



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105166686 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 23

(21) 申请号 201510654788. 2

(22) 申请日 2009. 09. 08

(62) 分案原申请数据

200910189895. 7 2009. 09. 08

(71) 申请人 高思

地址 518029 广东省深圳市罗湖区坭岗东村
62 号 1 单元 602 房

(72) 发明人 高思

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书8页 说明书12页

(54) 发明名称

儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条

(57) 摘要

本发明公开了 14 种不同实施例的成长期儿童少年、助发育、强体魄、健脑益智、药膳功能、多粮种复合粉面条,具有食疗康复养生、预防保健和调理治未病功能的大众康复食疗预防养生快餐;本发明特别适合于:成长中儿童少年矮小瘦弱、智力不活跃者,作为平衡补充各类不常被摄入的营养素、消除体内过多的自由基、激发活跃人体全身各个内分泌系统、各个免疫系统的功能,在人体内部营造成活跃旺盛和谐的体质内环境;或者适合于:儿童少年和中小学生、作为日常康复食疗、预防保健、调理治未病,适应社会大众自然人性、对活力、美容、健康、长寿需求的受欢迎活力养生快餐。

1. 一类儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条：

本发明目的是向全社会提供一类、包含 14 种不同实施例的成长期儿童少年、助发育、强体魄、健脑益智、药膳功能、多粮种复合粉面条，具有食疗康复养生、预防保健和调理治未病功能的大众康复食疗预防养生快餐；本发明要把餐厅日常用餐的时机、变成【治未病】健康工程行动；发挥中医食疗养生调理治未病在预防、保健、养生、康复领域的作用；

发明目标主要针对当前普遍存在的、儿童少年最大量亚健康人群社会消费需求——成长期儿童少年助发育、强体魄、健脑益智，在这类亚健康需求方面设计出具有康复食疗、预防保健、调理治未病功能的大众养生快餐；本发明特别适合于：成长中儿童少年矮小瘦弱、智力不活跃者，作为平衡补充各类不常被摄入的营养素、消除体内过多的自由基、激发活跃人体全身各个内分泌系统、各个免疫系统的功能，在人体内部营造活跃旺盛和谐的体质内环境；或者适合于：儿童少年和中小学生、作为日常康复食疗、预防保健、调理治未病，适应社会大众自然人性、对活力、美容、健康、长寿需求的受欢迎活力养生快餐；

其突出特征是，本发明确定了如下的具体六大核心技术：

核心技术一：传统药膳多是把食疗功能草药原料加入汤料内、煎煮提取其有效成分溶入汤内后饮汤弃渣；本发明创新提出：把口味容易接受又适宜研粉内服吸收的部分食疗功能原料、磨成细粉后调配入复合原料面粉加工成粉面条直接食用；而把口味难于接受但可以研粉内服吸收的部分食疗功能原料（或者含有挥发性有效成分、在沸煮中会溢出挥发气体逃逸到大气中的原料）、都磨成粉酱加入粉面条的馅料原料，（沸煮时产生的挥发气体受粉面条管壁约束难于逃逸、多数渗入管壁内被复合粉吸附参加糊化而保留），两种情况都在不细尝其味道状况下内服；这两种首创的加工方式及服用途径、既扩大了食疗功能原料可选择入用的范围、降低了人们对不良味道口感之食疗功能原料的本能排斥，又比传统药膳饮汤弃药渣老方法、提高了对珍贵药材及其有效成分的吸收利用率，从而减半节约原料投入降低了成本、且提高增强了康复食疗效果；本发明针对上述强体魄健脑的亚健康需求：设计出食疗功能复合粉的调配方法、记载于核心技术二后半部分，又设计出虽体魄健脑食疗功能馅料调配方法、记载于核心技术三内，分述如下：

