

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710200577.7

[51] Int. Cl.

A23L 1/10 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/48 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2007年9月26日

[11] 公开号 CN 101040686A

[22] 申请日 2007.4.30

[21] 申请号 200710200577.7

[71] 申请人 贵阳苗姑娘食品有限公司

地址 550002 贵州省贵阳市南明区体育路12号(贵阳酒厂内)酒厂办公楼4楼

[72] 发明人 何庆洪 侯惠萍

[74] 专利代理机构 贵阳中新专利商标事务所
代理人 程新敏

权利要求书1页 说明书4页

[54] 发明名称

一种小米鲈及其制作方法

[57] 摘要

本发明公开了一种小米鲈及其制作方法,按照重量份计算,它是用小米90~110份、红枣2~5份、百合0.5~2份、薏仁米1~2份、花生2~5份、核桃0.8~2份、莲子0.5~2份、五花鲜猪肉3~8份和白糖8~12份制成的。与现有技术相比,本发明所提供的小米鲈的原料配伍、用量及制作工艺合理,不仅营养价值极为丰富,而且其风味独特、口感绵甜、香味浓郁、糯软爽口,柔软度和甜味适中,不油腻,克服了现有技术的不足,达到了发明的目的,本发明产品适于工业化生产,老少皆宜,市场广阔;且保质期长,利于保存;食用、携带也很方便。

【权利要求1】一种小米鲈，其特征在于：按照重量份计算，它是用小米90~110份、红枣2~5份、百合0.5~2份、薏仁米1~2份、花生2~5份、核桃0.8~2份、莲子0.5~2份、五花鲜猪肉3~8份和白糖8~12份制成的。

【权利要求2】按照权利要求1所述的小米鲈，其特征在于：按照重量份计算，它是用小米100份、红枣3份、百合1份、薏仁米1.5份、花生3份、核桃1.2份、莲子1份、五花鲜猪肉5份和白糖10份制成的。

【权利要求3】如权利要求1或2所述小米鲈的制作方法，其特征在于：按配方比例称取原料，将小米淘洗干净，清水浸泡6~10小时，再用100℃沸水烫漂5~10分钟，滤干备用；将红枣、百合、薏仁米、花生、核桃、莲子用清水浸泡4~8小时，淘洗干净备用；五花鲜猪肉清洗干净后切成片状或颗粒状，加入茴香0.006~0.016份、味精0.06~0.16份、料酒0.03~0.1份混合均匀，腌制5~10分钟；再将前述原料和白糖混合，搅拌均匀，装入不锈钢盆内用蒸笼蒸7~9小时，蒸制过程中每4小时翻动一次；蒸熟的小米冷却后罐装，抽真空密封，将密封好的小米食品均匀放置于36~40℃的恒温室中恒温6~8天，即得到成品小米鲈。

【权利要求4】按照权利要求3所述小米鲈的制作方法，其特征在于：按配方比例称取原料，将小米淘洗干净，清水浸泡8小时，再用100℃沸水烫漂8分钟，滤干备用；将红枣、百合、薏仁米、花生、核桃、莲子用清水浸泡6小时，淘洗干净备用；五花鲜猪肉清洗干净后切成片状或颗粒状，加入茴香0.01份、味精0.1份、料酒0.06份混合均匀，腌制8分钟；再将前述原料和白糖混合，搅拌均匀，装入不锈钢盆内用蒸笼蒸8小时，蒸制过程中每4小时翻动一次；蒸熟的小米冷却后罐装，抽真空密封，将密封好的小米食品均匀放置于38℃的恒温室中恒温7天，即得到成品小米鲈。

一种小米鲈及其制作方法

技术领域：本发明涉及一种小米食品，尤其是一种小米鲈及其制作方法，属于食品加工技术领域。

背景技术：小米又称粟米，是谷中的良米。小米营养丰富，其中所含有的蛋白质、脂肪、钙、磷、铁的量都比大米多，人体必需的8种氨基酸含量丰富而比例协调，维生素的含量亦较丰富，还含有一定量的胡萝卜素。据分析每100g小米含蛋白质9g，脂肪3.1g，膳食纤维1.6g，维生素A 17ug，胡萝卜素100ug，维生素B1 0.33mg，维生素B2 0.1mg，维生素E 3.63mg，微量元素铁5.1mg等。由于小米营养丰富，且营养成分比较稳定，消化吸收率高，它不仅可以强身健体，而且还可防病去恙。《本草纲目》记载：小米“治反胃热痢，煮粥食，益丹田，补虚损，开肠胃。”而中医认为小米味甘咸，有清热解渴、健胃除湿、和胃安眠等功效，内热者及脾胃虚弱者更适合食用它。吃了小米后能开胃又能养胃，具有健胃消食、防止反胃、呕吐的功效。另外，小米因富含维生素B1、B2等，还具有防止消化不良及口角生疮的功能。

