



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102283293 B

(45) 授权公告日 2012. 11. 28

(21) 申请号 201110184512. 4

(22) 申请日 2011. 07. 04

(73) 专利权人 刘和勇

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县籍山镇金  
都路金都花园 A20 幢 205 室

(72) 发明人 刘和勇 汪剑英

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1289554 A, 2001. 04. 04, 权利要求 1-4.

CN 101401628 A, 2009. 04. 08, 权利要求

1-3.

武杰. 豆腐干系列食品制作技术. 《农村新  
技术》. 2010, 第 53-54 页.

孔谨等. 黄精滋补食品的开发与研究. 《食品  
研究与开发》. 1998, 第 20 卷 (第 4 期), 第 34-36  
页.

审查员 师晓荣

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种黄精茶干的生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黄精茶干的生产方法, 是  
采用传统豆干生产所用的单一原料大豆, 结合其  
生产工艺, 在豆干半成品老豆腐中添加具保健功  
能的黄精、红枣、薄荷, 使传统豆干的品质、品位予  
以提升, 为人们提供一种新颖的药膳、营养食品。  
成品味鲜津道, 具益脾胃、填精髓, 营养、保健、药  
膳, 食用方便等特点。其生产方法简单, 易于实现。

1. 一种黄精茶干的生产方法,其特征在于:

取鲜品黄精 2 公斤、干红枣 0.5 公斤、干薄荷 0.1 公斤,大豆 10 公斤;

先将黄精鲜根茎洗净切片,干红枣淘洗浸泡 10 分钟后去核,薄荷干品水冲洗后切段;将黄精片、去核红枣、薄荷碎段称量后同时入蒸锅,隔水蒸煮 20-25 分钟,用打浆机碎解成糜;

按常规豆腐加工方法,选用大豆,洗净后用水浸泡 12-24 小时后,再加一定比例的水磨成生豆浆;接着用纱布分离豆渣,取生豆浆液,放入锅内煮沸,煮好的豆浆用石膏点卤制成老豆腐;

称取老豆腐 8 公斤,加入制作的黄精、红枣、薄荷碎糜,用混合机混和均匀后,分量用布或蒲草制成的小袋包成小块,再经压榨,剥块,煮制成成品。

## 一种黄精茶干的生产方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工领域,具体地说是一种用植物黄精、红枣、薄荷混合制作豆干的生产方法。

### 背景技术

[0002] 黄精,多年生百合科植物,祖国医学一直将它用作补益要药。近代研究证实,根茎中含有多量粘液质、黄精多糖与低聚糖、甾体皂苷,菸酸,多种人体必需氨基酸、微量元素以及蒽醌类化合物。具有安五脏,助筋骨、益脾胃,填精髓等功用。红枣含有大量的维生素 A、B、C、P 以及微量元素钙、铁、锌、硒,红枣多糖等。具有益元气,生津血,益智补脑,滋养脏器肌肤,提高人体免疫的作用。薄荷作菜生熟都可,具有祛风热、助消化功能。历史以来豆制品茶干是人们日常喜爱的食品,作为传统食品,由于其原料单一,难以满足随着人们生活水平的提高,对食品既要适口性好,又趋保健、药膳功能的要求。

[0003] 目前以国家卫生部公布的食药兼用、常用作养生的黄精、红枣、薄荷作原料混合大豆制作美味茶干,国内还未见报道。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是采用传统豆干生产所用的单一原料大豆,结合其生产工艺,在豆干半成品老豆腐中添加具保健功能的黄精、红枣、薄荷,使传统豆干的品质、品位予以提升,为人们提供一种新颖的药膳、营养食品。

[0005] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:该茶干以大豆为主料制作老豆腐,添加黄精、红枣、薄荷制作的辅料,通过压制、剥块、煮制,制作出保健、药膳型茶干,具体包括下列步骤:

[0006] A、主料的处理:

[0007] 选用大豆,洗净后用水浸泡 12-24 小时后,再加一定比例的水磨成生豆浆;接着用纱布分离豆渣,取生豆浆液,放入锅内煮沸,煮好的豆浆用石膏点卤制成老豆腐;

[0008] B、辅料的处理:

[0009] 鲜黄精:洗净后切片;

[0010] 干红枣:淘洗后浸泡,再沥水后蒸煮,然后破碎;

[0011] 干薄荷:水冲洗干净;

[0012] 将黄精片、去核红枣、薄荷碎段称量后同时入蒸锅,隔水蒸煮 20-25 分钟,用打浆机破碎成糜;

[0013] C、豆干制取:将主料与辅料按一定比例混合均匀后,分量用布或蒲草制成的小袋包成小块,再经压榨,剥块,煮制成成品;

[0014] D、按常规方法检验、真空包装、灭菌后贮藏。

[0015] 发明中,步骤 C 中按一定比例混合为以下材料的混合:老豆腐 7-8 重量份、鲜黄精 1-2 重量份、干红枣 0.3-0.8 重量份、干薄荷 0.1-0.2 重量份。

[0016] 进一步,在煮制豆干时,可根据人们不同口味,在煮水中加入酱油、盐、辣酱、白糖等调料。

[0017] 本发明的有益效果:以常用养生百合科植物黄精的鲜根茎与红枣等经碎解后,揉合于大豆制作的老豆腐中,经制片压榨而成。成品味鲜津道,具益脾胃、填精髓,营养、保健、药膳,食用方便等特点。

[0018] 具体实施方式

[0019] 以下将结合实施例,对本发明进行较为详细的说明。

[0020] 取鲜品黄精 2 公斤、干红枣 0.5 公斤、干薄荷 0.1 公斤,大豆 10 公斤;

[0021] 先将黄精鲜根茎洗净切片,干红枣淘洗浸泡 10 分钟后去核,薄荷干品水冲洗后切段;将黄精片、去核红枣、薄荷碎段称量后同时入蒸锅,隔水蒸煮 20-25 分钟,用打浆机碎解成糜;

[0022] 按常规豆腐加工方法,选用大豆,洗净后用水浸泡 12-24 小时后,再加一定比例的水磨成生豆浆;接着用纱布分离豆渣,取生豆浆液,放入锅内煮沸,煮好的豆浆用石膏点卤制成老豆腐;

[0023] 称取老豆腐 8 公斤,加入制作的黄精、红枣、薄荷碎糜,用混合机混和均匀后,分量用布或蒲草制成的小袋包成小块,再经压榨,剥块,煮制成成品。

[0024] 成品枣红色,韧性好,弯折不断,具薄荷清香,嚼之津味。可根据人们口味,在煮制豆干时,水中加入酱油、盐、辣酱、白糖等。若真空包装,可 15℃ 以下贮存 6-8 个月。

[0025] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进,均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0026] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。