



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105767941 A

(43)申请公布日 2016.07.20

(21)申请号 201610142334.1

(22)申请日 2016.03.14

(71)申请人 刘海燕

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县籍山镇
水岸兰庭12幢2单元602室

(72)发明人 刘海燕 刘欣悦

(51)Int.Cl.

A23L 17/00(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种蕨菜风味鲳鱼糕的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种蕨菜风味鲳鱼糕的制作方法,以蕨菜、鲳鱼为原料,同时添加布渣叶、酸果藤,制作出一种蕨菜风味鲳鱼糕。其充分利用蕨菜、鲳鱼的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有健胃消食的功效。成品入口鲜香嫩滑,清香可口,营养丰富,老少皆宜,且具有一定的保健功能,长期食用可明显改善脾胃不调、饮食积滞人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,运输便利,符合市场发展需要,能够实现批量生产。

1. 一种蕨菜风味鲳鱼糕的制作方法,其特征在于,包括如下工艺步骤:

A. 蕨菜预处理:取新鲜的蕨菜,清洗干净,切成长0.5-1cm的碎段,入容器中,加入蕨菜重3-4倍的水、0.3-0.6%的纤维素酶、0.1-0.3%的半纤维素酶、0.2-0.4%的果胶酶,搅拌均匀,加热至38-42℃,保持40-60分钟进行联合酶解;放入装有40-80目网筛的破碎机破碎,制得酶解蕨泥;

B. 鲳鱼预处理:将鲳鱼除去头部、内脏、鳍等杂质,清洗干净,用凉水浸泡60-90分钟,放入采肉机采肉,放入锅中,加入鲳鱼重0.5-1%的食盐、0.3-0.6%的姜汁、1-1.5%的料酒、0.5-1%的醋,搅拌均匀,可放入调味机调味腌制60-120分钟,再通过斩拌机斩成鱼泥;

C. 中药浆液制作:按一定比例取布渣叶、酸果藤,加入原料中药材重,5-10倍的水,浸泡2-3小时,再煎煮0.5-1小时,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

D. 混合:取水,40-80重量份,大火烧开,加入酶解蕨泥30-40重量份、鲳鱼泥40-60重量份、中药泥3-5重量份、食盐2-4重量份、味精1-2重量份、胡椒粉1-2重量份、八角粉2-3重量份,小火继续煮5-10分钟,制得蕨菜鲳鱼糊,煮制过程中适当搅拌;

E. 蒸煮:将蒸屉铺上豆腐皮,倒入蕨菜鲳鱼糊,厚度保持在4-5厘米,放入蒸饭车,先蒸30-40分钟,再在表层抹上搅打好的生鸡蛋黄,继续蒸4-6分钟,然后剖成十字花刀,可再蒸25-35分钟,待冷却,切成长6-10厘米、宽3-5厘米的条状,制得蕨菜风味鲳鱼糕成品;

F. 包装、杀菌:对切好的蕨菜风味鲳鱼糕进行真空包装、杀菌;

G. 检验、贮藏:对包装好的蕨菜风味鲳鱼糕进行检验,检验合格后入通风干燥的库房中贮存。

2. 根据权利要求1所述的一种蕨菜风味鲳鱼糕的制作方法,其特征在于,步骤B中一定比例的中药配比为以下原料重量比:布渣叶50-60%、酸果藤40-50%。

3. 根据权利要求1所述的一种蕨菜风味鲳鱼糕的制作方法,其特征在于,步骤E蒸煮过程中豆腐皮可以用耐高温的油纸杯替代。

4. 根据权利要求1所述的一种蕨菜风味鲳鱼糕的制作方法,其特征在于,所述打浆机为装有60-80目网筛的打浆机。

一种蕨菜风味鲳鱼糕的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,特别涉及以蕨菜、鲳鱼为原料,加入具有保健功效的中药材,制得的一种蕨菜风味鲳鱼糕。

背景技术

[0002] 蕨菜,又叫拳头菜、猫爪、龙头菜,喜生于浅山区向阳地块,中国大部分地区均有,多分布于稀疏针阔混交林;其食用部分是未展开的幼嫩叶芽,经处理的蕨菜口感清香滑润,再拌以佐料,清凉爽口,是难得的上乘酒菜,还可以炒吃,加工成干菜,做馅、腌渍成罐头等。在中国大陆以及东南亚有广泛分布,而在这些地区餐桌上也受到了欢迎。蕨菜味甘、微苦,性寒,具有清热解毒、利湿、滑肠的功效,常用于湿热腹泻、痢疾、小便不利、妇女湿热带下、大便秘结、习惯性便秘。

