



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106306095 A

(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610693036.1

(22)申请日 2016.08.19

(71)申请人 陈桂杰

地址 246000 安徽省安庆市大观区蓬莱街
1-603号

(72)发明人 陈桂杰

(51)Int.Cl.

A23C 20/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种木瓜味豆干及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种木瓜味豆干,是由以下的原料制成:木瓜、大豆、青菜、黄米、黑豆、水、覆盆子、鸡蛋花、仙草、甜菊叶、石竹、苦瓜籽粉;其制备方法包括以下步骤:(1)、制备木瓜浆汁;(2)、制备混合浆汁;(3)、制备杂粮果蔬浆;(4)、制备营养液;(5)、制备滤液;(6)、将杂粮果蔬浆、营养液、滤液与苦瓜籽粉混合均匀,制成豆干成品。本发明突破了传统豆干比较单一的口味,通过将木瓜、青菜、黄米、黑豆等果蔬杂粮营养成分引入到豆干配料当中,同时添加覆盆子、苦瓜籽粉等保健有益成分,其风味独特、香浓爽口,含有丰富的蛋白质、氨基酸和微量元素等多种营养成分,易于消化吸收,具有较好的食疗和保健效果。

1. 一种木瓜味豆干,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

木瓜20~30份、大豆30~50份、青菜5~10份、黄米5~12份、黑豆4~8份、水适量、覆盆子3~6份、鸡蛋花2~3份、仙草1~2份、甜菊叶1~2份、石竹1~3份、苦瓜籽粉2~5份;

所述的木瓜味豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将木瓜清洁除杂,加3~5倍水打制成浆,得到木瓜浆汁;

(2)、将青菜除杂,用水冲洗干净,加入步骤(1)得到的木瓜浆汁,打浆,得到混合浆汁;

(3)、将黄米、黑豆文火炒至熟香,放入研磨机,加入步骤(2)得到的混合浆汁进行研磨,过滤,得到杂粮果蔬浆;

(4)、将覆盆子、鸡蛋花、仙草、甜菊叶、石竹清洗后混合,加6~10倍水常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

(5)、将大豆淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6~12小时后磨浆,过滤去除豆渣,再将除渣后的豆浆加热至92~98℃后持续煮15~25分钟,过滤得滤液;

(6)、将步骤(3)的杂粮果蔬浆、步骤(4)的营养液、步骤(5)的滤液与苦瓜籽粉混合均匀,得到豆浆,按照现有豆干制作工艺制成豆干成品。

一种木瓜味豆干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体涉及一种木瓜味豆干及其制备方法。

背景技术

[0002] 豆干是豆腐干的简称,为豆腐的再加工制品,是中国的传统美食,其咸香爽口,硬中带韧,久放不坏,食用方便,受到广大消费者的喜欢。

[0003] 传统豆干是以单一大豆为原料制成的,在制作过程中会添加食盐、花椒等普通调料,口味比较单一,长期食用会感到口感较差、比较乏味,其营养成分也有待丰富和加强。随着人们生活水平的提高,对食品的要求越来越高,营养成分和口味单一的豆干已不能满足人们的需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的就是要解决上述的不足,而提供一种风味独特、营养成分丰富,具有食疗和保健效果的木瓜味豆干及其制备方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0006] 一种木瓜味豆干,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

[0007] 木瓜20~30份、大豆30~50份、青菜5~10份、黄米5~12份、黑豆4~8份、水适量、覆盆子3~6份、鸡蛋花2~3份、仙草1~2份、甜菊叶1~2份、石竹1~3份、苦瓜籽粉2~5份;

[0008] 所述的木瓜味豆干的制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1)、将木瓜清洁除杂,加3~5倍水打制成浆,得到木瓜浆汁;

[0010] (2)、将青菜除杂,用水冲洗干净,加入步骤(1)得到的木瓜浆汁,打浆,得到混合浆汁;

[0011] (3)、将黄米、黑豆文火炒至熟香,放入研磨机,加入步骤(2)得到的混合浆汁进行研磨,过滤,得到杂粮果蔬浆;

[0012] (4)、将覆盆子、鸡蛋花、仙草、甜菊叶、石竹清洗后混合,加6~10倍水常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

[0013] (5)、将大豆淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6~12小时后磨浆,过滤去除豆渣,再将除渣后的豆浆加热至92~98℃后持续煮15~25分钟,过滤得滤液;

