



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103719909 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 16

(21) 申请号 201310685989. X

A23L 1/36(2006. 01)

(22) 申请日 2013. 12. 16

A23L 1/212(2006. 01)

(71) 申请人 马鞍山市安康菌业有限公司

地址 243102 安徽省马鞍山市当涂县太白镇
205 国道

(72) 发明人 殷铭 刘大海 费丹 藏一健
沈翔 范和桥 殷坤才

(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 1/317(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/28(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种黑木耳核桃火腿

(57) 摘要

一种黑木耳核桃火腿,由以下重量份原料组成:瘦猪肉 300-320、核桃 30-35、黑木耳 60-70、芹菜 30-40、山楂 30-40、青梅 30-40、小麦胚芽 10-15、高粱粉 10-15、胡椒粉 10-15、大米淀粉 60-70、植脂末 20-30、阿胶 5-6、熟地 5-6、川芎 4-5、蒲黄 3-4、郁金香 3-4、麦冬 5-6、天麻 3-4、茵陈蒿 3-4、食品添加剂 10-12、食盐适量、味精适量、水适量;本发明的一种黑木耳核桃火腿,制备工艺简单环保,添加黑木耳、核桃等食材,能够润肠排毒、补充营养,以及阿胶、熟地、川芎、蒲黄等中药材的提取物的添加,赋予了本发明火腿的特殊的保健功能,有益于人体健康。

1. 一种黑木耳核桃火腿,其特征在于,由以下重量份原料组成:瘦猪肉 300-320、核桃 30-35、黑木耳 60-70、芹菜 30-40、山楂 30-40、青梅 30-40、小麦胚芽 10-15、高粱粉 10-15、胡椒粉 10-15、大米淀粉 60-70、植脂末 20-30、阿胶 5-6、熟地 5-6、川芎 4-5、蒲黄 3-4、郁金香 3-4、麦冬 5-6、天麻 3-4、茵陈蒿 3-4、食品添加剂 10-12、食盐适量、味精适量、水适量;

所述食品添加剂,由以下重量份原料组成:猪血 40-50、鸡蛋液 80-90、大青根 6-7、茼蒿花 6-7、栗粉 10-15、甜菜根粉 10-15、白酒 30-35、水适量;

所述食品添加剂的制备方法如下,用将大青根、茼蒿花粉碎后,用棉布包扎好,放入白酒中浸泡 5-7 天,过滤,得到白酒提取物备用;将猪血、鸡蛋液合并,混匀后,加入适量的水,蒸熟,捣碎,得到浆液备用;将白酒提取液与浆液、栗粉、甜菜根粉合并,混匀备用。

2. 如权利要求 1 所述的一种黑木耳核桃火腿的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将瘦猪肉洗净,切成块状后,倒入锅中,煮熟后,晒干,与核桃一起碾成粉备用;

(2) 将山楂、青梅洗净,取其果肉,与洗净的黑木耳、芹菜做成粒状备用;

(3) 将阿胶、熟地、川芎、蒲黄、郁金香、麦冬、天麻、茵陈蒿用 5-10 倍量的水提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

(4) 将步骤 1 中粉末、步骤 2 中的粒状物、中药粉、小麦胚芽、高粱粉、胡椒粉、大米淀粉、植脂末、食品添加剂、食盐、味精合并,混匀后,充分搅拌,成型后,做成火腿,烤熟即可。

一种黑木耳核桃火腿

[0001]

技术领域

[0002] 本发明主要涉及食品及其制备方法技术领域,尤其涉及一种黑木耳核桃火腿。

背景技术

[0003] 食品、饮料是人们消耗最快的消费品,食品、饮料关系到人们的身体健康,现在市场上的副食品越来越多,但是大多数的副食品只是能解决人们基本需求,人们的生活水平在不断的提高,对副食品的营养要求也越来越高。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种黑木耳核桃火腿的制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种黑木耳核桃火腿,由以下重量份原料组成:瘦猪肉 300-320、核桃 30-35、黑木耳 60-70、芹菜 30-40、山楂 30-40、青梅 30-40、小麦胚芽 10-15、高粱粉 10-15、胡椒粉 10-15、大米淀粉 60-70、植脂末 20-30、阿胶 5-6、熟地 5-6、川芎 4-5、蒲黄 3-4、郁金香 3-4、麦冬 5-6、天麻 3-4、茵陈蒿 3-4、食品添加剂 10-12、食盐适量、味精适量、水适量:

食品添加剂,由以下重量份原料组成:猪血 40-50、鸡蛋液 80-90、大青根 6-7、茺蒿花 6-7、栗粉 10-15、甜菜根粉 10-15、白酒 30-35、水适量;

食品添加剂的制备方法如下,用将大青根、茺蒿花粉碎后,用棉布包扎好,放入白酒中浸泡 5-7 天,过滤,得到白酒提取物备用;将猪血、鸡蛋液合并,混匀后,加入适量的水,蒸熟,捣碎,得到浆液备用;将白酒提取液与浆液、栗粉、甜菜根粉合并,混匀备用。

[0006] 一种黑木耳核桃火腿的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将瘦猪肉洗净,切成块状后,倒入锅中,煮熟后,晒干,与核桃一起碾成粉备用;

(2) 将山楂、青梅洗净,取其果肉,与洗净的黑木耳、芹菜做成粒状备用;

(3) 将阿胶、熟地、川芎、蒲黄、郁金香、麦冬、天麻、茵陈蒿用 5-10 倍量的水提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

(4) 将步骤 1 中粉末、步骤 2 中的粒状物、中药粉、小麦胚芽、高粱粉、胡椒粉、大米淀粉、植脂末、食品添加剂、食盐、味精合并,混匀后,充分搅拌,成型后,做成火腿,烤熟即可。

[0007] 本发明的优点是:本发明的一种黑木耳核桃火腿,制备工艺简单环保,添加黑木耳、核桃等食材,能够润肠排毒、补充营养,以及阿胶、熟地、川芎、蒲黄等中药材的提取物的添加,赋予了本发明火腿的特殊的保健功能,有益于人体健康。

具体实施方式

[0008] 一种黑木耳核桃火腿,由以下重量份(Kg)原料组成:瘦猪肉 300、核桃 35、黑木耳 60、芹菜 30、山楂 30、青梅 30、小麦胚芽 10、高粱粉 10、胡椒粉 10、大米淀粉 60、植脂末 20、

阿胶 6、熟地 5、川芎 4、蒲黄 3、郁金香 3、麦冬 5、天麻 3、茵陈蒿 3、食品添加剂 10、食盐适量、味精适量、水适量：

食品添加剂，由以下重量份(Kg)原料组成：猪血 40、鸡蛋液 80、大青根 6、茼蒿花 6、栗粉 10、甜菜根粉 10、白酒 30、水适量；

食品添加剂的制备方法如下，用将大青根、茼蒿花粉碎后，用棉布包扎好，放入白酒中浸泡 5 天，过滤，得到白酒提取物备用；将猪血、鸡蛋液合并，混匀后，加入适量的水，蒸熟，捣碎，得到浆液备用；将白酒提取液与浆液、栗粉、甜菜根粉合并，混匀备用。

[0009] 一种黑木耳核桃火腿的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将瘦猪肉洗净，切成块状后，倒入锅中，煮熟后，晒干，与核桃一起碾成粉备用；

(2) 将山楂、青梅洗净，取其果肉，与洗净的黑木耳、芹菜做成粒状备用；

(3) 将阿胶、熟地、川芎、蒲黄、郁金香、麦冬、天麻、茵陈蒿用 5 倍量的水提取，将提取液喷雾干燥，得到中药粉；

(4) 将步骤 1 中粉末、步骤 2 中的粒状物、中药粉、小麦胚芽、高粱粉、胡椒粉、大米淀粉、植脂末、食品添加剂、食盐、味精合并，混匀后，充分搅拌，成型后，做成火腿，烤熟即可。