



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106562389 A

(43)申请公布日 2017.04.19

(21)申请号 201610919029.9

(22)申请日 2016.10.21

(71)申请人 安徽联喆玉竹有限公司

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县许镇镇
大浦试验区农业孵化器综合大楼

(72)发明人 卢荣红

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 17/40(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种手参风味蛭蛄肉酱的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种手参风味蛭蛄肉酱的制作方法,其以手参、蛭蛄为原料,同时添加仙人掌子、果上叶,制作出一种手参风味蛭蛄肉酱。其充分利用手参、蛭蛄的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有补肾壮阳,生精润肺的功效。成品风味醇香,味道鲜美,保健功能突出,易保存,长期食用经常熬夜导致精神不振人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,符合市场发展需要,可以进行规模化生产。

1. 一种手参风味蝾蛄肉酱的制作方法,其特征在于,采用以下步骤:

A. 手参预处理:取新鲜的手参,去除杂质,清洗干净,放入60-80目的打浆机打浆,制得手参浆;

B. 蝾蛄预处理:取新鲜的蝾蛄,清洗干净,剥壳取出蝾蛄肉,放入清水中浸泡60-120分钟,再放入绞肉机,制得蝾蛄泥,加入蝾蛄肉重5-10%的料酒、2-4%的姜末,放入调味机调味腌制30-60分钟;

C. 中药材预处理:按一定比例取中药材仙掌子、果上叶,清洗干净,加入原料中药材重8-15倍的水,煎煮30-60分钟,再用60-80目网筛的过滤设备进行过滤,取得中药汁;

D. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重30-40%的黄豆酱、10-20%的中药汁,5-10%的甜面酱放入容器,加入酱重1-2倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入橄榄油10-15重量份,加热至100℃-120℃,倒入蝾蛄泥100-150重量份,手参浆30-50重量份,翻炒5-10分钟,加入酱汁40-60重量份、醋1-3重量份、蒜蓉泥5-10重量份,大火烧开,后用小火继续熬煮,最后可加入5-10重量份白芝麻,翻炒至汁水收干即可;

F. 罐装,冷却:将手参风味蝾蛄肉酱趁热称量,分装入已灭菌的容器设备中,迅速封口,装罐温度可控制在75-80℃,后进行常温冷却;

G. 检验、贮存:将检验合格的手参风味蝾蛄肉酱置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

2. 根据权利要求1所述的一种手参风味蝾蛄肉酱的制作方法,其特征在于:所述步骤C中一定比例中药材为以下原料重量比:仙掌子45-55%、果上叶45-55%。

3. 根据权利要求1所述的一种手参风味蝾蛄肉酱的制作方法,其特征在于:所述步骤F的容器设备为玻璃罐。

一种手参风味蝾蛄肉酱的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及以手参、蝾蛄为原料,加入具有保健功效的中药材,制得的一种手参风味蝾蛄肉酱。

背景技术

[0002] 蝾蛄,又名大头虾,现在,中国共有4种蝾蛄,有3种生活在东北地区的山地溪流或山地附近的河川、湖泊里,肉质细腻,味道鲜美,仅在深山中还有少数。蝾蛄生活在河中,外形像海里的龙虾,只是尾巴很长,头尾比例相当,头前部有一对大大的钳子,雄性蝾蛄的鳌足粗壮非常威武,雌性稍小。蝾蛄活着的时候是青色的外表光滑。蝾蛄营养丰富,且其肉质松软,易消化,对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食物。蝾蛄味甘,性温,归肝、肾二经。具有补肾壮阳、养血固精、化瘀解毒、益气滋阳、通络止痛、开胃化痰的功效,常用于肾虚阳痿、遗精早泄、乳汁不通、筋骨疼痛、手足抽搐、全身瘙痒、皮肤溃疡、身体虚弱等。

[0003] 手参,块茎呈手掌状,长1-4.5cm,直径1-3cm。表面浅黄色、褐色,有细皱纹,顶端有茎的残基痕,其周围有点状痕。下部有3-12指状分枝,分枝长0.3-2.5cm,直径2-8mm。质坚硬,不易折断,断面黄白色,角质样。无臭,味淡,嚼之发粘。手参味甘,性温、润。具有补肾益气、生精润肺的功效,常用于肺病、肺虚咳喘、肉食中毒、遗精阳痿。

