



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104397549 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 11

(21) 申请号 201410618680. 3

(22) 申请日 2014. 11. 06

(71) 申请人 五河童师傅食品有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县经济开发区城南工业园龙岗路

(72) 发明人 李伟

(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 1/10(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

蒲公英清热解毒型保健粥及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蒲公英清热解毒型保健粥,其特征 在于由以下重量份原料制成:紫米 500-550、蒲公英 2-3、枇杷叶 2-3、黄花稔 1-2、银杏叶 1-2、甜叶菊 1-3、筋菜 2-3、胡柚汁 10-20、乌桃汁 10-15、椰汁 20-40、山楂粉 10-11、文冠果果仁 8-12、酸枣仁 6-8。本发明具有清热解毒、味道鲜美,营养丰富。

1. 一种蒲公英清热解毒型保健粥,其特征在于由以下重量份原料制成:

紫米 500-550、蒲公英 2-3、枇杷叶 2-3、黄花稔 1-2、银杏叶 1-2、甜叶菊 1-3、筋菜 2-3、胡柚汁 10-20、乌桃汁 10-15、椰汁 20-40、山楂粉 10-11、文冠果果仁 8-12、酸枣仁 6-8、核桃仁 8-12、蜂王浆 2-4、龙眼肉 20-21、拐枣 12-13、红茶粉 4-8、灵芝 2-3、甜椒 10-20、糯玉米 10-20、桃花 1-2、营养添加剂 65-70;

所述营养剂由下列重量份原料制成:

葛根 3-5、罗布麻 0.2-0.4、簇生卷耳 1-2、弯曲碎米荠 3-4、莲子芯 2-5、知母 2-4、金银花粉 3-4、荠菜 40-50、冬瓜 50-60、烤麸 20-21、黄鱼 20-24、花生油 20-30、火龙果 10-20、芝士 10-12、蔓越莓 24-25;

制备方法:

(1) 将葛根、罗布麻、簇生卷耳、弯曲碎米荠、莲子芯、知母、金银花粉加 15-20 倍水,煎煮 55-60 分钟,过滤除渣,得药液,将黄鱼放入到药液中浸泡 4-5 小时,取出用花生油炸脆,再烘干磨成粉;

(2) 将荠菜、冬瓜、烤麸放入蒸锅中蒸熟,取出捣碎揉成泥状,再烘干磨成粉;

(3) 将火龙果、芝士、蔓越莓加适量水打成浆,再冷冻干燥制成粉,与步骤(1)、(2)所得粉料混合均匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述蒲公英清热解毒型保健粥的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将蒲公英、枇杷叶、黄花稔、银杏叶、甜叶菊、筋菜加 15-20 倍水,煎 50-55 分钟,过滤除渣,得药液,将金针菇、猪肝放入药液中浸泡 8-9 小时,取出晾干,备用;

(2) 将灵芝、蜂王浆、椰汁、龙眼肉、拐枣、红茶粉加适量水,搅拌均匀,放入蒸锅蒸熟,取出烘干,制成粉;将文冠果果仁、酸枣仁、核桃仁放入沸水中煮 2-3 小时,过滤除渣,得汤液,将甜椒、糯玉米、桃花放入到汤液中煮 1-2 小时,取出,制成片状

(3) 将胡柚汁、乌桃汁、椰汁、山楂粉搅拌均匀,再冷冻干燥制成粉;

(4) 将紫米与步骤(1)、(2)、(3)所得物料以及其他剩余原料混合搅拌均匀,放入沸水中煮成粥,即得。

## 蒲公英清热解毒型保健粥及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种保健粥,尤其涉及一种蒲公英清热解毒型保健粥及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 目前,随着经济的快速发展,食品的种类越来越多,粥是人们生活中常出现在餐桌上的一种主食,因其营养美味、美味可口,烹制方便,随着生活水平的逐步提高,工作频率加快,如何将粥制成一种安全,卫生,使用便利,加工方式多,口感好的方便食品成为难题,且传统的粥口味单一,且多不具有保健功能,已不能满足于消费者的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种蒲公英清热解毒型保健粥及其制备方法,本发明具有清热解毒、味道鲜美,营养丰富等特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种蒲公英清热解毒型保健粥,其特征在于由以下重量份原料制成:

紫米 500-550、蒲公英 2-3、枇杷叶 2-3、黄花稔 1-2、银杏叶 1-2、甜叶菊 1-3、藜菜 2-3、胡柚汁 10-20、乌桃汁 10-15、椰汁 20-40、山楂粉 10-11、文冠果果仁 8-12、酸枣仁 6-8、核桃仁 8-12、蜂王浆 2-4、龙眼肉 20-21、拐枣 12-13、红茶粉 4-8、灵芝 2-3、甜椒 10-20、糯玉米 10-20、桃花 1-2、营养添加剂 65-70;

所述营养剂由下列重量份原料制成:

葛根 3-5、罗布麻 0.2-0.4、簇生卷耳 1-2、弯曲碎米荠 3-4、莲子芯 2-5、知母 2-4、金银花粉 3-4、荠菜 40-50、冬瓜 50-60、烤麸 20-21、黄鱼 20-24、花生油 20-30、火龙果 10-20、芝士 10-12、蔓越莓 24-25;

制备方法:

(1) 将葛根、罗布麻、簇生卷耳、弯曲碎米荠、莲子芯、知母、金银花粉加 15-20 倍水,煎煮 55-60 分钟,过滤除渣,得药液,将黄鱼放入到药液中浸泡 4-5 小时,取出用花生油炸脆,再烘干磨成粉;

(2) 将荠菜、冬瓜、烤麸放入蒸抽中蒸熟,取出捣碎揉成泥状,再烘干磨成粉;

(3) 将火龙果、芝士、蔓越莓加适量水打成浆,再冷冻干燥制成粉,与步骤(1)、(2)所得粉料混合均匀,即得。

[0005] 所述蒲公英清热解毒型保健粥的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将蒲公英、枇杷叶、黄花稔、银杏叶、甜叶菊、藜菜加 15-20 倍水,煎 50-55 分钟,过滤除渣,得药液,将金针菇、猪肝放入药液中浸泡 8-9 小时,取出晾干,备用;

(2) 将灵芝、蜂王浆、椰汁、龙眼肉、拐枣、红茶粉加适量水,搅拌均匀,放入蒸锅蒸熟,取出烘干,制成粉;将文冠果果仁、酸枣仁、核桃仁放入沸水中煮 2-3 小时,过滤除渣,得汤液,将甜椒、糯玉米、桃花放入到汤液中煮 1-2 小时,取出,制成片状

(3) 将胡柚汁、乌桃汁、椰汁、山楂粉搅拌均匀,再冷冻干燥制成粉;

(4) 将紫米与步骤(1)、(2)、(3) 所得物料以及其他剩余原料混合搅拌均匀,放入沸水中煮成粥,即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明在传统的粥中添加了多种名贵中药和多种营养丰富的辅料,其中,添加的蒲公英具有清热解毒的作用,同时,还添加了枇杷叶,具有清肺止咳的功效,且添加了胡柚汁、乌桃汁、椰汁、山楂粉等口味独特的辅料,使得粥的口感更好。

## 具体实施方式

[0007] 一种蒲公英清热解毒型保健粥,其特征在于由以下重量份原料制成:

紫米 500-550、蒲公英 2-3、枇杷叶 2-3、黄花稔 1-2、银杏叶 1-2、甜叶菊 1-3、筋菜 2-3、胡柚汁 10-20、乌桃汁 10-15、椰汁 20-40、山楂粉 10-11、文冠果果仁 8-12、酸枣仁 6-8、核桃仁 8-12、蜂王浆 2-4、龙眼肉 20-21、拐枣 12-13、红茶粉 4-8、灵芝 2-3、甜椒 10-20、糯玉米 10-20、桃花 1-2、营养添加剂 65-70;

所述营养剂由下列重量份原料制成:

葛根 3-5、罗布麻 0.2-0.4、簇生卷耳 1-2、弯曲碎米荠 3-4、莲子芯 2-5、知母 2-4、金银花粉 3-4、荠菜 40-50、冬瓜 50-60、烤麸 20-21、黄鱼 20-24、花生油 20-30、火龙果 10-20、芝士 10-12、蔓越莓 24-25;

制备方法:

(1) 将葛根、罗布麻、簇生卷耳、弯曲碎米荠、莲子芯、知母、金银花粉加 15-20 倍水,煎煮 55-60 分钟,过滤除渣,得药液,将黄鱼放入到药液中浸泡 4-5 小时,取出用花生油炸脆,再烘干磨成粉;

(2) 将荠菜、冬瓜、烤麸放入蒸锅中蒸熟,取出捣碎揉成泥状,再烘干磨成粉;

(3) 将火龙果、芝士、蔓越莓加适量水打成浆,再冷冻干燥制成粉,与步骤(1)、(2) 所得粉料混合均匀,即得。

[0008] 所述蒲公英清热解毒型保健粥的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将蒲公英、枇杷叶、黄花稔、银杏叶、甜叶菊、筋菜加 15-20 倍水,煎 50-55 分钟,过滤除渣,得药液,将金针菇、猪肝放入药液中浸泡 8-9 小时,取出晾干,备用;

(2) 将灵芝、蜂王浆、椰汁、龙眼肉、拐枣、红茶粉加适量水,搅拌均匀,放入蒸锅蒸熟,取出烘干,制成粉;将文冠果果仁、酸枣仁、核桃仁放入沸水中煮 2-3 小时,过滤除渣,得汤液,将甜椒、糯玉米、桃花放入到汤液中煮 1-2 小时,取出,制成片状

(3) 将胡柚汁、乌桃汁、椰汁、山楂粉搅拌均匀,再冷冻干燥制成粉;

(4) 将紫米与步骤(1)、(2)、(3) 所得物料以及其他剩余原料混合搅拌均匀,放入沸水中煮成粥,即得。