



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102715264 A

(43) 申请公布日 2012. 10. 10

(21) 申请号 201210162901. 1

(22) 申请日 2012. 05. 24

(71) 申请人 苏州金记食品有限公司

地址 215128 江苏省苏州市吴中区吴中经济开发区东湖路田上江路 202 号苏州金记食品有限公司

(72) 发明人 金兴仓

(74) 专利代理机构 苏州铭浩知识产权代理事务所 (普通合伙) 32246

代理人 张一鸣

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006. 01)

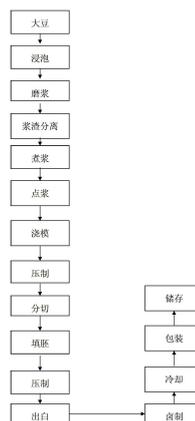
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

(54) 发明名称

一种海绵豆干

(57) 摘要

一种海绵豆干,所述海绵豆干的原料配方主要由 54-56% 的水、39. 5-41. 5% 的大豆、2-2. 4 的食盐、0. 9-1. 3% 的味精、0. 25-0. 35% 的凝固剂以及 0. 15-0. 25% 的食用香料材料组成。本发明的豆干口感更具韧性,产品的质量更高。



1. 一种海绵豆干,其特征在于:所述海绵豆干的原料配方主要由下列质量百分含量的材料组成:

水	54-56% ;
大豆	39.5-41.5% ;
食盐	2-2.4% ;
味精	0.9-1.3% ;
凝固剂	0.25-0.35% ;
食用植物香料	0.15-0.25%。

2. 根据权利要求1所述的海绵豆干,其特征在于:所述凝固剂为葡萄糖酸- δ -内酯、卤水或者石膏。

3. 根据权利要求1所述的海绵豆干,其特征在于:所述食用植物香料选自葱、姜、大蒜、辣椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、花椒、小茴香、洋葱、丁香、香果、橘皮、白芷、薄荷、砂仁、肉豆蔻、芫荽、芥末、杏仁。

一种海绵豆干

技术领域

[0001] 本发明涉及一种豆干,特别涉及一种海绵豆干,属于风味食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 大豆含有丰富而全面的营养素,它集人体必需的高蛋白、必需氨基酸及多种微量元素为一体。用大豆制成的食品是高血压、糖尿病、肥胖症等患者健身强体的最佳食品。目前,利用大豆可以加工制成多种食用方便的豆制品,其中豆干、豆腐、百叶,由于蛋白质高于鸡、瘦肉,是一种营养丰富的食品,目前豆干的制作方法多为传统的浸泡、磨浆、过滤、煮浆、加凝固剂(如:卤水、石膏)成嫩豆腐,再经挤压成豆干。

发明内容

[0003] 本发明提供一种海绵豆干。

[0004] 为达到上述目的,本发明采用的第一种技术方案是:一种海绵豆干,所述海绵豆干的原料配方主要由下列质量百分含量的材料组成:

水	54-56% ;
大豆	39.5-41.5% ;
食盐	2-2.4% ;
味精	0.9-1.3% ;
凝固剂	0.25-0.35% ;
食用植物香料	0.15-0.25%。

[0005] 上述技术方案中的有关内容解释如下:

1、上述方案中,所述凝固剂为葡萄糖酸- δ -内酯、卤水或者石膏。

[0006] 2、上述方案中,所述食用香料选自葱、姜、大蒜、辣椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、花椒、小茴香、洋葱、丁香、香果、橘皮、白芷、薄荷、砂仁、肉豆蔻、芫荽、芥末、杏仁。

[0007] 由于上述技术方案运用,本发明与现有技术相比具有下列优点和效果:

本发明的豆干口感更具韧性,产品的质量更高。

附图说明

[0008] 附图1为本发明的流程图。

具体实施方式

[0009] 下面结合附图及实施例对本发明作进一步描述:

实施例一:

一种海绵豆干,所述海绵豆干的原料配方主要由下列质量百分含量的材料组成:

水	54-56% ;
大豆	39.5-41.5% ;

食盐	2-2.4% ;
味精	0.9-1.3% ;
凝固剂	0.25-0.35% ;
食用植物香料	0.15-0.25%。

[0010] 参见附图 1 所示,制作海绵豆干的方法,包括:

煮浆:将豆浆加热至 98-100℃ 得到热豆浆;

点浆:向热豆浆中加入凝固剂并混合均匀,静置后凝固得到豆花;

浇模压制:将豆花转移至铺设好的布中,将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚;

分切:将豆干胚切割成块状的豆干块;

出白:将豆干块放入水温为 80~88℃ 的热水槽中得到出白豆干块;

卤制:向煮沸的卤水中加入所述出白豆干块进行卤制得到海绵香干,其中所述卤水为水和食用植物香料的混合物。

[0011] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案,所述凝固剂为葡萄糖酸- δ -内酯、卤水或者石膏。

[0012] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案,所述食用香料选自葱、姜、大蒜、辣椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、花椒、小茴香、洋葱、丁香、香果、橘皮、白芷、薄荷、砂仁、肉豆蔻、芫荽、芥末、杏仁。

[0013] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案,包括将黄豆浸泡后磨浆得到豆浆原液。

[0014] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案,将所述豆浆原液离心分离、并经 80-100 目的滤网过滤得到所述豆浆。

[0015] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案,包括对冷却的海绵豆干进行包装。

[0016] 实施例二:

一种海绵豆干,所述海绵豆干的原料配方如下:

水	55 公斤;
大豆	41.5 公斤 %;
食盐	2 公斤;
味精	1%;
凝固剂	0.25 公斤;
食用植物香料	0.25 公斤。

[0017] 参见附图 1 所示,制作海绵豆干的方法,包括:

1、大豆验收:由检验员按照大豆的原料标准进行外观、蛋白质、水分、异常豆的监测,符合要求就接收和入库。

[0018] 2、清洗浸泡:将大豆用轨道输送车输入浸泡池中,先用水进行清洗除去表层灰尘后排净,然后在加自来水进行浸泡,浸泡时间夏季 8-12 小时,冬季 12-24 小时,以大豆浸泡后胚芽出现凹陷、发白为标准。

[0019] 3、磨浆:将浸泡好的大豆通过磨浆机自动磨浆,然后加水稀释调节浓度在

10-12° Bé (波美度) 后通过管道送入离心机进行浆渣分离。

[0020] 4、浆渣分离：离心时采用 80-100 目滤网提取出豆浆，豆渣排出，此工序须进行三次。去渣后的豆浆通过管道送入储浆罐。

[0021] 5、煮浆：将储浆罐中的豆浆通过泵打入五连罐煮浆器，将豆浆加热到 98-100℃。

[0022] 6、点浆：将蒸煮后的豆浆打入点浆罐中，然后边搅拌边加入定量的石膏凝固剂液体，全部加完后，静置凝固 25-30 分钟。

[0023] 7、浇模：将经过点浆凝固的豆花搅拌打碎后，用盆舀出豆花浇注到已铺好布的不锈钢模具内，刮平豆花，叠好布后放入压机下进行压制。

[0024] 8、压制：在一缸豆花全部分批浇到干子模具后，打开压机进行压制，压制时间 20-25 分钟。

[0025] 9、分切：将压制好的干子取出，用小刀按切板大小分切成小块。

[0026] 10、填胚：将分切好的香干胚子逐个塞入海绵模具中，然后用布包好后放置于压机下压制。

[0027] 11、压制：在所有的海绵干胚子都塞完后，打开压机进行压制，压制时间 20-25 分钟。

[0028] 12、出白：将压制后的香干胚子逐个剥布取出，倒入周转筐中，然后一起通过热水槽进行出白，出白温度 80-88℃，时间 15-25℃。

[0029] 13、卤制：在卤制锅中加入定量自来水，然后加入食用植物香料八角和桂皮烧煮，待卤汁烧开后放入定量的已出白的香干进行卤制，卤制时间 20-25 分钟。

[0030] 14、冷却：将卤制后的香干放置于冷风隧道上进行冷却，冷却时间 15-20 分钟，冷却室温度 5-10℃。

[0031] 15、包装：在电子秤上称取标示规格重量 $\pm 5g$ 的产品后装入马夹袋或包装袋中，扎紧或用封口机封口喷码。

[0032] 16、入库：冷包装好的香干放置于 2-5℃ 的冷库中进行储存，储存时间小于 36 小时。

[0033] 上述实施例只为说明本发明的技术构思及特点，其目的在于让熟悉此项技术的人士能够了解本发明的内容并据以实施，并不能以此限制本发明的保护范围。凡根据本发明精神实质所作的等效变化或修饰，都应涵盖在本发明的保护范围之内。

