清热解毒、宁心安神、养筋和血的功效。

1. 一种葱香兔肉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

兔肉 200-210、虾仁 30-35、蜂胶 1.2-1.3、甘草 1-2、金银花 1.2-1.3、枳椇子 0.9-1.2、石榴叶 1.3-1.5、吐烟花 1-1.1、苦草 1.3-1.4、蛋清 10-15、淀粉 10-11、水蜜桃 5-7、樱桃 6-7、冻豆腐 40-45、巧克力 5-7、核桃仁 7-8、大葱 10-11、啤酒 7-9、白糖 1-2、猪油 6-7、营养添加剂 8-10;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:百合子 2-3、囊荷花苞 1-2、茯苓 1.5-1.9、花生壳 1.3-1.8、牛骨 6-7、榛子仁 12-13、咸鸭蛋 7-8、番茄 10-13;

制备方法为:(1)取番茄果肉打浆,得番茄浆;将百合子、囊荷花苞、茯苓、花生壳、牛骨混合入锅,加 4-5 倍的水、番茄浆小火熬制 30-35 分钟,过滤除渣,收集滤液;

(2)取咸鸭蛋蛋黄,碾成泥;

(3)将榛子仁入锅,小火炒香后出料,加步骤(1)所得物料研磨匀质,然后加入步骤(2)所得物料,小火熬膏,烘干后研成粉末,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的葱香兔肉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将蜂胶、甘草、金银花、枳椇子、石榴叶、吐烟花、苦草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将兔肉、虾仁打成泥,加入蛋清、淀粉顺单方向搅拌 10-15 分钟后送入模具中压实,隔水大火蒸 30-35 分钟后出料,切片;

(3)取水蜜桃、樱桃果肉,打成浆液,过滤除渣,得果汁;将冻豆腐切成丁,与果汁混合拌匀,烘干备用;

(4)将核桃仁炒香,加药液、啤酒研磨匀质,然后加入巧克力,搅拌至巧克力完全融化;

(5)将大葱切段,与猪油、白糖混合入锅,大火炒香后倒入步骤(2)、(3)、(4)所得物料及剩余物料,翻炒 7-8 分钟后起锅,即得。

一种葱香兔肉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种葱香兔肉及其制备方法。

背景技术

[0002] 兔肉是一种高蛋白质、低脂肪、少胆固醇的肉类,其味道鲜美,广受消费者的的欢迎。目前市场上销售的由兔肉制成的产品的种类繁多,但其大多营养成分单一,不具有保健功效,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葱香兔肉及其制备方法,本发明具有香味浓郁,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种葱香兔肉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

兔肉 200-210、虾仁 30-35、蜂胶 1.2-1.3、甘草 1-2、金银花 1.2-1.3、枳椇子 0.9-1.2、石榴叶 1.3-1.5、吐烟花 1-1.1、苦草 1.3-1.4、蛋清 10-15、淀粉 10-11、水蜜桃 5-7、樱桃 6-7、冻豆腐 40-45、巧克力 5-7、核桃仁 7-8、大葱 10-11、啤酒 7-9、白糖 1-2、猪油 6-7、营养添加剂 8-10;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:百合子 2-3、囊荷花苞 1-2、茯苓 1.5-1.9、花生壳 1.3-1.8、牛骨 6-7、榛子仁 12-13、咸鸭蛋 7-8、番茄 10-13;

制备方法为:(1)取番茄果肉打浆,得番茄浆;将百合子、囊荷花苞、茯苓、花生壳、牛骨混合入锅,加 4-5 倍的水、番茄浆小火熬制 30-35 分钟,过滤除渣,收集滤液;

(2)取咸鸭蛋蛋黄,碾成泥;

(3)将榛子仁入锅,小火炒香后出料,加步骤(1)所得物料研磨匀质,然后加入步骤(2)所得物料,小火熬膏,烘干后研成粉末,即得。

[0005] 所述的葱香兔肉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将蜂胶、甘草、金银花、枳椇子、石榴叶、吐烟花、苦草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将兔肉、虾仁打成泥,加入蛋清、淀粉顺单方向搅拌 10-15 分钟后送入模具中压实,隔水大火蒸 30-35 分钟后出料,切片;

(3)取水蜜桃、樱桃果肉,打成浆液,过滤除渣,得果汁;将冻豆腐切成丁,与果汁混合拌匀,烘干备用;

(4)将核桃仁炒香,加药液、啤酒研磨匀质,然后加入巧克力,搅拌至巧克力完全融化;

(5)将大葱切段,与猪油、白糖混合入锅,大火炒香后倒入步骤(2)、(3)、(4)所得物料及剩余物料,翻炒 7-8 分钟后起锅,即得。

[0006] 本发明中的吐烟花为荨麻科植物吐烟花的全草,苦草为水鳖科植物苦草的全草。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的兔肉口感好,酒香浓郁,味道香甜,风味独特,且配方合理科学,搭配了多种水果、坚果,使得本发明的营养全面完善,此外,本发明还含有多种中草药成分,经常食用可达到补脾益气、清热解毒、宁心安神、养筋和血的功效。

具体实施方式

[0008] 一种葱香兔肉,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

兔肉 210、虾仁 35、蜂胶 1.3、甘草 2、金银花 1.3、枳椇子 1.2、石榴叶 1.5、吐烟花 1.1、苦草 1.4、蛋清 15、淀粉 10、水蜜桃 7、樱桃 7、冻豆腐 45、巧克力 5、核桃仁 8、大葱 11、啤酒 9、白糖 2、猪油 7、营养添加剂 10;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:百合子 3、囊荷花苞 2、茯苓 1.9、花生壳 1.8、牛骨 7、榛子仁 13、咸鸭蛋 7、番茄 13;

制备方法为:(1)取番茄果肉打浆,得番茄浆;将百合子、囊荷花苞、茯苓、花生壳、牛骨混合入锅,加 4-5 倍的水、番茄浆小火熬制 30-35 分钟,过滤除渣,收集滤液;

(2)取咸鸭蛋蛋黄,碾成泥;

(3)将榛子仁入锅,小火炒香后出料,加步骤(1)所得物料研磨匀质,然后加入步骤(2)所得物料,小火熬膏,烘干后研成粉末,即得。

[0009] 所述的葱香兔肉的制备方法,包括以下步骤:

(1)将蜂胶、甘草、金银花、枳椇子、石榴叶、吐烟花、苦草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将兔肉、虾仁打成泥,加入蛋清、淀粉顺单方向搅拌 10-15 分钟后送入模具中压实,隔水大火蒸 30-35 分钟后出料,切片;

(3)取水蜜桃、樱桃果肉,打成浆液,过滤除渣,得果汁;将冻豆腐切成丁,与果汁混合拌匀,烘干备用;

(4)将核桃仁炒香,加药液、啤酒研磨匀质,然后加入巧克力,搅拌至巧克力完全融化;

(5)将大葱切段,与猪油、白糖混合入锅,大火炒香后倒入步骤(2)、(3)、(4)所得物料及剩余物料,翻炒 7-8 分钟后起锅,即得。