[0004] 仙人掌子,为仙人掌科植物仙人掌及绿仙人掌的果实。果实通常为肉质浆果,少数为干果。形状有梨形、圆形、棍棒形等。果皮上有刺座或鳞片等。很多种类的果实很漂亮,如棱波和新桥;量天尺的果实又大又红,美形卧龙柱和单刺量天尺的果柠檬黄色。仙人掌子味甘,性凉。具有益胃生津、除烦止渴的功效,主治胃服不足、烦热口渴。

[0005] 果上叶,为兰科植物密花石豆兰的全草。石豆兰多年生常绿草本,高6-10厘米。根茎匍匐横走,有节。假鳞茎肉质,绿色有棱,圆柱状长卵形,长1.5-3厘米,每一假鳞茎上生1叶。叶革质,厚而脆,长椭圆形,长4-6厘米,宽0.6-1.5厘米,先端凹入,基部楔形,全缘,中脉明显。果上叶味甘、淡,性平。具有润肺化痰、舒筋活络、消炎的功效,常用于肺结核咯血、慢性气管炎、慢性咽炎、风湿筋骨疼痛。

[0006] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料,加工而成的糊状调味品,它起源于中国,有着悠久的历史。现在,中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱,和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类;肉酱、鱼酱和果酱作为调味酱已经不常见。以手参、蝾蛄为主要原料,仙人掌子、果上叶为保健原料,生产出一种营养保健型肉酱,目前还未见报道和产品上市。

发明内容

[0007] 本发明以蝾蛄为原料,同时添加仙人掌子、果上叶开发出一种手参风味蝾蛄肉酱,填补了国内使用这类原料制作肉酱的一项空白。

[0008] 一种手参风味蝾蛄肉酱的制作方法,其特征在于,采用以下步骤:

A.手参预处理:取新鲜的手参,去除杂质,清洗干净,放入60-80目的打浆机打浆,制得

手参浆

B. 蛭蛄预处理:取新鲜的蛭蛄,清洗干净,剥壳取出蛭蛄肉,放入清水中浸泡60-120分钟,再放入绞肉机,制得蛭蛄肉泥,加入蛭蛄肉重5-10%的料酒、2-4%的姜末,放入调味机调味腌制30-60分钟;

C. 中药材预处理:按一定比例取中药材手参、仙掌子、果上叶,清洗干净,加入原料中药材重8-15倍的水,煎煮30-60分钟,再用60-80目网筛的过滤设备进行过滤,取得中药汁;

D. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重30-40%的黄豆酱、10-20%的中药汁,5-10%的甜面酱放入容器,加入酱重1-2倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入橄榄油10-15重量份,加热至100℃-120℃,倒入蛭蛄泥100-150重量份,手参浆30-50重量份、翻炒5-10分钟,加入酱汁40-60重量份、醋1-3重量份、蒜蓉泥5-10重量份,大火烧开,后用小火继续熬煮,最后加入5-10重量份白芝麻,翻炒至汁水收干即可;

F. 罐装,冷却:将手参风味蛭蛄肉酱趁热称量,分装入已灭菌的容器设备中,迅速封口,装罐温度控制在75-80℃,后进行常温冷却;

G. 检验、贮存:将检验合格的手参风味蛭蛄肉酱置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

[0009] 本发明步骤C中一定比例中药材为以下原料重量比:仙掌子45-55%、果上叶45-55%。

[0010] 本发明步骤F的容器设备为玻璃罐。

[0011] 本发明的作用机理:

蛭蛄,补肾壮阳、养血固精;手参,补肾益气、生精润肺;仙掌子,益胃生津、除烦止渴、果上叶、润肺化痰、舒筋活络。利用以上四味中药相互配伍,协同生效,通过调节胃的健运,肺的肃降,促进肾的封藏,固达补肾壮阳,生精润肺的功效。

[0012] 本发明公开了一种手参风味蛭蛄肉酱的制作方法,其以手参、蛭蛄为原料,同时添加仙掌子、果上叶,制作出一种手参风味蛭蛄肉酱。其充分利用手参、蛭蛄的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有补肾壮阳,生精润肺的功效。成品风味醇香,味道鲜美,保健功能突出,易保存,长期食用经常熬夜导致精神不振人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,符合市场发展需要,可以进行规模化生产。

[0013] 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

[0014] 实施例1,一种手参风味蛭蛄肉酱的制作方法,采用以下步骤:

A. 手参预处理:取新鲜的手参,去除杂质,清洗干净,放入60目的打浆机打浆,制得手参浆

B. 蛭蛄预处理:取新鲜的蛭蛄,清洗干净,剥壳取出蛭蛄肉,放入清水中浸泡60分钟,再放入绞肉机,制得蛭蛄肉泥,加入蛭蛄肉重5-10%的料酒、2-4%的姜末,放入调味机调味腌制30分钟;

C. 中药材预处理:按重量比例取中药材仙掌子53%、果上叶47%,清洗干净,加入原料中药材重8倍的水,煎煮30分钟,再用60目网筛的过滤设备进行过滤,取得中药汁;

D. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重30%的黄豆酱、10%的中药汁,5%的甜面酱放

入容器,加入酱重1-2倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E.熬煮:向不锈钢锅内加入橄榄油10kg,加热至100℃,倒入蜊蛄泥100kg,手参浆30kg、翻炒5分钟,加入酱汁40kg、醋1kg、蒜蓉泥5kg,大火烧开,后用小火继续熬煮,最后加入5kg白芝麻,翻炒至汁水收干即可;

F.罐装,冷却:将手参风味蜊蛄肉酱趁热称量,分装入已灭菌的容器设备中,迅速封口,装罐温度控制在75℃,后进行常温冷却;

G.检验、贮存:将检验合格的手参风味蜊蛄肉酱置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

[0015] 本发明实施例1经29位经常熬夜导致精神不振的人群,连续食用6天,每日20克,症状明显缓解人数为18人,有效率为65.55%;连续食用12天,每日20克,症状明显缓解人数为21人,有效率为72.41%。

[0016] 实施例2,一种手参风味蜊蛄肉酱的制作方法,采用以下步骤:

A.手参预处理:取新鲜的手参,去除杂质,清洗干净,放入70目的打浆机打浆,制得手参浆;

B.蜊蛄预处理:取新鲜的蜊蛄,清洗干净,剥壳取出蜊蛄肉,放入清水中浸泡80分钟,再放入绞肉机,制得蜊蛄肉泥,加入蜊蛄肉重7%的料酒、2-4%的姜末,放入调味机调味腌制45分钟;

C.中药材预处理:按重量比例取中药材仙掌子21%、果上叶18%、板栗19%、野核桃仁22%、巴戟天19%,清洗干净,加入原料中药材重10倍的水,煎煮45分钟,再用60-80目网筛的过滤设备进行过滤,取得中药汁;

D.酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重32%的黄豆酱、13%的中药汁,6%的甜面酱放入容器,加入酱重1-2倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E.熬煮:向不锈钢锅内加入橄榄油12kg,加热至110℃,倒入蜊蛄泥120kg,手参浆40kg、翻炒8分钟,加入酱汁50kg、醋2kg、蒜蓉泥5-10kg,大火烧开,后用小火继续熬煮,最后加入7kg白芝麻,翻炒至汁水收干即可;

F.罐装,冷却:将手参风味蜊蛄肉酱趁热称量,分装入已灭菌的容器设备中,迅速封口,装罐温度控制在77℃,后进行常温冷却;

G.检验、贮存:将检验合格的手参风味蜊蛄肉酱置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

[0017] 板栗,又名栗、板栗、栗子、风栗,是壳斗科栗属植物。板栗果实单叶、椭圆或长椭圆状,长10-30厘米,宽4-10厘米,边缘有刺毛状齿。栗子营养丰富,维生素C含量比西红柿高,更是苹果的十几倍。栗子中的矿物质也很全面,含钾、锌、铁等。板栗味甘,性温,具有滋阴补肾、止泻的功效,主治肾虚腰痛。

[0018] 野核桃仁,为胡桃科植物野核桃的种仁。10月果实成熟时采收,堆积6-7d,待果皮霉烂后,擦去果皮,洗净,晒至半干,再击碎果核,拣取种仁,晒干。野核桃核果卵形,长3-6cm,顶端尖,外果皮肉质,密被腺毛;内果皮坚硬,骨质,有6-8条纵棱,棱脊之间有不规则的皱折。种子较小,常为向内延伸的骨质果皮所隔裂。野核桃仁味甘、性温,归肺、肾、大肠三经。具有润肺化痰、温肾助阳、润肤、通便的功效,主治燥咳无痰、虚喘、腰膝酸软、肠燥便秘、皮肤干裂。

[0019] 巴戟天,为茜草科植物巴戟天的干燥根。其为扁圆柱形,略弯曲,长短不等,直径0.5-cm。表面灰黄色或暗灰色,具纵纹及横裂纹,有的皮部横向断离露出木部;质韧,断面皮

部厚,紫色或淡紫色,易与木部剥离;木部坚硬,黄棕色或黄白色,直径1-5mm。巴戟天味甘、辛,性微温,归肾、肝二经,具有补肾阳、强筋骨、祛风湿的功效,常用于阳痿遗精、宫冷不孕、月经不调、少腹冷痛、风湿痹痛、筋骨痿软。