[0003] 鲳鱼,别名有镜鱼、鲔鱼、昌侯龟、昌鼠、狗瞌睡鱼、鲳鲷、镜鱼、平鱼、白昌、叉片鱼等。体短而高,极侧扁,略呈菱形。头较小,吻圆,口小,牙细。成鱼腹鳍消失。尾鳍分叉颇深,下叶较长。体银白色,上部微呈青灰色。以甲壳类等动物为食。鲳鱼是热带和亚热带的食用和观赏兼备的大型鱼类。鲳鱼含有多种营养。100克鱼肉含蛋白质15.6克,脂肪6.6克,碳水化合物0.2克,钙19毫克,磷240毫克,铁0.3毫克。含有丰富的不饱和脂肪酸,有降低胆固醇的功效;含有丰富的微量元素硒和镁,对冠状动脉硬化等心血管疾病有预防作用,并能延缓机体衰老,预防癌症的发生。鲳鱼味甘,性平,具有益气养血、补胃益精、滑利关节、柔筋利骨之功效,对消化不良、脾虚泄泻、贫血、筋骨酸痛等很有效。

[0004] 布渣叶,椴树科植物破布树的干燥叶。夏秋季采叶,晒干。清暑,消食,化痰。用于感冒,中暑,消化不良,腹泻。可配凉茶。全世界有60种,分布于非洲、印度、马来西亚。我国产2种,为破布叶和海南破布叶。主要分布于广东、广西、海南、云南等地。尤以广东省分布广,产量大,资源丰富,广西的阳西、湛江是主产地。布渣叶味酸,性凉,归脾、胃经,具有消食化滞、清热利湿的功效,常用于饮食积滞、感冒发热、湿热黄疸等。

[0005] 酸果藤,别名为酸藤子、酸藤果、山盐酸鸡、酸醋藤、入地龙、信筒子等。来源于紫金牛科信筒子属。植物酸果藤,其以根、叶及果实入药。根、叶全年可采,根洗净切片晒干,叶晒干或鲜用;夏季采果,蒸熟晒干。酸果藤味酸,性平,具有祛瘀止痛、消炎、止泻的功效,常用于痢疾、肠炎、消化不良、咽喉肿痛、跌打损伤。

[0006] 鱼糕,属于鱼糜类产品,是以各种海水鱼鱼糜或淡水鱼鱼糜为原料,经过一系列加工制成的一种高蛋白、低脂肪、营养结构合理、安全健康的一类深加工食品,其食品类型有鱼糕、蟹棒、炸花、鱼糜面包、鱼肉火腿、鱼香肠和虾饼等模拟食品。这种产品可以直接吃,也可以作拼盘、寿司、火锅的原料,深受国内外消费者的喜爱。以蕨菜、鲳鱼为主要原料,布渣叶、酸果藤为保健原料,生产出一种营养保健型鱼糕,目前还未见报道和产品上市。

发明内容

[0007] 本发明以蕨菜、鲳鱼为原料,同时添加布渣叶、酸果藤开发出一种蕨菜风味鲳鱼

糕。填补了国内使用这类原料制作鱼糕的一项空白。

[0008] 一种蕨菜风味鲳鱼糕的制作方法,其特征在于,采用以下步骤:

A. 蕨菜预处理:取新鲜的蕨菜,清洗干净,切成长0.5-1cm的碎段,入容器中,加入蕨菜重3-4倍的水、0.3-0.6%的纤维素酶、0.1-0.3%的半纤维素酶、0.2-0.4%的果胶酶,搅拌均匀,加热至38-42℃,保持40-60分钟进行联合酶解;放入装有40-80目网筛的破碎机破碎,制得酶解蕨泥;

B. 鲳鱼预处理:将鲳鱼除去头部、内脏、鳍,清洗干净,用凉水浸泡60-90分钟,放入采肉机采肉,放入锅中,加入鲳鱼重0.5-1%的食盐、0.3-0.6%的姜汁、1-1.5%的料酒、0.5-1%的醋,搅拌均匀,放入调味机调味腌制60-120分钟,再通过斩拌机斩成鱼泥;