小米的传统食用方法多为熬粥，亦可添加大枣、红豆、红薯、莲子、百合等，熬成风味各异的营养品。小米还可磨成粉制作糕点。这些传统的小米食品口味比较单一，或者在加工过程中降低了小米的营养成分。申请号为99115000.7的发明专利申请公开了一种小米鲈及其制作方法：将小米80-120Kg浸泡、淘洗，加入30-70Kg猪肉粒和20-60Kg白糖，搅匀，隔水蒸2~4小时，冷却、真空包装即得。此小米鲈所用原料及制作方法都很简单，但其猪肉和白糖用量偏高，使得制作出的成品甜味较重、过于油腻，只宜少量食用；而且制作过程中小米没有经过烫漂，猪肉绞碎后直接使用，而且蒸制的时间较短，因此所得产品的柔软度不够，味道、口感也不够理想。

发明内容：

本发明的目的在于：提供一种小米鲈及其制作方法。本发明针对现有技术的不足，合理地组配原料，并优选出更佳的制作工艺，所制得的小米鲈风味独特、口感绵甜、香味浓郁、糯香可口。

本发明是这样构成的：按照重量份计算，它是用小米90~110份、红枣2~5份、百合0.5~2份、薏仁米1~2份、花生2~5份、核桃0.8~2份、莲子0.5~2份、五花鲜猪肉3~8份

和白糖8~12份制成的。

具体的说,按照重量份计算,它是用小米100份、红枣3份、百合1份、薏仁米1.5份、花生3份、核桃1.2份、莲子1份、五花鲜猪肉5份和白糖10份制成的。

本发明所述小米鲜的制作方法为:按配方比例称取原料,将小米淘洗干净,清水浸泡6~10小时,再用100℃沸水烫漂5~10分钟,滤干备用;将红枣、百合、薏仁米、花生、核桃、莲子用清水浸泡4~8小时,淘洗干净备用;五花鲜猪肉清洗干净后切成片状或颗粒状,加入茴香0.006~0.016份、味精0.06~0.16份、料酒0.03~0.1份混合均匀,腌制5~10分钟;再将前述原料和白糖混合,搅拌均匀,装入不锈钢盆内用蒸笼蒸7~9小时(水沸腾时开始计时),蒸制过程中每4小时翻动一次;蒸熟的小米冷却后罐装,抽真空密封,将密封好的小米食品均匀放置于36~40℃的恒温室中恒温6~8天,即得到成品小米鲜。

准确地说,按配方比例称取原料,将小米淘洗干净,清水浸泡8小时,再用100℃沸水烫漂8分钟,滤干备用;将红枣、百合、薏仁米、花生、核桃、莲子用清水浸泡6小时,淘洗干净备用;五花鲜猪肉清洗干净后切成片状或颗粒状,加入茴香0.01份、味精0.1份、料酒0.06份混合均匀,腌制8分钟;再将前述原料和白糖混合,搅拌均匀,装入不锈钢盆内用蒸笼蒸8小时(水沸腾时开始计时),蒸制过程中每4小时翻动一次;蒸熟的小米冷却后罐装,抽真空密封,将密封好的小米食品均匀放置于38℃的恒温室中恒温7天,即得到成品小米鲜。

小米富含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁等营养成分,氨基酸、维生素的含量亦较丰富,还含有一定量的胡萝卜素,因而其营养价值很高,不仅可以强身健体,还可以防病去恙。薏仁米属药食两用的食物,也含有多种营养成分。据测定,薏仁米蛋白质含量高达13.7%、脂肪5.4%、碳水化合物64.7%,其营养价值较高。它还具有容易被消化吸收的特点,对减轻胃肠负担,增强体质有益。此外,红枣、百合、花生、核桃、莲子、鲜猪肉也都是众所周知的营养价值较高的食物。本发明以小米为主要原料,并和其余七种原料合理组配,不仅充分体现了各自的营养价值,而且互相补充,有效调剂了小米鲜的口感、香味等,使该产品深受人们的喜爱,而且老少皆宜。

