



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103976226 B

(45) 授权公告日 2016.02.03

(21) 申请号 201410148271.1

CN 103250971 A, 2013.08.21, 全文.

(22) 申请日 2014.04.15

CN 103250972 A, 2013.08.21, 全文.

(73) 专利权人 柳培健

审查员 赵雪

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县府城镇楼西街1000号

(72) 发明人 柳培健

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

(56) 对比文件

CN 1092254 A, 1994.09.21, 全文.

CN 101209096 A, 2008.07.02, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种茶香米粥及其制备方法

(57) 摘要

一种茶香米粥及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:黄米 100-110、燕麦片 30-35、川芎 2-3、乌药叶 3-4、郁李仁 3-4、砂仁 1-2、苍术 2.5-3.5、壮筋草 2-3、走游草 1-2、黑芝麻 2-3、茶叶 20-25、果酱 1-2、腰果 4-5、猪排骨 30-33、鸡蛋液 7-8、冻豆腐 10-12、豆豉 8-9、营养添加剂 7-8。本发明的粥香糯可口,其中黄米、黑芝麻经炒制融入了茶叶的香气,使得本发明风味独特,同时本发明还添加了猪排骨、坚果等,使得本发明的营养全面完善,此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药,具有活血行气、润燥滑肠、明目健脾的功效。

1. 一种茶香米粥,其特征在于由以下重量份的原料制成:黄米 100-110、燕麦片 30-35、川芎 2-3、乌药叶 3-4、郁李仁 3-4、砂仁 1-2、苍术 2.5-3.5、壮筋草 2-3、走游草 1-2、黑芝麻 2-3、茶叶 20-25、果酱 1-2、腰果 4-5、猪排骨 30-33、鸡蛋液 7-8、冻豆腐 10-12、豆豉 8-9、营养添加剂 7-8;所述营养添加剂由下列重量份原料制成:木瓜籽 3-4、决明子 2-3、麦冬 4-5、女贞子 1-2、鸡肉 14-16、奶油 4-5、青梅 7-8、红豆沙 20-25;所述营养添加剂的制备方法为:

(1) 将木瓜籽、决明子、麦冬、女贞子、鸡肉混合入锅,加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得保健鸡汤;

(2) 取青梅果肉,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与保健鸡汤、剩余物料混合,小火加热搅拌,熬成膏状,烘干后研成粉末。

2. 根据权利要求 1 所述的茶香米粥的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将川芎、乌药叶、郁李仁、砂仁、苍术、壮筋草、走游草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得物料经喷雾干燥制成粉末;

(2) 将茶叶与果酱混合拌匀,烘干后进行粉碎,得茶叶粉;

(3) 将黄米、黑芝麻、茶叶粉混合入锅,小火炒制 20-25 分钟后起锅,将所得物料倒入筛子中,将茶叶粉筛除;

(4) 将腰果入锅,小火炒香后研成粉末,得腰果粉;将猪排骨剁成小块,然后与鸡蛋液、腰果粉混合拌匀,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟;

(5) 将冻豆腐切成丁,入油锅大火炸制 3-5 分钟后捞出、沥干,然后与步骤(1)、(3)、(4) 所得物料及剩余物料混合,加 4-5 倍的水大火煮沸,即得。

一种茶香米粥及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种茶香米粥及其制备方法。

背景技术

[0002] 粥是我国的传统食品,多采用稻米、小米或玉米等粮食煮制而成。目前,市场上销售的粥的种类繁多,但大多不具有保健功效,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茶香米粥及其制备方法,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] 一种茶香米粥,其特征在于由以下重量份的原料制成:

[0006] 黄米 100-110、燕麦片 30-35、川芎 2-3、乌药叶 3-4、郁李仁 3-4、砂仁 1-2、苍术 2.5-3.5、壮筋草 2-3、走游草 1-2、黑芝麻 2-3、茶叶 20-25、果酱 1-2、腰果 4-5、猪排骨 30-33、鸡蛋液 7-8、冻豆腐 10-12、豆豉 8-9、营养添加剂 7-8;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份原料制成:木瓜籽 3-4、决明子 2-3、麦冬 4-5、女贞子 1-2、鸡肉 14-16、奶油 4-5、青梅 7-8、红豆沙 20-25;