[0020] 本发明实施例2的作用机理:

蝾蛄,补肾壮阳、养血固精;手参,补肾益气、生精润肺;仙人掌,益胃生津、除烦止渴、果上叶、润肺化痰、舒筋活络;板栗,滋阴补肾、止泻;野核桃仁,润肺化痰、温肾助阳;巴戟天,补肾阳、强筋骨。利用以上七味中药相互配伍,协同生效,通过调节胃的健运,肺的肃降,促进肾的封藏,固达补肾壮阳,生精润肺的功效。

[0021] 本发明实施例1经31位经常熬夜导致精神不振的人群,连续食用6天,每日20克,症状明显缓解人数为22人,有效率为70.96%;连续食用12天,每日20克,症状明显缓解人数为26人,有效率为83.87%。

[0022] 实施例3,一种手参风味蝾蛄肉酱的制作方法,采用以下步骤:

A.手参预处理:取新鲜的手参,去除杂质,清洗干净,放入80目的打浆机打浆,制得手参浆;

B.蝾蛄预处理:取新鲜的蝾蛄,清洗干净,剥壳取出蝾蛄肉,放入清水中浸泡120分钟,再放入绞肉机,制得蝾蛄肉泥,加入蝾蛄肉重10%的料酒、2-4%的姜末,放入调味机调味腌制60分钟;

C.中药材预处理:按重量比例取中药材仙人掌15%、果上叶13%、板栗15%、野核桃仁10%、巴戟天15%、麦门冬17%、黑皮根15%,清洗干净,加入原料中药材重15倍的水,煎煮60分钟,再用80目网筛的过滤设备进行过滤,取得中药汁;

D.酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重40%的黄豆酱、20%的中药汁,10%的甜面酱放入容器,加入酱重2倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E.熬煮:向不锈钢锅内加入橄榄油15kg,加热至120℃,倒入蝾蛄泥100-150kg,手参浆50kg、翻炒10分钟,加入酱汁60kg、醋3kg、蒜蓉泥10kg,大火烧开,后用小火继续熬煮,最后加入10kg白芝麻,翻炒至汁水收干即可;

F.罐装,冷却:将手参风味蝾蛄肉酱趁热称量,分装入已灭菌的容器设备中,迅速封口,装罐温度控制在80℃,后进行常温冷却;

G.检验、贮存:将检验合格的手参风味蝾蛄肉酱置于阴凉、干燥、通风的库房中存放。

[0023] 麦门冬,为百合科植物沿阶草的块根。干燥块麦门冬根呈纺锤形,两头钝尖,中部肥满,微弯曲,长2厘米左右,有的可达4厘米,中部直径4-6毫米。表面黄白色,半透明,有不规则的纵皱纹。未干透时,质较柔韧,干后质坚硬。折断面黄白色,角质状。横断面中央有细小的木质部。气微香,味微甜。麦门冬味甘,性寒,归肺、胃、三经,具有养阴润肺、清心除烦、益胃生津的功效,主治肺燥干咳、吐血、咯血、肺痿、肺癆、虚劳烦热、消渴、热病津伤、咽干口燥、便秘。

[0024] 黑皮根,为番荔枝科植物陵水暗罗的根。全年可采,洗净,切片,晒干。陵水暗罗灌木,高1-4米。根通常单一,少分枝,根肥厚,外皮黑色,内部粉质,有特异香气。茎枝褐黑色,有疏毛。黑皮根味甘,性平。具有健脾益胃、补肾固精的功效,主治慢性胃炎、脾胃亏损、食欲不振、四肢无力、遗精。

[0025] 本发明实施例3的作用机理:

蝮蛇,补肾壮阳、养血固精;手参,补肾益气、生精润肺;仙掌子,益胃生津、除烦止渴、果上叶、润肺化痰、舒筋活络;板栗,滋阴补肾、止泻;野核桃仁,润肺化痰、温肾助阳;巴戟天,补肾阳、强筋骨麦门冬,养阴润肺、益胃生津;黑皮根,健脾益胃、补肾固精。利用以上九味中药相互配伍,协同生效,通过调节胃的健运,肺的肃降,促进肾的封藏,固达补肾壮阳,生精润肺的功效。

[0026] 本发明实施例3经42位经常熬夜导致精神不振的人群,连续食用6天,每日20克,症状明显缓解人数为35人,有效率为83.33%;连续食用12天,每日20克,症状明显缓解人数为39人,有效率为92.85%。

[0027] 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。

[0028] 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。