



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106072357 A

(43)申请公布日 2016.11.09

(21)申请号 201610398516.5

(22)申请日 2016.06.07

(71)申请人 姚敏

地址 545000 广西壮族自治区柳州市鱼峰
区长虹世纪5栋1单元202室

(72)发明人 姚敏

(74)专利代理机构 北京众合诚成知识产权代理
有限公司 11246

代理人 龚燮英

(51) Int. Cl.

A23L 25/10(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种绿豆沙芝麻酱

(57)摘要

本发明公开了一种绿豆沙芝麻酱,由以下重量份原料制备而成:芝麻酱220-300份、绿豆沙30-50份、核桃粉8-12份、苹果30-50份、猪肉30-40份、柠檬汁20-30份、芝麻油20-30份、山腊梅5-6份、野菊花5-6份、西瓜片7-8份、冬瓜皮7-8份、芦根3-4份、金银花3-4份、食用盐22-28份。本发明的芝麻酱口感佳、营养好,添加山腊梅、野菊花等中草药的提取物,具有清热解毒,利尿除湿的保健效果,是一种经济价值和营养价值同时兼备的健康食品。

1. 一种绿豆沙芝麻酱,其特征在於由以下重量份原料制备而成:芝麻酱220-300份、绿豆沙30-50份、核桃粉8-12份、苹果30-50份、猪肉30-40份、柠檬汁20-30份、芝麻油20-30份、山腊梅5-6份、野菊花5-6份、西瓜片7-8份、冬瓜皮7-8份、芦根3-4份、金银花3-4份、食用盐22-28份。

2. 根据权利要求1所述的绿豆沙芝麻酱,其特征在於由以下重量份原料制备而成:芝麻酱260份、绿豆沙40份、核桃粉10份、苹果40份、猪肉35份、柠檬汁25份、芝麻油25份、山腊梅5.5份、野菊花5.5份、西瓜片7.5份、冬瓜皮7.5份、芦根3.5份、金银花3.5份、食用盐25份。

3. 根据权利要求1或2所述的绿豆沙芝麻酱的制备方法,其特征在於包括以下步骤:

(1) 将苹果清洗干净,取其果肉置于榨汁机中,榨成苹果汁备用;

(2) 将所述重量份的山腊梅、野菊花、西瓜片、冬瓜皮、芦根、金银花用6-8倍水浸提,浸提后进行喷雾干燥,干燥成中药粉末;

(3) 将猪肉清洗干净,切成肉丁;

(4) 将芝麻油倒入铁锅中,加热到70-80℃,加入猪肉丁,翻炒5-7分钟,在加入芝麻酱、绿豆沙、核桃粉、苹果汁、柠檬汁、中药粉末翻炒3-5分钟,搅拌均匀,停火,倒入食用盐搅匀即可。

一种绿豆沙芝麻酱

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种绿豆沙芝麻酱。

背景技术

[0002] 随着社会的发展,人民对物质文化生活的追求越来越高,“食”作为我们日常生活中重要的组成部分,在消费水平提高之后,对于“食”的要求不仅使以前的温饱和果腹,而是越来越追求高品质的饮食和色香味俱全的食物。

发明内容

[0003] 针对上述,本发明的目的是提供一种具有保健功能的绿豆沙芝麻酱。

[0004] 本发明采取的技术方案是:

[0005] 一种绿豆沙芝麻酱,由以下重量份原料制备而成:芝麻酱220-300份、绿豆沙30-50份、核桃粉8-12份、苹果30-50份、猪肉30-40份、柠檬汁20-30份、芝麻油20-30份、山腊梅5-6份、野菊花5-6份、西瓜片7-8份、冬瓜皮7-8份、芦根3-4份、金银花3-4份、食用盐22-28份。

[0006] 优选地,所述的绿豆沙芝麻酱,由以下重量份原料制备而成:芝麻酱260份、绿豆沙40份、核桃粉10份、苹果40份、猪肉35份、柠檬汁25份、芝麻油25份、山腊梅5.5份、野菊花5.5份、西瓜片7.5份、冬瓜皮7.5份、芦根3.5份、金银花3.5份、食用盐25份。

[0007] 本发明还提供了上述绿豆沙芝麻酱的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1)将苹果清洗干净,取其果肉置于榨汁机中,榨成苹果汁备用;

[0009] (2)将所述重量份的山腊梅、野菊花、西瓜片、冬瓜皮、芦根、金银花用6-8倍水浸提,浸提后进行喷雾干燥,干燥成中药粉末;

