



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104222856 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 24

(21) 申请号 201410420564. 0

(22) 申请日 2014. 08. 25

(71) 申请人 王正善

地址 233200 安徽省滁州市定远县炉桥镇谷园路 20 号 2 室

(72) 发明人 王正善

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/168 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种抗衰老米及其制备方法

(57) 摘要

一种抗衰老米及其制备方法, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 大米 200-210、糯米 30-35、槐米 10-12、纳豆 16-18、胡萝卜 30-32、蚝油 4-5、面包糠 30-35、肉松 8-10、洋葱汁 20-22、奶油 10-12、牛大力 2-3、枳椇子 1-2、黄芪 3-4、灵芝 2-3、大地棕根 1-2、风车藤 1-2、熏料 35-40、粽叶适量、营养添加剂 8-9。本发明的口感好, 且由于添加了奶油, 味道香甜, 同时本发明还添加了多种蔬菜, 提高了本发明的维生素含量, 其中的洋葱汁中还含有半胱氨酸, 可延缓细胞的衰老, 搭配本发明中添加的多种中草药, 可提高机体免疫力、强壮身体, 从而达到了抵抗衰老的功效。

1. 一种抗衰老米,其特征在于由以下重量份的原料制成:

大米 200-210、糯米 30-35、槐米 10-12、纳豆 16-18、胡萝卜 30-32、蚝油 4-5、面包糠 30-35、肉松 8-10、洋葱汁 20-22、奶油 10-12、牛大力 2-3、枳椇子 1-2、黄芪 3-4、灵芝 2-3、大地棕根 1-2、风车藤 1-2、熏料 35-40、粽叶适量、营养添加剂 8-9;

所述熏料由下列重量份的原料制成:茶渣 20-22、锯末 30-35、苹果花 4-5;

制备方法为:将茶渣、苹果花晒干后与剩余物料混合,即得;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:香菇 10-11、松仁 7-8、椰子汁 3-4、豆腐 20-21;

制备方法为:(1)将豆腐碾碎,沥去水分,与椰子汁混合拌匀,隔水大火蒸 10-15 分钟后取出,烘干后进行超微粉碎;

(2)将香菇加 4-5 倍的水打浆,得浆液;将松仁入锅,小火炒香后倒入浆液,大火煮沸后过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,然后与步骤(1)所得物料混合均匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的抗衰老米的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将牛大力、枳椇子、黄芪、灵芝、大地棕根、风车藤加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将胡萝卜切片,与蚝油混合拌匀后送入蒸锅,大火蒸 30-40 分钟后出料,打成泥;

(3)将大米、糯米、槐米、纳豆入锅,加入一倍的水及药液,煮干后出料,打成泥,然后与步骤(2)所得物料及面包糠、肉松、洋葱汁混合搅拌均匀,制成米粒状,送入烘箱,待含水量降至 15-17% 时出料;

(4)将熏料倒入熏锅中,架上铁箅子,铺上粽叶,然后将步骤(3)所得物料与剩余物料混匀,倒在粽叶上,盖上锅盖,大火加热 15-20 分钟后离火,出料,即得。

一种抗衰老米及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种抗衰老米及其制备方法。

背景技术

[0002] 大米是人们的主食之一,其含有蛋白质、脂肪、多种维生素及矿物质,可为人体补充能量。但目前市场上有关大米的产品品种口味少,且不具有保健功能,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抗衰老米及其制备方法,本发明具有口感好、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种抗衰老米,其特征在于由以下重量份的原料制成:

大米 200-210、糯米 30-35、槐米 10-12、纳豆 16-18、胡萝卜 30-32、蚝油 4-5、面包糠 30-35、肉松 8-10、洋葱汁 20-22、奶油 10-12、牛大力 2-3、枳椇子 1-2、黄芪 3-4、灵芝 2-3、大地棕根 1-2、风车藤 1-2、熏料 35-40、粽叶适量、营养添加剂 8-9;

所述熏料由下列重量份的原料制成:茶渣 20-22、锯末 30-35、苹果花 4-5;

制备方法为:将茶渣、苹果花晒干后与剩余物料混合,即得;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:香菇 10-11、松仁 7-8、椰子汁 3-4、豆腐 20-21;

制备方法为:(1)将豆腐碾碎,沥去水分,与椰子汁混合拌匀,隔水大火蒸 10-15 分钟后取出,烘干后进行超微粉碎;

(2)将香菇加 4-5 倍的水打浆,得浆液;将松仁入锅,小火炒香后倒入浆液,大火煮沸后过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,然后与步骤(1)所得物料混合均匀,即得。

[0005] 所述的抗衰老米的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将牛大力、枳椇子、黄芪、灵芝、大地棕根、风车藤加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将胡萝卜切片,与蚝油混合拌匀后送入蒸锅,大火蒸 30-40 分钟后出料,打成泥;

(3)将大米、糯米、槐米、纳豆入锅,加入一倍的水及药液,煮干后出料,打成泥,然后与步骤(2)所得物料及面包糠、肉松、洋葱汁混合搅拌均匀,制成米粒状,送入烘箱,待含水量降至 15-17% 时出料;

(4)将熏料倒入熏锅中,架上铁筲子,铺上粽叶,然后将步骤(3)所得物料与剩余物料混匀,倒在粽叶上,盖上锅盖,大火加热 15-20 分钟后离火,出料,即得。

[0006] 本发明中的大地棕根为石蒜科植物大叶仙茅的根茎,风车藤为金虎尾科植物风车藤的藤茎。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的口感好,且由于添加了奶油,味道香甜,同时本发明还添加了多种蔬菜,提高了本发明的维生素含量,其中的洋葱汁中还含有半胱氨酸,可延缓细胞的衰老,搭配本发明中添加的多种中草药,可提高机体免疫力、强壮身体,从而达到了抵抗衰老的功效。

具体实施方式

[0008] 一种抗衰老米,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

大米 200、糯米 30、槐米 10、纳豆 16、胡萝卜 30、蚝油 4、面包糠 30、肉松 8、洋葱汁 20、奶油 10、牛大力 2、枳椇子 1、黄芪 3、灵芝 2、大地棕根 1、风车藤 1、熏料 35、粽叶适量、营养添加剂 8;

所述熏料由下列重量份的原料制成:茶渣 20、锯末 30、苹果花 4;

制备方法为:将茶渣、苹果花晒干后与剩余物料混合,即得;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:香菇 10、松仁 7、椰子汁 3、豆腐 20;

制备方法为:(1)将豆腐碾碎,沥去水分,与椰子汁混合拌匀,隔水大火蒸 10-15 分钟后取出,烘干后进行超微粉碎;

(2)将香菇加 4-5 倍的水打浆,得浆液;将松仁入锅,小火炒香后倒入浆液,大火煮沸后过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,然后与步骤(1)所得物料混合均匀,即得。

[0009] 所述的抗衰老米的制备方法,包括以下步骤:

(1)将牛大力、枳椇子、黄芪、灵芝、大地棕根、风车藤加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将胡萝卜切片,与蚝油混合拌匀后送入蒸锅,大火蒸 30-40 分钟后出料,打成泥;

(3)将大米、糯米、槐米、纳豆入锅,加入一倍的水及药液,煮干后出料,打成泥,然后与步骤(2)所得物料及面包糠、肉松、洋葱汁混合搅拌均匀,制成米粒状,送入烘箱,待含水量降至 15-17% 时出料;

(4)将熏料倒入熏锅中,架上铁算子,铺上粽叶,然后将步骤(3)所得物料与剩余物料混匀,倒在粽叶上,盖上锅盖,大火加热 15-20 分钟后离火,出料,即得。