



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105558616 A

(43) 申请公布日 2016.05.11

(21) 申请号 201410548996.X

(22) 申请日 2014.10.17

(71) 申请人 哈尔滨绿园蔬菜种植加工专业合作
社

地址 150030 黑龙江省哈尔滨市香坊区朝阳
乡平安村

(72) 发明人 安娜 孟凡忠

(51) Int. Cl.

A23L 1/39(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料及其生产方法

(57) 摘要

一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料,由酸菜、主料、骨汤组成,按重量份数计,酸菜 25-40 份、主料 15-20 份、骨汤 80-100 份;主料中,按重量份数计,桃叶蓼 20-40 份、猫爪草 10-15 份、香椿子 10-15 份、肉珊瑚 5-10 份、五指毛桃 5-10 份、烟梦花 5-10 份。其生产方法的步骤包括:1、选取酸菜切丝,脱水、灭菌、灭酶、除杂,装袋密封;2、选取主料中各种药物洗净并除杂,烘炒、磨碎、灭菌,装袋密封;3、熬制骨汤,冷却,装袋密封;4、将装袋密封的酸菜、主料、骨汤采用紫外线灭菌,装入包装袋塑封,制得成品。本发明的桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料,长期使用具有发汗除湿、敛肺止咳、消食止泻的功效。

1. 一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料,其特征在于:它是由酸菜、主料、骨汤组成,按重量份数计,酸菜 25-40 份、主料 15-20 份、骨汤 80-100 份;主料中,按重量份数计,桃叶蓼 20-40 份、猫爪草 10-15 份、香椿子 10-15 份、肉珊瑚 5-10 份、五指毛桃 5-10 份、烟梦花 5-10 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料,其特征在于:所述的主料中各原料优选重量份数为,桃叶蓼 30 份、猫爪草 13 份、香椿子 12 份、肉珊瑚 10 份、五指毛桃 7 份、烟梦花 7 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料,其特征在于:所述的酸菜为采用桔红心白菜腌制的酸菜。

4. 根据权利要求 1 所述的一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料,其特征在于:所述的骨汤是由猪骨、牛骨、羊骨熬制而成。

5. 根据权利要求 1 所述的一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料,其特征在于:其生产方法的步骤包括:

步骤 1、按重量比选取酸菜,将酸菜洗净后切成均匀的酸菜丝,将酸菜丝水份脱水至 20% 以下,然后采用紫外线杀菌,灭菌后进行微波灭酶,去除杂质和霉菌,然后加入花椒、八角茴香,装袋密封;

步骤 2、按重量比选取主料中的各种原料:桃叶蓼、猫爪草、香椿子、肉珊瑚、五指毛桃、烟梦花,洗净并除杂,然后将其置入炒锅中烘炒 5-10 分钟,取出磨碎成固体粉末,采用紫外线灭菌,装袋密封;

步骤 3、按重量比 3:1:1 的配比选取猪骨、牛骨、羊骨,大锅中熬制 4-6 小时,冷却,按配方重量配比将骨汤装袋密封;

步骤 4、将步骤 1-3 中的装袋密封的酸菜、主料、骨汤采用紫外线灭菌,装入包装袋塑封,制得成品。

一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料及其生产方法

[0001] 技术领域：

本发明涉及食品保健领域，具体涉及一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料及其生产方法。

[0002] 背景技术：

桔红心白菜是从国外引进，经过多次对产品进行抗病体试验，进行杂交、授粉、育种试验，使产品能够适应北方土壤和气候的最新品种。桔红心白菜的菜心及菜叶呈桔红色，属于天然色泽，因含有大量的胡萝卜素，色泽同桔子皮色相似，桔红心白菜的胡萝卜素含量是普通白菜的 4.5 倍，维生素 C 含量是普通酸菜的 1.8 倍，糖含量是普通白菜的 3.5 倍。由此可见，桔红心白菜的营养价值较高，但是桔红心白菜并未广泛的被人们熟知和使用，桔红心白菜的有益效果急需开发。

[0003] 随着社会经济的高速发展，人们的生活节奏也日益加快，在人们经历了一天忙碌的工作之后，往往赖于烹饪复杂的食材，往往只是简单的饮食，这样会使人体所吸收的营养很少，从而导致人体健康程度下降，体质衰弱，容易生病。

[0004] 汤料是随着现代人生活节奏的加快，为解决炖汤费时费力的问题上应运而生的。目前市场上存在着各式各样的汤料，有畜禽类的、蔬菜类的和菌菇类的等等。但是大多数汤料中的营养成分并不是很高。因此，随着人们对于饮食的要求不断增强，药膳热潮已经兴起，药膳是一种兼有药物效果和食品美味的特殊食品，是中医传统“药食同源”理论的最好体现，也更加体现了人们对健康以及原生态疗法和高品质食物的追求，因此将汤料与中药材相结合十分重要。

[0005] 市场上存在着各种各样的发汗除湿的药物或保健食品，但是大多数药物中带有毒素或会产生副作用，为人体健康埋下严重隐患。因此市场上急需一种以酸菜为主要食材，并结合不同中药产生发汗除湿、敛肺止咳效果的桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料。

[0007] 本发明的目的通过以下技术方案来实现：一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料，由酸菜、主料、骨汤组成，按重量份数计，酸菜 25-40 份、主料 15-20 份、骨汤 80-100 份；主料中，按重量份数计，桃叶蓼 20-40 份、猫爪草 10-15 份、香椿子 10-15 份、肉珊瑚 5-10 份、五指毛桃 5-10 份、烟梦花 5-10 份。