C. 中药浆液制作:按一定比例取布渣叶、酸果藤,加入原料中药材重,5-10倍的水,浸泡2-3小时,再煎煮0.5-1小时,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

D. 混合:取水40-80重量份,大火烧开,加入酶解蕨泥30-40重量份、鲳鱼泥40-60重量份、中药泥3-5重量份、食盐2-4重量份、味精1-2重量份、胡椒粉1-2重量份、八角粉2-3重量份,小火继续煮5-10分钟,制得蕨菜鲳鱼糊,煮制过程中适当搅拌;

E. 蒸煮:将蒸屉铺上豆腐皮,倒入蕨菜鲳鱼糊,厚度保持在4-5厘米,放入蒸饭车,先蒸30-40分钟,再在表层抹上搅打好的生鸡蛋黄,继续蒸4-6分钟,然后剖成十字花刀,再蒸25-35分钟,待冷却,切成长6-10厘米、宽3-5厘米的条状,制得蕨菜风味鲳鱼糕成品;

F. 包装、杀菌:对切好的蕨菜风味鲳鱼糕进行真空包装、杀菌;

G. 检验、贮藏:对包装好的蕨菜风味鲳鱼糕进行检验,检验合格后入通风干燥的库房中贮存。

[0009] 本发明步骤B中一定比例的中药配比为以下原料重量比:布渣叶50-60%、酸果藤40-50%。

[0010] 本发明步骤E蒸煮过程中豆腐皮可以用耐高温的油纸杯替代。

[0011] 所述打浆机为装有60-80目网筛的打浆机。

[0012] 本发明的作用机理:

蕨菜,清热解毒、利湿滑肠;鲳鱼,益气养血、补胃益精;布渣叶,消食化滞、清热利湿;酸果藤,祛瘀止痛、消炎止泻。利用以上四味中药相互配伍,协同生效,通过调节肝的升发,促进脾的健运,固达健胃消食的功效。

[0013] 本发明以蕨菜、鲳鱼为原料,同时添加布渣叶、酸果藤,制作出一种蕨菜风味鲳鱼糕。其充分利用蕨菜、鲳鱼的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有健胃消食的功效。成品入口鲜香嫩滑,清香可口,营养丰富,老少皆宜,且具有一定的保健功能,长期食用可明显改善脾胃不调、饮食积滞人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,运输便利,符合市场发展需要,能够实现批量生产。

[0014] 以下结合实施例,对本发明作较为详细的说明。

具体实施方式

[0015] 实施例1,一种蕨菜风味鲳鱼糕的制作方法,采用以下步骤:

A. 蕨菜预处理:取新鲜的蕨菜,清洗干净,切成长0.5-1cm的碎段,入容器中,加入蕨菜重3.5倍的水、0.4%的纤维素酶、0.2%的半纤维素酶、0.3%的果胶酶,搅拌均匀,加热至38-42

℃,保持50分钟进行联合酶解;放入装有80目网筛的破碎机破碎,制得酶解蕨泥;

B. 鲳鱼预处理:将鲳鱼除去头部、内脏、鳍,清洗干净,用凉水浸泡60分钟,放入采肉机采肉,放入锅中,加入鲳鱼重0.7%的食盐、0.4%的姜汁、1.2%的料酒、0.6%的醋,搅拌均匀,放入调味机调味腌制70分钟,再通过斩拌机斩成鱼泥;

C. 中药浆液制作:按重量比例取布渣叶55%、酸果藤45%,加入原料中药材重8倍的水,浸泡2小时,再煎煮0.5小时,后连同煎煮液一起,用装有80目网筛的打浆机制成中药泥;

D. 混合:取水50kg,大火烧开,加入酶解蕨泥30kg、鲳鱼泥40kg、中药泥3kg、食盐2kg、味精1kg、胡椒粉1kg、八角粉2kg,小火继续煮8分钟,制得蕨菜鲳鱼糊,煮制过程中适当搅拌;

E. 蒸煮:将蒸屉铺上豆腐皮,倒入蕨菜鲳鱼糊,厚度保持在4.5厘米,放入蒸饭车,先蒸30分钟,再在表层抹上搅打好的生鸡蛋黄,继续蒸6分钟,然后剖成十字花刀,再蒸35分钟,待冷却,切成长8厘米、宽4厘米的条状,制得蕨风味菜鲳鱼糕成品;

F. 包装、杀菌:对切好的蕨风味菜鲳鱼糕进行真空包装、杀菌;

G. 检验、贮藏:对包装好的蕨风味菜鲳鱼糕进行检验,检验合格后入通风干燥的库房中贮存。

[0016] 实施例2,一种蕨风味菜鲳鱼糕的制作方法,采用以下步骤:

A. 蕨菜预处理:取新鲜的蕨菜,清洗干净,切成长0.5-1cm的碎段,入容器中,加入蕨菜重3倍的水、0.5%的纤维素酶、0.2%的半纤维素酶、0.4%的果胶酶,搅拌均匀,加热至38-42℃,保持40分钟进行联合酶解;放入装有60目网筛的破碎机破碎,制得酶解蕨泥;

B. 鲳鱼预处理:将鲳鱼除去头部、内脏、鳍,清洗干净,用凉水浸泡75分钟,放入采肉机采肉,放入锅中,加入鲳鱼重0.8%的食盐、0.4%的姜汁、1.3%的料酒、0.8%的醋,搅拌均匀,放入调味机调味腌制90分钟,再通过斩拌机斩成鱼泥;

C. 中药浆液制作:按重量比例取布渣叶20%、酸果藤25%、宝盖草17%、糯米团23%、披散糖茅15%,加入原料中药材重9倍的水,浸泡2.5小时,再煎煮0.8小时,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

D. 混合:取水80kg,大火烧开,加入酶解蕨泥50kg、鲳鱼泥70kg、中药泥5.5kg、食盐4kg、味精2kg、胡椒粉2kg、八角粉3.5kg,小火继续煮10分钟,制得蕨菜鲳鱼糊,煮制过程中适当搅拌;

E. 蒸煮:将蒸屉铺上豆腐皮,倒入蕨菜鲳鱼糊,厚度保持在5厘米,放入蒸饭车,先蒸40分钟,再在表层抹上搅打好的生鸡蛋黄,继续蒸4分钟,然后剖成十字花刀,再蒸30分钟,待冷却,切成长6厘米、宽3厘米的条状,制得蕨风味菜鲳鱼糕成品;

F. 包装、杀菌:对切好的蕨风味菜鲳鱼糕进行真空包装、杀菌;

G. 检验、贮藏:对包装好的蕨风味菜鲳鱼糕进行检验,检验合格后入通风干燥的库房中贮存。

[0017] 宝盖草,一年生或二年生植物。茎高10-30厘米,基部多分枝,上升,四棱形,具浅槽,常为深蓝色,几无毛,中空。茎下部叶具长柄,柄与叶片等长或超过之,上部叶无柄,叶片均圆形或肾形,长1-2厘米,宽0.7-1.5厘米,先端圆,基部截形或截状阔楔形,半抱茎,边缘具极深的圆齿,顶部的齿通常较其余的为大,上面暗橄榄绿色,下面稍淡,两面均疏生小糙伏毛。轮伞花序6-10花,其中常有闭花授精的花;苞片披针状钻形,长约4毫米,宽约0.3毫米,具缘毛。花萼管状钟形,长4-5毫米,宽1.7-2毫米,外面密被白色直伸的长柔毛,内面除

萼上被白色直伸长柔毛外,余部无毛,萼齿5,披针状锥形,长1.5-2毫米,边缘具缘毛。花冠紫红或粉红色,长1.7厘米,外面除上唇被有较密带紫红色的短柔毛外,余部均被微柔毛,内面无毛环,冠筒细长,长约1.3厘米,直径约1毫米,筒口宽约3毫米,冠檐二唇形,上唇直伸,长圆形,长约4毫米,先端微弯,下唇稍长,3裂,中裂片倒心形,先端深凹,基部收缩,侧裂片浅圆裂片状。雄蕊花丝无毛,花药被长硬毛。花柱丝状,先端不相等2浅裂。花盘杯状,具圆齿。子房无毛。小坚果倒卵圆形,具三棱,先端近截状,基部收缩,长约2毫米,宽约1毫米,淡灰黄色,表面有白色大疣状突起。花期3-5月,果期7-8月。宝盖草味辛、苦,性平,具有清热利湿、活血祛风、消肿解毒的功效,常用于黄疸型肝炎、淋巴结结核、高血压、面神经麻痹、半身不遂等。