由于采用了上述技术方案,使得到的产品香糯绵甜,本发明与传统做法不同,不仅将小米用清水浸泡,而且还用100℃沸水烫漂5-10分钟,有效去除小米壳物,使小米不含杂质,蒸出的小米食品糯黄晶莹,在制作过程中,将猪肉用佐料腌制,使猪肉入味,如果腌制时间过长,则咸,时间短不入味,只有咸淡适宜才能保证食品的口感,蒸7~9小时(水沸腾时开始计时),蒸制过程中每4小时翻动一次,这一时间段蒸出的小米鲜既保留了小米的颗粒状

，又使小米鲜软绵香糯，如果蒸的时间过短，小米鲜显得硬，不够软绵，达不到香糯的特点，蒸的时间过长，又不能保留小米的原状，成为一堆小米膏，将密封好的小米食品均匀放置于36~40℃的恒温室中恒温6~8天，主要是针对小米鲜的包装方法及检验产品是否有胀气漏袋的产品，

由于该产品独特的包装方法，本产品在食用时，可用微波炉、水煮或蒸等方式加热后食用。

与现有技术相比，本发明所提供的小米鲜的原料配伍、用量及制作工艺合理，不仅营养价值极为丰富，而且其风味独特、口感绵甜、香味浓郁、糯软爽口，柔软度和甜味适中，不油腻，克服了现有技术的不足，达到了发明的目的。本发明产品适于工业化生产，老少皆宜，市场广阔；且保质期长，利于保存；食用、携带也很方便。

具体实施方式：

本发明的实施例1：山地糯小米100斤、红枣3斤、百合1斤、薏仁米1.5斤、花生3斤、核桃1.2斤、莲子1斤、五花鲜猪肉5斤、白糖10斤

按配方比例称取原料，将小米淘洗干净，清水浸泡8小时，再用100℃沸水烫漂8分钟，滤干备用；将红枣、百合、薏仁米、花生、核桃、莲子用清水浸泡6小时，淘洗干净备用；五花鲜猪肉清洗干净后切成片状或颗粒状，加入茴香5克、味精50克、料酒30克混合均匀，腌制8分钟；再将前述原料和白糖混合，搅拌均匀，装入不锈钢盆内用蒸笼蒸8小时（水沸腾时开始计时），蒸制过程中每4小时翻动一次；蒸熟的小米冷却后罐装到无菌铝塑复合袋中，抽真空密封，将密封好的小米食品均匀放置于38℃的恒温室中恒温7天，经检验合格后即得到成品小米鲜。

本发明的实施例2：小米90斤、红枣2斤、百合0.5斤、薏仁米1斤、花生2斤、核桃0.8斤、莲子0.5斤、五花鲜猪肉3斤、白糖8斤

按配方比例称取原料，将小米淘洗干净，清水浸泡6小时，再用100℃沸水烫漂5分钟，滤干备用；将红枣、百合、薏仁米、花生、核桃、莲子用清水浸泡4小时，淘洗干净备用；五花鲜猪肉清洗干净后切成片状或颗粒状，加入茴香3克、味精30克、料酒15克混合均匀，腌制5分钟；再将前述原料和白糖混合，搅拌均匀，装入不锈钢盆内用蒸笼蒸7小时（水沸腾时开始计时），蒸制过程中每4小时翻动一次；蒸熟的小米冷却后罐装到无菌铝塑复合袋中，抽真空密封，将密封好的小米食品均匀放置于36℃的恒温室中恒温8天，经检验合格后即得到成品小米鲜。

本发明的实施例3：小米110斤、红枣5斤、百合2斤、薏仁米2斤、花生5斤、核桃2斤、

莲子2斤、五花鲜猪肉8斤、白糖12斤

按配方比例称取原料，将小米淘洗干净，清水浸泡10小时，再用100℃沸水烫漂10分钟，滤干备用；将红枣、百合、薏仁米、花生、核桃、莲子用清水浸泡8小时，淘洗干净备用；五花鲜猪肉清洗干净后切成片状或颗粒状，加入茴香8克、味精80克、料酒50克混合均匀，腌制10分钟；再将前述原料和白糖混合，搅拌均匀，装入不锈钢盆内用蒸笼蒸9小时（水沸腾时开始计时），蒸制过程中每4小时翻动一次；蒸熟的小米冷却后罐装到无菌铝塑复合袋中，抽真空密封，将密封好的小米食品均匀放置于40℃的恒温室中恒温6天，经检验合格后即得到成品小米鲜。