[0008] 所述的主料中各原料优选重量份数为，桃叶蓼 30 份、猫爪草 13 份、香椿子 12 份、肉珊瑚 10 份、五指毛桃 7 份、烟梦花 7 份。

[0009] 所述的酸菜为采用桔红心白菜腌制的酸菜。

[0010] 所述的骨汤是由猪骨、牛骨、羊骨熬制而成。

[0011] 一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料，其生产方法的步骤包括：

步骤 1、按重量比选取酸菜，将酸菜洗净后切成均匀的酸菜丝，将酸菜丝水份脱水至 20% 以下，然后采用紫外线杀菌，灭菌后进行微波灭酶，去除杂质和霉菌，然后加入花椒、八角茴香，装袋密封；

步骤 2、按重量比选取主料中的各种原料：桃叶蓼、猫爪草、香椿子、肉珊瑚、五指毛桃、烟梦花，洗净并除杂，然后将其置入炒锅中烘炒 5-10 分钟，取出磨碎成固体粉末，采用紫外线灭菌，装袋密封；

步骤 3、按重量比 3:1:1 的配比选取猪骨、牛骨、羊骨，大锅中熬制 4-6 小时，冷却，按配方重量配比将骨汤装袋密封；

步骤 4、将步骤 1-3 中的装袋密封的酸菜、主料、骨汤采用紫外线灭菌，装入包装袋塑封，制得成品。

[0012] 在汤料中，所述的酸菜为桔红心酸菜，是采用桔红心白菜为原料，采用传统的酸菜腌制方式，经低温发酵，生产出的具有高科技含量的，营养丰富的酸菜产品。桔红心酸菜是将桔红心白菜所含有的蛋白质、糖、无机盐等营养成分都完好的保存下来，特别是桔红心白菜中的胡萝卜素、维生素 C，保存量达 85% 以上。桔红心酸菜含有大量的乳酸，是一种有机酸，能够直接被人体吸收，乳酸还刺激胃液分泌，帮助消化。同时，乳酸能够迅速杀灭多种细菌，可以抑制大肠中的腐败菌的繁殖。

[0013] 在主料中，各种药物的功效为：桃叶蓼，发汗除湿，消食止泻，猫爪草，散结，消肿，用于瘰疬、淋巴结结核未溃、肺结核、淋巴结结核、淋巴结炎、咽喉炎，香椿子，祛风，散寒，止痛，主外感风寒，风湿痹痛，胃痛，疝气痛，痢疾，肉珊瑚，敛肺止咳、养血通乳，用于久咳虚喘，用于治疗气虚血弱、化源不足之乳汁缺少，五指毛桃，健脾补肺，行气利湿，舒筋活络，治疗脾虚浮肿、食少无力、肺癆咳嗽、盗汗、带下、产后无乳、月经不调、风湿痹痛、水肿等症，烟梦花，清热利湿，解毒，消肿，主痢疾，泄泻，咽喉肿痛，痈肿疮疖，毒蛇咬伤。

[0014] 本发明的汤料以祖传秘方为基础，精选桃叶蓼、猫爪草、香椿子、肉珊瑚、五指毛桃、烟梦花等原料进行组合，使得各种药物的药效产生协同作用，从而能够达到效果，并且与营养价值较高的桔红心酸菜进行组合，长期使用具有发汗除湿、敛肺止咳、消食止泻的功效。

[0015] 本发明的有益效果：本发明的一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料，配伍简单合理，使用方便，各年龄段人群均可放心饮用。

[0016] 本发明的工艺优点在于：1、选择原料科学，生产工艺先进，其产品不但具有食用的价值，并且保健价值极高，其本身还具备味道鲜美、绵甜爽净、余味悠长的优点，方便存放；2、产品纯天然、无毒副作用，不添加香精及防腐剂，保持原料本身的风味和营养成份，易被人体吸收；3 原料来源广泛，加工艺线路短，产品易加工制造。

具体实施方式

[0017] 实施例 1

一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料，由酸菜、主料、骨汤组成，按重量份数计，酸菜 25-40 份、主料 15-20 份、骨汤 80-100 份；主料中，按重量份数计，桃叶蓼 20-40 份、猫爪草 10-15 份、香椿子 10-15 份、肉珊瑚 5-10 份、五指毛桃 5-10 份、烟梦花 5-10 份。

[0018] 所述的主料中各原料优选重量份数为，桃叶蓼 30 份、猫爪草 13 份、香椿子 12 份、肉珊瑚 10 份、五指毛桃 7 份、烟梦花 7 份。

[0019] 所述的酸菜为采用桔红心白菜腌制的酸菜。

[0020] 所述的骨汤是由猪骨、牛骨、羊骨熬制而成。

[0021] 一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料,其生产方法的步骤包括:

步骤 1、按重量比选取酸菜,将酸菜洗净后切成均匀的酸菜丝,将酸菜丝水份脱水至 20% 以下,然后采用紫外线杀菌,灭菌后进行微波灭酶,去除杂质和霉菌,然后加入花椒、八角茴香,装袋密封;

步骤 2、按重量比选取主料中的各种原料:桃叶蓼、猫爪草、香椿子、肉珊瑚、五指毛桃、烟梦花,洗净并除杂,然后将其置入炒锅中烘炒 5-10 分钟,取出磨碎成固体粉末,采用紫外线灭菌,装袋密封;

步骤 3、按重量比 3:1:1 的配比选取猪骨、牛骨、羊骨,大锅中熬制 4-6 小时,冷却,按配方重量配比将骨汤装袋密封;

步骤 4、将步骤 1-3 中的装袋密封的酸菜、主料、骨汤采用紫外线灭菌,装入包装袋塑封,制得成品。

[0022] 实施例 2

本发明的一种桃叶蓼发汗除湿酸菜汤料,其使用方法为:分别将装袋的酸菜、主料、骨汤拆开,投入锅中,加水混合煮制即可。