[0010] (3)将猪肉清洗干净,切成肉丁;

[0011] (4)将芝麻油倒入铁锅中,加热到70-80℃,加入猪肉丁,翻炒5-7分钟,在加入芝麻酱、绿豆沙、核桃粉、苹果汁、柠檬汁、中药粉末翻炒3-5分钟,搅拌均匀,停火,倒入食用盐搅匀即可。

[0012] 本发明的优点是:本发明的芝麻酱口感佳、营养好,添加山腊梅、野菊花等中草药的提取物,具有清热解毒,利尿除湿的保健效果,是一种经济价值和营养价值同时兼备的健康食品。

具体实施方式

[0013] 下面对本发明的较佳实施例进行详细阐述,以使本发明的优点和特征能更易于被本领域技术人员理解,从而对本发明的保护范围做出更为清楚明确的界定。

[0014] 实施例1

[0015] 一种绿豆沙芝麻酱,由以下重量份原料制备而成:芝麻酱220份、绿豆沙30份、核桃粉8份、苹果30份、猪肉30份、柠檬汁20份、芝麻油20份、山腊梅5份、野菊花5份、西瓜片7份、冬瓜皮7份、芦根3份、金银花3份、食用盐22份。

[0016] 上述绿豆沙芝麻酱的制备方法,包括以下步骤:

[0017] (1)将苹果清洗干净,取其果肉置于榨汁机中,榨成苹果汁备用;

[0018] (2)将所述重量份的山腊梅、野菊花、西瓜片、冬瓜皮、芦根、金银花用6倍水浸提,浸提后进行喷雾干燥,干燥成中药粉末;

[0019] (3)将猪肉清洗干净,切成肉丁;

[0020] (4)将芝麻油倒入铁锅中,加热到70-80℃,加入猪肉丁,翻炒5分钟,在加入芝麻酱、绿豆沙、核桃粉、苹果汁、柠檬汁、中药粉末翻炒3分钟,搅拌均匀,停火,倒入食用盐搅匀即可。

[0021] 实施例2

[0022] 一种绿豆沙芝麻酱,由以下重量份原料制备而成:芝麻酱260份、绿豆沙40份、核桃粉10份、苹果40份、猪肉35份、柠檬汁25份、芝麻油25份、山腊梅5.5份、野菊花5.5份、西瓜片7.5份、冬瓜皮7.5份、芦根3.5份、金银花3.5份、食用盐25份。

[0023] 上述绿豆沙芝麻酱的制备方法,包括以下步骤:

[0024] (1)将苹果清洗干净,取其果肉置于榨汁机中,榨成苹果汁备用;

[0025] (2)将所述重量份的山腊梅、野菊花、西瓜片、冬瓜皮、芦根、金银花用7倍水浸提,浸提后进行喷雾干燥,干燥成中药粉末;

[0026] (3)将猪肉清洗干净,切成肉丁;

[0027] (4)将芝麻油倒入铁锅中,加热到70-80℃,加入猪肉丁,翻炒6分钟,在加入芝麻酱、绿豆沙、核桃粉、苹果汁、柠檬汁、中药粉末翻炒4分钟,搅拌均匀,停火,倒入食用盐搅匀即可。

[0028] 实施例3

[0029] 一种绿豆沙芝麻酱,由以下重量份原料制备而成:芝麻酱300份、绿豆沙50份、核桃粉12份、苹果50份、猪肉40份、柠檬汁30份、芝麻油30份、山腊梅6份、野菊花6份、西瓜片8份、冬瓜皮8份、芦根4份、金银花4份、食用盐28份。

[0030] 上述绿豆沙芝麻酱的制备方法,包括以下步骤:

[0031] (1)将苹果清洗干净,取其果肉置于榨汁机中,榨成苹果汁备用;

[0032] (2)将所述重量份的山腊梅、野菊花、西瓜片、冬瓜皮、芦根、金银花用8倍水浸提,浸提后进行喷雾干燥,干燥成中药粉末;

[0033] (3)将猪肉清洗干净,切成肉丁;

[0034] (4)将芝麻油倒入铁锅中,加热到70-80℃,加入猪肉丁,翻炒7分钟,在加入芝麻酱、绿豆沙、核桃粉、苹果汁、柠檬汁、中药粉末翻炒5分钟,搅拌均匀,停火,倒入食用盐搅匀即可。