[0014] (6)、将步骤(3)的杂粮果蔬浆、步骤(4)的营养液、步骤(5)的滤液与苦瓜籽粉混合均匀,得到豆浆,按照现有豆干制作工艺制成豆干成品。

[0015] 与现有技术相比,本发明的优点在于:

[0016] 本发明突破了传统豆干比较单一的口味,通过将木瓜、青菜、黄米、黑豆等果蔬杂粮营养成分引入到豆干配料当中,同时添加覆盆子、苦瓜籽粉等保健有益成分,其风味独特、香浓爽口,含有丰富的蛋白质、氨基酸和微量元素等多种营养成分,易于消化吸收,能增强抗病能力,具有较好的食疗和保健效果;本发明的生产方法简单、易操作,生产规模不受限制,易于推广应用。

具体实施方式

[0017] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0018] 实施例1:

[0019] 一种木瓜味豆干,是由以下重量份的原料制成:

[0020] 木瓜20份、大豆30份、青菜5份、黄米5份、黑豆4份、水适量、覆盆子3份、鸡蛋花2份、仙草1份、甜菊叶1份、石竹1份、苦瓜籽粉2份;

[0021] 所述的木瓜味豆干的制备方法,包括以下步骤:

[0022] (1)、将木瓜清洁除杂,加3倍水打制成浆,得到木瓜浆汁;

[0023] (2)、将青菜除杂,用水冲洗干净,加入步骤(1)得到的木瓜浆汁,打浆,得到混合浆汁;

[0024] (3)、将黄米、黑豆文火炒至熟香,放入研磨机,加入步骤(2)得到的混合浆汁进行研磨,过滤,得到杂粮果蔬浆;

[0025] (4)、将覆盆子、鸡蛋花、仙草、甜菊叶、石竹清洗后混合,加6倍水常温浸泡10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1小时,过滤,得营养液;

[0026] (5)、将大豆淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6小时后磨浆,过滤去除豆渣,再将除渣后的豆浆加热至92~98℃后持续煮25分钟,过滤得滤液;

[0027] (6)、将步骤(3)的杂粮果蔬浆、步骤(4)的营养液、步骤(5)的滤液与苦瓜籽粉混合均匀,得到豆浆,按照现有豆干制作工艺制成豆干成品。

[0028] 实施例2:

[0029] 一种木瓜味豆干,是由以下重量份的原料制成:

[0030] 木瓜30份、大豆50份、青菜10份、黄米12份、黑豆8份、水适量、覆盆子6份、鸡蛋花3份、仙草2份、甜菊叶2份、石竹3份、苦瓜籽粉5份;

[0031] 所述的木瓜味豆干的制备方法,包括以下步骤:

[0032] (1)、将木瓜清洁除杂,加5倍水打制成浆,得到木瓜浆汁;

[0033] (2)、将青菜除杂,用水冲洗干净,加入步骤(1)得到的木瓜浆汁,打浆,得到混合浆汁;

[0034] (3)、将黄米、黑豆文火炒至熟香,放入研磨机,加入步骤(2)得到的混合浆汁进行研磨,过滤,得到杂粮果蔬浆;

[0035] (4)、将覆盆子、鸡蛋花、仙草、甜菊叶、石竹清洗后混合,加10倍水常温浸泡5小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮2小时,过滤,得营养液;

[0036] (5)、将大豆淘洗干净后,水温20~30℃浸泡12小时后磨浆,过滤去除豆渣,再将除渣后的豆浆加热至92~98℃后持续煮15分钟,过滤得滤液;

[0037] (6)、将步骤(3)的杂粮果蔬浆、步骤(4)的营养液、步骤(5)的滤液与苦瓜籽粉混合均匀,得到豆浆,按照现有豆干制作工艺制成豆干成品。

[0038] 本发明实施例突破了传统豆干比较单一的口味,通过将木瓜、青菜、黄米、黑豆等果蔬杂粮营养成分引入到豆干配料当中,同时添加覆盆子、苦瓜籽粉等保健有益成分,其风味独特、香浓爽口,含有丰富的蛋白质、氨基酸和微量元素等多种营养成分,易于消化吸收,能增强抗病能力,具有较好的食疗和保健效果。

[0039] 本发明的上述实施方案都只能认为是对本发明的说明而不能限制发明,在与本发明的权利要求书相当的含义和范围内的任何变化,都应认为是包括在权利要求书的范围内。