



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103932279 B

(45) 授权公告日 2015. 09. 16

(21) 申请号 201410113247. 4

CN 103494173 A, 2014. 01. 08,

(22) 申请日 2014. 03. 25

审查员 朱荟彬

(73) 专利权人 合肥市龙乐食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工业聚集区云霄路-2

(72) 发明人 吴和建

(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 1/36(2006. 01)

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1456091 A, 2003. 11. 19,

CN 102038174 A, 2011. 05. 04,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种咖啡酒味芝麻酱及其制备方法

(57) 摘要

一种咖啡酒味芝麻酱及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:黑芝麻 180-200、薄荷叶 5-6、巴戟天 4-5、桑黄 3-4、黄瓜籽 5. 5-6、青箱子 3-4、走游草 1-2、阳雀花 2-3、咖啡豆 7-8、葡萄酒 30-35、杨梅 5-6、菱角 32-35、海参 2-3、牡蛎 1-2、黑木耳 1-2、鸡肉 20-22、鸡蛋液 7-8、苹果 7-8、营养添加剂 4-5。本发明的芝麻酱融入了葡萄酒和咖啡的香醇,风味独特,且本发明添加的由海参、牡蛎等煮制而成的汤汁营养滋补,可提高人体免疫力,同时还增加了本发明的鲜味,此外,本发明还含有多种中草药成分,具有强筋壮骨、清肝明目、祛风活络、补气益肾的功效。

1. 一种咖啡酒味芝麻酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:黑芝麻 180-200、薄荷叶 5-6、巴戟天 4-5、桑黄 3-4、黄瓜籽 5.5-6、青箱子 3-4、走游草 1-2、阳雀花 2-3、咖啡豆 7-8、葡萄酒 30-35、杨梅 5-6、菱角 32-35、海参 2-3、牡蛎 1-2、黑木耳 1-2、鸡肉 20-22、鸡蛋液 7-8、苹果 7-8、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核 1-1.5、白茅根 0.8-1、太子参 0.7-0.9、远志 1-1.3、绿豆 3-4、冰糖 1-2、核桃粉 4-5、木瓜 20-23、南瓜 30-35、虾皮 9-10、葡萄籽油 1-2;

所述营养添加剂的制备方法为:

(1) 将绿豆加 5-6 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡 8-10 小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

(2) 取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在 60-70℃ 下焖制 20-30 分钟,再经烘干后研成粉末;

(3) 将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2) 所得物料及剩余物料混合拌匀,即得;

所述的咖啡酒味芝麻酱的制备方法,包括以下步骤:

(a) 将薄荷叶、巴戟天、桑黄、黄瓜籽、青箱子、走游草、阳雀花加 9-10 倍的水文火煎煮 30-40 分钟,过滤除渣,得药液;

(b) 将杨梅置于葡萄酒中密封浸泡 4-5 小时,过滤除渣,收集滤液;将咖啡豆送入锅中,小火炒香后出料,加滤液进行磨浆,过滤除渣,得咖啡酒;

(c) 黑芝麻入锅,小火炒香后出料,加药液、咖啡酒研磨匀质,小火熬稠;

(d) 将海参于清水中浸泡 20-25 小时后捞出,去肠杂,与牡蛎、黑木耳混合入锅,加 3-4 倍的水大火煮沸,过滤除渣,得海鲜汤;将菱角去壳,送入蒸锅中大火蒸 20-25 分钟后取出,碾成泥,加入海鲜汤,在 70-75℃ 下焖制 20-25 分钟;

(e) 取苹果果肉打浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得苹果粉;将鸡肉切成丁,在表面挂上鸡蛋液,然后再均匀裹上苹果粉,送入烤箱烤制 10-12 分钟后出料,然后与步骤(c)、(d) 所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

一种咖啡酒味芝麻酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种咖啡酒味芝麻酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类等物为主要原料加工而成的糊状调味品,多用于烹调菜肴。目前,市场上销售的酱的种类繁多,但其只具有单一的调味功能,而不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种咖啡酒味芝麻酱及其制备方法,本发明具有香郁可口,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

[0005] 一种咖啡酒味芝麻酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

[0006] 黑芝麻 180-200、薄荷叶 5-6、巴戟天 4-5、桑黄 3-4、黄瓜籽 5.5-6、青箱子 3-4、走游草 1-2、阳雀花 2-3、咖啡豆 7-8、葡萄酒 30-35、杨梅 5-6、菱角 32-35、海参 2-3、牡蛎 1-2、黑木耳 1-2、鸡肉 20-22、鸡蛋液 7-8、苹果 7-8、营养添加剂 4-5;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:山楂核 1-1.5、白茅根 0.8-1、太子参 0.7-0.9、远志 1-1.3、绿豆 3-4、冰糖 1-2、核桃粉 4-5、木瓜 20-23、南瓜 30-35、虾皮 9-10、葡萄籽油 1-2;