[0008] 制备方法为:(1)将木瓜籽、决明子、麦冬、女贞子、鸡肉混合入锅,加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得保健鸡汤;

[0009] (2)取青梅果肉,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与保健鸡汤、剩余物料混合,小火加热搅拌,熬成膏状,烘干后研成粉末。

[0010] 所述的茶香米粥的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0011] (1)将川芎、乌药叶、郁李仁、砂仁、苍术、壮筋草、走游草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得物料经喷雾干燥制成粉末;

[0012] (2)将茶叶与果酱混合拌匀,烘干后进行粉碎,得茶叶粉;

[0013] (3)将黄米、黑芝麻、茶叶粉混合入锅,小火炒制 20-25 分钟后起锅,将所得物料倒入筛子中,将茶叶粉筛除;

[0014] (4)将腰果入锅,小火炒香后研成粉末,得腰果粉;将猪排骨剁成小块,然后与鸡蛋液、腰果粉混合拌匀,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟;

[0015] (5)将冻豆腐切成丁,入油锅大火炸制 3-5 分钟后捞出、沥干,然后与步骤(1)、(3)、(4)所得物料及剩余物料混合,加 4-5 倍的水大火煮沸,即得。

[0016] 本发明中的壮筋草为豆科植物杭子梢的根,走游草为葡萄科崖爬藤属植物崖爬藤的全株。

[0017] 本发明的有益效果为:

[0018] 本发明的粥香糯可口,其中黄米、黑芝麻经炒制融入了茶叶的香气,使得本发明风味独特,同时本发明还添加了猪排骨、坚果等,使得本发明的营养全面完善,此外,本发明在

加工过程中添加了多种中草药,具有活血行气、润燥滑肠、明目健脾的功效。

具体实施方式

[0019] 一种茶香米粥,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

[0020] 黄米 100、燕麦片 30、川芎 2、乌药叶 4、郁李仁 3、砂仁 2、苍术 3.5、壮筋草 2、走游草 2、黑芝麻 3、茶叶 20、果酱 1、腰果 5、猪排骨 33、鸡蛋液 7、冻豆腐 12、豆豉 9、营养添加剂 7;

[0021] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成:木瓜籽 3、决明子 3、麦冬 5、女贞子 1、鸡肉 16、奶油 5、青梅 7、红豆沙 25;

[0022] 制备方法为:(1)将木瓜籽、决明子、麦冬、女贞子、鸡肉混合入锅,加 4-5 倍的水小火熬煮 30-40 分钟,过滤除渣,得保健鸡汤;

[0023] (2)取青梅果肉,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与保健鸡汤、剩余物料混合,小火加热搅拌,熬成膏状,烘干后研成粉末。

[0024] 所述的茶香米粥的制备方法,包括以下步骤:

[0025] (1)将川芎、乌药叶、郁李仁、砂仁、苍术、壮筋草、走游草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得物料经喷雾干燥制成粉末;

[0026] (2)将茶叶与果酱混合拌匀,烘干后进行粉碎,得茶叶粉;

[0027] (3)将黄米、黑芝麻、茶叶粉混合入锅,小火炒制 20-25 分钟后起锅,将所得物料倒入筛子中,将茶叶粉筛除;

[0028] (4)将腰果入锅,小火炒香后研成粉末,得腰果粉;将猪排骨剁成小块,然后与鸡蛋液、腰果粉混合拌匀,送入蒸锅大火蒸 20-25 分钟;

[0029] (5)将冻豆腐切成丁,入油锅大火炸制 3-5 分钟后捞出、沥干,然后与步骤(1)、(3)、(4)所得物料及剩余物料混合,加 4-5 倍的水大火煮沸,即得。