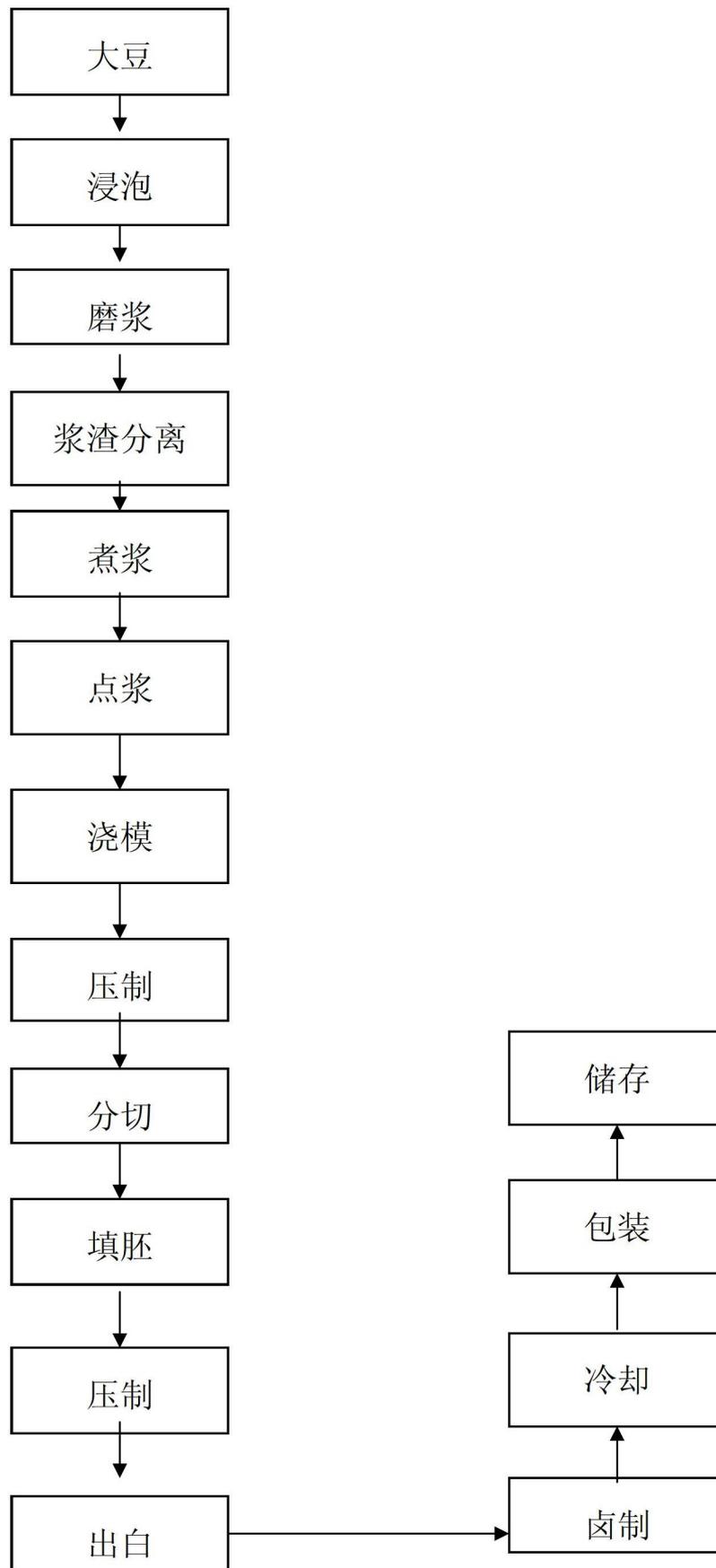


图 1