[0008] 制备方法为:(1)将绿豆加 5-6 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡 8-10 小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

[0009] (2)取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在 60-70℃ 下焖制 20-30 分钟,再经烘干后研成粉末;

[0010] (3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0011] 所述的咖啡酒味芝麻酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0012] (1)将薄荷叶、巴戟天、桑黄、黄瓜籽、青箱子、走游草、阳雀花加 9-10 倍的水文火煎煮 30-40 分钟,过滤除渣,得药液;

[0013] (2)将杨梅置于葡萄酒中密封浸泡 4-5 小时,过滤除渣,收集滤液;将咖啡豆送入锅中,小火炒香后出料,加滤液进行磨浆,过滤除渣,得咖啡酒;

[0014] (3)黑芝麻入锅,小火炒香后出料,加药液、咖啡酒研磨匀质,小火熬稠;

[0015] (4)将海参于清水中浸泡 20-25 小时后捞出,去肠杂,与牡蛎、黑木耳混合入锅,加 3-4 倍的水大火煮沸,过滤除渣,得海鲜汤;将菱角去壳,送入蒸锅中大火蒸 20-25 分钟后取出,碾成泥,加入海鲜汤,在 70-75℃ 下焖制 20-25 分钟;

[0016] (5)取苹果果肉打浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得苹果粉;将鸡肉

切成丁,在表面挂上鸡蛋液,然后再均匀裹上苹果粉,送入烤箱烤制 10-12 分钟后出料,然后与步骤(3)、(4)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0017] 本发明中的走游草为葡萄科崖爬藤属植物崖爬藤的全株,阳雀花为豆科植物云南锦鸡儿的花。

[0018] 本发明的有益效果为:

[0019] 本发明的芝麻酱融入了葡萄酒和咖啡的香醇,风味独特,且本发明添加的由海参、牡蛎等煮制而成的汤汁营养滋补,可提高人体免疫力,同时还增加了本发明的鲜味,此外,本发明还含有多种中草药成分,具有强筋壮骨、清肝明目、祛风活络、补气益肾的功效。

具体实施方式

[0020] 一种咖啡酒味芝麻酱,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

[0021] 黑芝麻 200、薄荷叶 5、巴戟天 4、桑黄 4、黄瓜籽 5.5、青箱子 3、走游草 2、阳雀花 3、咖啡豆 8、葡萄酒 35、杨梅 6、菱角 35、海参 2、牡蛎 2、黑木耳 1、鸡肉 20、鸡蛋液 8、苹果 7、营养添加剂 5;

[0022] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:山楂核 1.5、白茅根 0.8、太子参 0.9、远志 1.3、绿豆 4、冰糖 2、核桃粉 5、木瓜 23、南瓜 35、虾皮 10、葡萄籽油 2;

[0023] 制备方法为:(1)将绿豆加 5-6 倍的水大火煮沸,过滤除渣,在所得绿豆汤中加入冰糖,搅拌至冰糖完全融化后加入山楂核、白茅根、太子参、远志,密封浸泡 8-10 小时,过滤除渣,得保健绿豆汤;

[0024] (2)取木瓜、南瓜果肉,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟后取出,捣成泥,然后加入保健绿豆汤,在 60-70℃ 下焖制 20-30 分钟,再经烘干后研成粉末;

[0025] (3)将虾皮与葡萄籽油混合拌匀,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0026] 所述的咖啡酒味芝麻酱的制备方法,包括以下步骤:

[0027] (1)将薄荷叶、巴戟天、桑黄、黄瓜籽、青箱子、走游草、阳雀花加 9-10 倍的水文火煎煮 30-40 分钟,过滤除渣,得药液;

[0028] (2)将杨梅置于葡萄酒中密封浸泡 4-5 小时,过滤除渣,收集滤液;将咖啡豆送入锅中,小火炒香后出料,加滤液进行磨浆,过滤除渣,得咖啡酒;

[0029] (3)黑芝麻入锅,小火炒香后出料,加药液、咖啡酒研磨匀质,小火熬稠;

[0030] (4)将海参与清水中浸泡 20-25 小时后捞出,去肠杂,与牡蛎、黑木耳混合入锅,加 3-4 倍的水大火煮沸,过滤除渣,得海鲜汤;将菱角去壳,送入蒸锅中大火蒸 20-25 分钟后取出,碾成泥,加入海鲜汤,在 70-75℃ 下焖制 20-25 分钟;

[0031] (5)取苹果果肉打浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得苹果粉;将鸡肉切成丁,在表面挂上鸡蛋液,然后再均匀裹上苹果粉,送入烤箱烤制 10-12 分钟后出料,然后与步骤(3)、(4)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。