



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103519213 B

(45) 授权公告日 2016. 01. 20

(21) 申请号 201310402453. 2

CN 101822363 A, 2010. 09. 08,

(22) 申请日 2013. 09. 07

CN 103082175 A, 2013. 05. 08,

(73) 专利权人 五河县亿家念食品有限公司

CN 102599535 A, 2012. 07. 25,

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城南工业
园区兴潼路南侧

CN 102551091 A, 2012. 07. 11,

CN 1300563 A, 2001. 06. 27,

CN 101756265 A, 2010. 06. 30,

(72) 发明人 朱刚强

审查员 刘以娟

(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 13/50(2016. 01)

A23L 17/10(2016. 01)

A23L 19/18(2016. 01)

A23L 19/10(2016. 01)

A23L 33/105(2016. 01)

(56) 对比文件

CN 101218981 A, 2008. 07. 16,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种茶味土豆鸡肉丸

(57) 摘要

一种茶味土豆鸡肉丸, 由以下重量份原料组成: 鸡肉 180-190、鲤鱼肉 30-40、藕粉 100-120、小麦面粉 40-50、土豆 30-40、蒜蓉 20-30、青椒 30-40、桔梗 4-5、甘草 5-6、胖大海 6-7、西洋参 5-6、枸杞叶 5-6、金银花 5-6、枳椇子 4-5、草莓叶 3-4、棒棒草 3-4、绿茶 30-40、白砂糖 20-40、黄酒 10-20、食盐 20-50、玉米油 100-130、水适量。本发明的一种茶味土豆鸡肉丸, 以鸡肉、鲤鱼肉为主材料, 补充丰富蛋白质, 添加土豆、绿茶等食材, 改善本发明鸡肉丸的口感, 清新爽口, 还特别添加了甘草、胖大海等具有清热降火功效的中药材的提取物, 具有很好的清热降火的功效, 适合容易上火的人食用。

1. 一种茶味土豆鸡肉丸,其特征在于,由以下重量份原料制成:鸡肉 180-190、鲤鱼肉 30-40、藕粉 100-120、小麦面粉 40-50、土豆 30-40、蒜蓉 20-30、青椒 30-40、桔梗 4-5、甘草 5-6、胖大海 6-7、西洋参 5-6、枸杞叶 5-6、金银花 5-6、枳椇子 4-5、草莓叶 3-4、棒棒草 3-4、绿茶 30-40、白砂糖 20-40、黄酒 10-20、食盐 20-50、玉米油 100-130、水适量。

2. 如权利要求 1 所述的一种茶味土豆鸡肉丸的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将鸡肉、鲤鱼肉洗净后,置于锅中,加入适量的水,加热焖煮 2-3 小时,将肉捞出,打碎备用;

(2) 将土豆去皮洗净,与蒜蓉、洗净的青椒一起置于容器中,将绿茶打包后置于容器中,再加入适量的水,加热煮沸后,继续煮 1-2 小时,将绿茶包拿出,将容器中所有物料一起打成土豆浆备用;

(3) 将桔梗、甘草、胖大海、西洋参、枸杞叶、金银花、枳椇子、草莓叶、棒棒草用 5-9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉末;

(4) 将碎肉、藕粉、小麦面粉、土豆浆、中药粉末混合,添加白砂糖、黄酒、食盐调味,充分搅拌均匀后,做成鸡肉丸,喷上玉米油,置于烤箱中烤熟即可。

一种茶味土豆鸡肉丸

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品及其工艺技术领域,尤其涉及一种茶味土豆鸡肉丸及其制备方法。

背景技术

[0002] 市场上的即食肉食品的种类很少,基本上是以生鲜肉为主,然而随着人们生活水平的提高,市场上单一的肉食品并不能满足人们的生活需求,且市售的即食肉食品的营养也是单一的,并没有体现其辅助的功效。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种茶味土豆鸡肉丸及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种茶味土豆鸡肉丸,由以下重量份原料组成:鸡肉 180-190、鲤鱼肉 30-40、藕粉 100-120、小麦面粉 40-50、土豆 30-40、蒜蓉 20-30、青椒 30-40、桔梗 4-5、甘草 5-6、胖大海 6-7、西洋参 5-6、枸杞叶 5-6、金银花 5-6、枳椇子 4-5、草莓叶 3-4、棒棒草 3-4、绿茶 30-40、白砂糖 20-40、黄酒 10-20、食盐 20-50、玉米油 100-130、水适量。

[0005] 一种茶味土豆鸡肉丸的制备方法,包括以下步骤:

[0006] (1) 将鸡肉、鲤鱼肉洗净后,置于锅中,加入适量的水,加热焖煮 2-3 小时,将肉捞出,打碎备用;

[0007] (2) 将土豆去皮洗净,与蒜蓉、洗净的青椒一起置于容器中,将绿茶打包后置于容器中,再加入适量的水,加热煮沸后,继续煮 1-2 小时,将绿茶包拿出,将容器中所有物料一起打成土豆浆备用;

[0008] (3) 将桔梗、甘草、胖大海、西洋参、枸杞叶、金银花、枳椇子、草莓叶、棒棒草用 5-9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉末;

[0009] (4) 将碎肉、藕粉、面粉、土豆浆、中药粉末混合,添加白砂糖、黄酒、食盐调味,充分搅拌均匀后,做成鸡肉丸,喷上玉米油,置于烤箱中烤熟即可。

[0010] 本发明的优点是:本发明的一种茶味土豆鸡肉丸,以鸡肉、鲤鱼肉为主材料,补充丰富蛋白质,添加土豆、绿茶等食材,改善本发明鸡肉丸的口感,清新爽口,还特别添加了甘草、胖大海等具有清热降火功效的中药材的提取物,具有很好的清热降火的功效,适合容易上火的人食用。

具体实施方式

[0011] 一种茶味土豆鸡肉丸,由以下重量份原料组成:鸡肉 180 Kg、鲤鱼肉 30 Kg、藕粉 100 Kg、小麦面粉 40 Kg、土豆 30 Kg、蒜蓉 20 Kg、青椒 30 Kg、桔梗 4 Kg、甘草 5 Kg、胖大海 6 Kg、西洋参 5 Kg、枸杞叶 5 Kg、金银花 5 Kg、枳椇子 4 Kg、草莓叶 3 Kg、棒棒草 3 Kg、绿茶 30 Kg、白砂糖 20 Kg、黄酒 10 Kg、食盐 20 Kg、玉米油 100 Kg、水适量。

[0012] 一种茶味土豆鸡肉丸的制备方法,包括以下步骤:

[0013] (1) 将鸡肉、鲤鱼肉洗净后,置于锅中,加入适量的水,加热焖煮 2 小时,将肉捞出,打碎备用;

[0014] (2) 将土豆去皮洗净,与蒜蓉、洗净的青椒一起置于容器中,将绿茶打包后置于容器中,再加入适量的水,加热煮沸后,继续煮 1.5 小时,将绿茶包拿出,将容器中所有物料一起打成土豆浆备用;

[0015] (3) 将桔梗、甘草、胖大海、西洋参、枸杞叶、金银花、枳椇子、草莓叶、棒棒草用 9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉末;

[0016] (4) 将碎肉、藕粉、面粉、土豆浆、中药粉末混合,添加白砂糖、黄酒、食盐调味,充分搅拌均匀后,做成鸡肉丸,喷上玉米油,置于烤箱中烤熟即可。