



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103549332 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 05

(21) 申请号 201310431055. 3

(22) 申请日 2013. 09. 22

(71) 申请人 五河县鲲鹏食品饮料有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城南经济
开发区兴潼路

(72) 发明人 姜阔

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香辣苔干的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香辣苔干的制作方法,由下列重量份的原料制成:新鲜贡菜 100-120、西瓜皮 30-40、红辣椒 10-15、食盐 5-12、海萝 5-10、料酒 10-15、香辛料 0.05-0.2、钩藤 2-3、五味子 2-3、生甘草 1-2、申铃草 1-2、五爪龙 1-2、青风藤 1-2、荷叶 1-2、栝楼根 2-3、玉米须 2-3、植物油适量。本发明提供的香辣苔干,加工方便易行,不但味道鲜美香辣,口感脆爽,食用方便;配方增加了西瓜皮、海萝成分,不仅丰富营养成分,而且与中药有益成分协同作用,有清热解毒、消食开胃的功效,有益人体健康。

1. 一种香辣苔干的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)、称取下列重量份的原料:新鲜贡菜 100-120、西瓜皮 30-40、红辣椒 10-15、食盐 5-12、海萝 5-10、料酒 10-15、香辛料 0.05-0.2、钩藤 2-3、五味子 2-3、生甘草 1-2、串铃草 1-2、五爪龙 1-2、青风藤 1-2、荷叶 1-2、栝楼根 2-3、玉米须 2-3、植物油适量;

(2)、将西瓜皮去外层青皮及内层红瓢,洗净切丝,红辣椒去蒂去籽切丝,与西瓜丝入熟油锅内煸炒,加入料酒、香辛料文火焖润至熟香,加水煮沸 10-15 分钟,捞出西瓜丝、辣椒丝晒干,研磨成粉,煎煮液过滤去渣,得香辣液;

(3)、将钩藤、五味子、生甘草、串铃草、五爪龙、青风藤、荷叶、栝楼根、玉米须等合并破碎,加水煎煮,过滤去渣,得中药液;

(4)、将新鲜贡菜去皮切条,焯水漂烫 2-4 分钟,冲洗沥干蒸熟晒制半干,加入中药液,浸泡 20-40 分钟,文火焖煮至微干待用;

(5)、将海萝除杂清洗,加水浸泡 1-2 小时,沥干磨浆,加水熬煮胶状,加入香辣液、食盐、步骤(2)中磨粉混合均匀,加入步骤(4)处理贡菜条,在 8-15℃腌制 18-24 小时,灭菌即得。

一种香辣苔干的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种香辣苔干的制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 苔干,含有营养丰富的蛋白质、果胶及多种氨基酸、维生素和人体必须的钙、铁、锌、胡萝卜素、钾、钠、磷等多种微量元素及碳水化合物,具有降血压,通经脉,活血健脑,开胸利气,壮筋骨,抗衰老,清热解毒,预防高血压,冠心病等功效。

[0003] 随着生活水平的提高,人们注重食品的口感的同时,也更加注重食品营养保健功能丰富性,本发明提供一种香辣苔干的制作方法,满足人们的需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种香辣苔干的制作方法。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:

一种香辣苔干的制作方法,包括以下步骤:

(1)、称取下列重量份的原料:新鲜贡菜 100-120、西瓜皮 30-40、红辣椒 10-15、食盐 5-12、海萝 5-10、料酒 10-15、香辛料 0.05-0.2、钩藤 2-3、五味子 2-3、生甘草 1-2、串铃草 1-2、五爪龙 1-2、青风藤 1-2、荷叶 1-2、栝楼根 2-3、玉米须 2-3、植物油适量;

(2)、将西瓜皮去外层青皮及内层红瓢,洗净切丝,红辣椒去蒂去籽切丝,与西瓜丝入熟油锅内煸炒,加入料酒、香辛料文火焖润至熟香,加水煮沸 10-15 分钟,捞出西瓜丝、辣椒丝晒干,研磨成粉,煎煮液过滤去渣,得香辣液;

(3)、将钩藤、五味子、生甘草、串铃草、五爪龙、青风藤、荷叶、栝楼根、玉米须等合并破碎,加水煎煮,过滤去渣,得中药液;

(4)、将新鲜贡菜去皮切条,焯水漂烫 2-4 分钟,冲洗沥干蒸熟晒制半干,加入中药液,浸泡 20-40 分钟,文火焖煮至微干待用;

(5)、将海萝除杂清洗,加水浸泡 1-2 小时,沥干磨浆,加水熬煮胶状,加入香辣液、食盐、步骤(2)中磨粉混合均匀,加入步骤(4)处理贡菜条,在 8-15℃腌制 18-24 小时,灭菌即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明提供的香辣苔干,加工方便易行,不但味道鲜美香辣,口感脆爽,食用方便;配方增加了西瓜皮、海萝成分,不仅丰富营养成分,而且与中药有益成分协同作用,有清热解毒、消食开胃的功效,有益人体健康。

具体实施方式

[0007] 一种香辣苔干的制作方法,包括以下步骤:

(1)、称取下列重量(斤)的原料:新鲜贡菜 120、西瓜皮 30、红辣椒 15、食盐 12、海萝 10、料酒 15、香辛料 0.1、钩藤 2、五味子 2、生甘草 1、串铃草 1、五爪龙 2、青风藤 2、荷叶 2、栝楼

根 2、玉米须 3、植物油适量；

(2)、将西瓜皮去外层青皮及内层红瓢，洗净切丝，红辣椒去蒂去籽切丝，与西瓜丝入熟油锅内煸炒，加入料酒、香辛料文火焖润至熟香，加水煮沸 13 分钟，捞出西瓜丝、辣椒丝晒干，研磨成粉，煎煮液过滤去渣，得香辣液；

(3)、将钩藤、五味子、生甘草、串铃草、五爪龙、青风藤、荷叶、栝楼根、玉米须等合并破碎，加水煎煮，过滤去渣，得中药液；

(4)、将新鲜贡菜去皮切条，焯水漂烫 4 分钟，冲洗沥干蒸熟晒制半干，加入中药液，浸泡 38 分钟，文火焖煮至微干待用；

(5)、将海萝除杂清洗，加水浸泡 2 小时，沥干磨浆，加水熬煮胶状，加入香辣液、食盐、步骤(2)中磨粉混合均匀，加入步骤(4)处理贡菜条，在 10℃腌制 20 小时，灭菌即得。