[0018] 糯米团,多年生草本,有时茎基部变木质;茎蔓生、铺地或渐升,长50-100厘米,基部粗1-2.5毫米,不分枝或分枝,上部带四棱形,有短柔毛。叶对生;叶片草质或纸质,宽披针形至狭披针形、狭卵形、稀卵形或椭圆形,长3-10厘米,宽1.2-2.8厘米,顶端长渐尖至短渐尖,基部浅心形或圆形,边缘全缘,上面稍粗糙,有稀疏短伏毛或近无毛,下面沿脉有疏毛或近无毛,基出脉3-5条;叶柄长1-4毫米;托叶钻形,长约2.5毫米。团伞花序腋生,通常两性,有时单性,雌雄异株,直径2-9毫米;苞片三角形,长约2毫米。雄花:花梗长1-4毫米;花蕾直径约2毫米,在内折线上有稀疏长柔毛;花被片5,分生,倒披针形,长2-2.5毫米,顶端短骤尖;雄蕊5,花丝条形,长2-2.5毫米,花药长约1毫米;退化雌蕊极小,圆锥状。雌花:花被菱状狭卵形,长约1毫米,顶端有2小齿,有疏毛,果期呈卵形,长约1.6毫米,有10条纵肋;柱头长约3毫米,有密毛。瘦果卵球形,长约1.5毫米,白色或黑色,有光泽。花期5-9月。糯米团味淡,性平,具有健脾消食、清热利湿、解毒消肿的功效,常用于消化不良、食积胃痛、白带等。

[0019] 披散糖芥,二年生或多年生草本,高30-80cm。全体具贴生二叉丁字毛。茎直立,不分枝或分枝,有棱。基生叶莲座状,叶柄长3-5cm;叶片长圆形或线状披针形,长2-4cm,宽3-8mm,先端急尖,基部渐狭,全缘或具裂齿;茎生叶具短柄,叶片线状长圆形或线形,全缘。总状花序在果期可达15cm;萼片长圆形或披针状长圆形,长6-7mm;花瓣黄色,倒卵形,长约12mm,爪长7-8mm,上面稍有毛,长角果圆筒状四棱形,长5-7cm,直立伸展,有时稍弯曲,具灰白色丁字毛,但棱缘无毛;果梗较粗,长5-7mm,伸展。种子长圆形,长约2mm,棕色。花、果期7-8月。具有润肺止咳、强心、解毒的功效,常用于肺结核咳嗽、心力衰竭、肉类中毒。

[0020] 本发明实施例2的作用机理:

蕨菜,清热解毒、利湿滑肠;鲳鱼,益气养血、补胃益精;布渣叶,消食化滞、清热利湿;酸果藤,祛瘀止痛、消炎止泻;宝盖草,清热利湿、活血祛风;糯米团,健脾消食、清热利湿;披散糖芥,润肺止咳、强心解毒。利用以上七味中药相互配伍,协同生效,通过调节肝的升发,肺的肃降,促进脾的健运,固达健胃消食的功效。

[0021] 实施例3,一种竹芋风味鲳鱼糕的制作方法,采用以下步骤:

A. 竹芋预处理:取表面完整、无霉烂、无破损的新鲜竹芋,清洗干净;用装有60目网筛的破碎机破碎,入容器中,加入竹芋重3倍的水、0.3%的纤维素酶、0.2%的半纤维素酶、0.3%的果胶酶,搅拌均匀,加热至38-42℃保持60分钟进行联合酶解,制得酶解竹芋泥;

B. 鲳鱼预处理:将鲳鱼除去头部、内脏、鳍,清洗干净,用凉水浸泡90分钟,放入采肉机采肉,放入锅中,加入鲳鱼重0.7%的食盐、0.5%的姜汁、1.3%的料酒、0.7%的醋,搅拌均匀,放

入调味机调味腌制90分钟,再通过斩拌机斩成鱼泥;

C. 中药浆液制作:按重量比例取布渣叶15%、酸果藤18%、宝盖草13%、糯米团15%、披散糖荠10%、刺玫果16%、梧桐子13%,加入原料中药材重7倍的水,浸泡3小时,再煎煮1小时,后连同煎煮液一起,用装有80目网筛的打浆机制成中药泥;

D. 混合:取水70kg,大火烧开,加入酶解竹芋泥40kg、鲳鱼泥60kg、中药泥5kg、食盐4kg、味精2kg、胡椒粉2kg、八角粉3kg,小火继续煮10分钟,制得竹芋鲳鱼糊,煮制过程中适当搅拌;

E. 蒸煮:将蒸屉铺上油纸杯,倒入竹芋鲳鱼糊,厚度保持在5厘米,放入蒸饭车,先蒸35分钟,再在表层抹上搅打好的生鸡蛋黄,继续蒸6分钟,然后刮成十字花刀,再蒸30分钟,待冷却,切成长8厘米、宽4厘米的条状,制得竹芋风味鲳鱼糕成品;

F. 包装、杀菌:对切好的竹芋风味鲳鱼糕进行真空包装、杀菌;

G. 检验、贮藏:对包装好的竹芋风味鲳鱼糕进行检验,检验合格后入通风干燥的库房中贮存。

[0022] 竹芋,根茎肉质,纺锤形;茎2歧分枝。叶薄,卵形或卵状披针形,绿色,顶端渐尖,基部圆形,背面无毛或薄被长柔毛;叶枕上面被长柔毛;无柄或具短柄;叶舌圆形。总状花序顶生,长15-20厘米,有花数朵,苞片线状披针形,内卷;花小,白色,小花梗长约1厘米;萼片狭披针形;花冠管基部扩大;裂片长8-10毫米;外轮的2枚退化雄蕊倒卵形,内轮的长仅及外轮的一半;子房无毛或稍被长柔毛。果长圆形。花期:夏秋。竹芋味甘、淡,性凉,入肺、膀胱二经,具有清肺止咳、清热利尿的功效,常用治肺热咳嗽、膀胱湿热之小便涩痛。

[0023] 刺玫果,小灌木,具长匍枝,成弓形弯曲,散生短小而弯曲皮刺,有时被刺毛。小叶7-9,稀5,连叶柄长4-11厘米,小叶片卵形、椭圆形或长圆形,稀倒卵形,长1.5-3(-6)厘米,宽1-2厘米,先端急尖或渐尖,基部宽楔形或近圆形,边缘有锐锯齿,上面深绿色,无毛,下面色淡,无毛或在中脉上有稀疏柔毛,或有小皮刺和腺毛;托叶大部贴生于叶柄,离生部分披针形,边缘有不规则锯齿和腺毛。花数朵成伞房状排列;苞片长卵形,边缘有腺毛;萼片三角卵形,先端长渐尖,全缘,有时有1-2裂片,内外两面均有柔毛,内面较密,萼筒和萼片外面有腺毛;花直径3-3.5厘米;花梗长1-2.5厘米,有腺毛;花瓣白色或带粉红色,倒卵形,基部楔形,花柱结合成束,伸出,无毛,约与雄蕊等长。果实卵球形,直径8-10毫米,黑褐色,有光泽,萼片在果熟时脱落。花期6-7月,果期9月。刺玫果入肝、脾、胃、膀胱经,具有健脾消食、活血调经、敛肺止咳的功效,主治消化不良、气滞腹泻、食欲不振、胃痛、月经不调。

[0024] 梧桐子,为梧桐科落叶乔木植物梧桐的种子。秋季种子成熟时将果枝采下,打落种子,除去杂质,晒干。出自《本草经集注》,其味甘,性平,归心、肺、胃经,具有顺气和胃、健脾消食、止血功效,常用于胃脘疼痛、伤食腹泻、疝气、须发早白、小儿口疮。

[0025] 本发明实施例3的作用机理:

竹芋,清肺止咳、清热利尿;鲳鱼,益气养血、补胃益精;布渣叶,消食化滞、清热利湿;酸果藤,祛瘀止痛、消炎止泻;宝盖草,清热利湿、活血祛风;糯米团,健脾消食、清热利湿;披散糖荠,润肺止咳、强心解毒;刺玫果,健脾消食、活血调经;梧桐子,顺气和胃、健脾消食。利用以上九味中药相互配伍,协同生效,通过调节肝的升发,肺的肃降,促进脾的健运,固达健胃消食的功效。

[0026] 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。

[0027] 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。