核心技术二：为弥补纯大米粉及纯小麦粉在口味、营养、加工成型特性上的缺憾，改选多种粮食为原料：分别按照中医食疗理论之性味、归经、功能、主治学说，西医营养学之各自所含成分、保健功能、含量特征合理进行调配，把各种不同粮食自身原有的医学功能充分发掘、统统都作为食疗原料来使用，考虑口感爽滑、咀嚼弹性，迄今尚无人能解决的机器加工纯米空心线定型难、沸煮中易碎断课题，组合成本发明粉面条专用复合原料粉；复合原料粉选配原则是：首先有助于强体魄健脑亚健康食疗功能，其次考虑营养互补完善口感，再考虑加工粘合定型沸煮不碎断特性，分别由下列原料选择搭配组成：A 必需的大米粉 [摄入淀粉能量爽滑利口、宜配美味鱼鲜汤] 60 ~ 120 份，B 必需的小麦高筋粉 [补充小麦胚芽蛋白质、增粘性韧性咬筋] 30 ~ 70 份，C 大豆榨油粕粉 [补充大豆蛋白质纤维生物素 (Phytochemicals 营养免疫学词)，增粘性韧性咬筋] 10 ~ 25 份，D 按各地区食品习俗、有助实现强体魄健脑食疗功能，需要因人因况制宜、选择搭配添加的、特种食用原料和粮食粉包括：食用磷酸氢钙粉 0.4 ~ 0.6 份 [或食用动物骨粉 1 ~ 2 份，补充亚洲人普遍缺乏的钙质，助生长预防骨质疏松骨刺]、糯米粉 [增加粘性、增血糖健脾胃、缩小便止泻] 20 ~ 50 份、白扁豆粉 [消暑健脾胃、除湿增蛋白质] 20 ~ 40 份、荞麦粉 [降血压降脂降糖、健脾消

除胃肠积滞、增咬筋爽滑口感]20~50份、粟谷小米粉[除胃热助消化、益肾促排尿酸(防痛风形成)、补粗蛋白纤维生物素(Phytochemicals 营养免疫学词)]20~50份、红小豆粉[降脂利水减肥、除斑增蛋白质]20~40份、黑豆粉[利水减肥抗衰老、养颜增蛋白质]20~40份、云(芸)豆粉[利尿消肿、滋养抗肿瘤]20~40份、魔芋粉[降血糖降脂减肥瘦身、润肠通便]10~25份、玉米粉[调中开胃、利尿消肿瘦身]20~50份、大麦粉[健脾和胃化谷食、白滑肌肤]20~40份、高粱米粉[健脾助消化、补钙涩肠止泻利尿]15~30份、花生榨油粕粉[养脾胃强壮人、润肠通便、增口香和蛋白质]10~30份、芝麻酱[养血降血糖软化血管、抗衰老润肠、增口香和蛋白质]10~25份。示例按五类功能需求、分选组合如下:

少年助发育健脑复合原料粉可选用的食疗功能原料有:鹿茸粉1~2.5份、三七粉1.5~4份、炙黄芪粉4~8份、熟地黄粉4~8份、荞麦粉20~50份、大麦粉20~40份、高粱米粉15~30份、白扁豆粉20~40份,举例:A组[鹿茸粉1~2.5份、炙黄芪粉4~8份、荞麦粉20~50份、大麦粉20~40份],B组[鹿茸粉1~2.5份、熟地黄粉4~8份、荞麦粉20~50份、高粱米粉15~30份],C组[三七粉1.5~4份、炙黄芪粉4~8份、荞麦粉20~50份、白扁豆粉20~40份];

核心技术三:作馅的食疗原料,按核心技术一原理、和五大食疗功能需要、调配如下:

少年助发育健脑可选做馅料的食疗功能原料有:党参粉※4~8份、绞股蓝粉3~8份、石菖蒲粉※1.5~3份、北五味子粉※2~4份、刺五加粉3~7份、生酸枣仁粉※4~8份、香橼粉※1.5~4份、(广)藿香粉※2.5~5份、山楂粉5~10份、鲜山楂酱10~20份、鲜猪肝酱12~30份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份,举例:A组[党参粉4~8份、绞股蓝粉3~8份、石菖蒲粉1.5~3份、香橼粉1.5~4份、山楂粉5~10份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份、鲜猪肝酱13~23份],B组[党参粉4~8份、绞股蓝粉3~8份、北五味子粉2~4份、香橼粉1.5~4份、山楂粉4~8份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份、鲜猪肝酱14~24份],C组[党参粉4~8份、绞股蓝粉3~8份、刺五加粉3~7份、生酸枣仁粉4~8份、(广)藿香粉2.5~5份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份、鲜山楂酱12~20份];

核心技术四:使用经本发明特别改进过、及组合配套的机器设备加工:①选市售商品桂林米线加工机的第一级——粉料挤出熟化机、用作复合粉第一级的挤出熟化,②熟化后热的复合粉料立即进入第二级、经本发明特别改进过之带馅面条商品挤出机,往正在加工空心粉面条的中空管腔内、同步挤入调制好已进味的馅料;③为解决大米粉特性松散、难定型成空心米线、且一进沸水煮易碎断、这个迄今无人能解决的难题,保障复合原料粉、能加工成合格的空心夹馅粉面条,本发明特别在带馅面条商品挤出机之、紧贴着挤出钢筒外壁增装三至六个加热用的、可连续调节电压和功率的、分前中后三个加热区的电加热圈装置,以及分前中后三区的、测量和自动控制温度仪表用、配套测温传感器;④当环境温度过高、机器连续工作时间过长、或者粉面条挤出机内部挤出压力过大时,都会产生过高温度、使机器内的复合原料粉过度熟化、甚至焦化,此时单纯中断电加热、已经不能够及时准确降温;因此在贴近挤出机出口端的靠前区、和成型模具区、紧贴着挤出钢筒前段和成型模具上、加装两个循环水冷却环装置,冷却环使用预先压制为、横断面呈椭扁圆形的、纯铜质或铝质管材加工制成,使冷却环紧贴着挤出钢筒、和成型模具一侧的表面积尽量加大、有利于热量传导;⑤上述前中后三区电加热圈、三区自动测温控温仪表、前区和模具上循环水冷却环、在

自动控制下协同工作,使挤出钢筒内前中后三区的工作温度、分段控制在各种不同性质复合粉、需要的精确范围,确保某些特性松散、难定型成合格条型的多粮种复合原料粉、在其各自熟化定型的最佳温度中、形成合格的空心夹馅粉面条成品;这五条独创措施、是本发明在加工空心夹馅粉面条、设备上改进的技术保障;对加工机械、分区控制温度升降装置、成型夹馅模具的技术改进设计及其附图,拟待专门另案申报专利;

因为加工质量、受到复合粉原料构成之变化、馅料变化等诸多因素影响,为保证加工质量稳定提高,应当作到加工机器分五种食疗功能复合粉、及五种馅料专机专用,加工人员也应按品种、技术专业化细分,机器生产本身要求持续稳定;而在餐厅厨房内、很难作到大量连续生产,更难作到专机专用、和人员分工、技术专精、监督提高稳定;再者多种粮食原料、须按五大食疗功能要求、科学的调配加工——本发明的密集技术含量决定了:只有采用工厂化专业加工生产,才能保障加工质量、专精稳定、循序监督提高——因此本发明不属于、餐饮厨房内作坊手工业的技术改进,而属于机器工业化快餐领域、和现代养生功能快餐食品;

核心技术五:有利强体魄健脑食疗功能配的专用汤,搭配的辅助功能食料,按食疗功能需要调配如下:

少儿发育身体健脑益智系列:配特制五香卤肉汤,辅助功能食料选:酱五香猪肝 15~30 份、卤五香鸡蛋 1 枚、糟卤猪肉 20~40 份、核桃仁 9~18 份、五味子 ※2~4 份、鲜甘蓝(洋白菜)40~100 份、(绿)椰菜花 40~100 份、胡萝卜 ☆30~70 份、鲜山楂片 8~16 份、红枣 ☆☆ ※9~15 份、板栗仁 ☆5~10 枚、卤五香花生仁 10~20 份、鲜侧耳 20~50 份、鲜番茄 ※20~50 份、鲜山药 ☆15~30 份、海带丝 15~30 份、蜂蜜 ☆☆ 15~40 份、生姜丝 ※4~9 份、[肉桂 ※2~5 份、陈皮 ※3~8 份、砂仁 ※2~8 份、肉豆寇 ※1.5~5 份、小茴香 ※3~6 份、香叶 ※4~8 份、沙姜(山奈) ※4~8 份,本括号内七种香料固定搭配组合以后文中再出现时简称为“核心技术五③特定香料组合”];

核心技术六:为了确保上述强体魄健脑功能、设定的药膳食疗目标实现,本发明耗用了许多时间和精力、查阅了大量工具书,煞费苦心仔细筛选、在我国已有千百年历史传统的:民间常见及公认可食用植物中的功能原料、经传统证实性味和安全性好的天然中药材、及卫生部确定公布的既是食品又是药物的名单、卫生部批准作为食品新资源使用的物质名单,从其中精心选择出一批可用的原材料,作为确保实现五大类食疗功能、在药膳汤剂里加入的主要食疗中药材原料,它们由下列原料选择搭配组成:

助发育强体魄益智汤:党参 ☆ ※4~9 份、绞股蓝 5~15 份、人参 ※2~3 份、石菖蒲 ※3~6 份、鹿茸 1.5~3 份、三七 3-10 份、刺五加 5~12 份、远志 3~9 份、炙黄芪 ☆8~15 份、高山红景天 ※10~20 份、熟地黄 7~12 份、生酸枣仁 10~18 份、白术 5~10 份、香橼 ※3~9 份、(广)藿香 ※5~10 份;

本文中出现的特种文字符号之含义的备注说明:

①在未加特别说明的情况下、每种原料都是使用干燥品,标出的用量也是干燥品的用量;假若需要使用新鲜原料时、应该特别在其标准名称前加“鲜”字予以注明,而且标出的用量应当已经比干燥品加倍过;

②每种原材料使用数量的多少、及其使用量可以浮动变化的范围、都用重量份来表示,简称为“份”;

③凡原料含有挥发性成分、不宜用高温长时间煎煮免遭破坏、需要滞后下入沸锅以保存原料所含成份完整,或者使用蒸馏收集法提取,又或者采用新鲜的原料、由机械强力压榨法取汁、得汁再用室温减压沸腾法浓缩萃取的原料(榨渣可蒸馏收集再提取),一律在该原料标准名称后面、加※符号特别标示明确;

④凡属我国民间生活历史上、已经经过众多人沿用很多年、证实安全无害已形成民间传统习惯、在加工食品中公认可添加的、安全食用植物功能原料、其标准名称一律使用加粗的宋体字标示明确,前述早已被民间历史传统、反复证实了安全性的食用植物原料、同一类别植株上食用价值不大有时丢弃、却同样安全的其余部分,以及卫生部确定公布的既是食品又是药物的原料名单、和卫生部批准作为食品新资源使用的物质名单,符合这三种情况的原料标准名称、一律使用未经加粗的宋体字标示明确;

⑤凡属味甘淡安全性又好、适宜儿童孕妇使用的原料,一律在标准名称后加☆符号标示明确;其中味以甘为主、加工成食品饮料口感较好的,加☆☆标示,在选料时供参考;降脂减肥▽标示,降血脂▽标示。

2. 如权利要求1所述的儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条,其特征是:由核心技术六③内选三七3~10份、刺五加5~12份、远志3~9份、熟地黄7~12份、生酸枣仁10~18份、白术5~10份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各30分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、猪肉20~40份、核桃仁9~18份、鲜侧耳20~50份、鲜山药15~30份、海带丝15~30份、核心技术五③特定香料组合、五味子※2~4份、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝※4~9份、鲜甘蓝(洋白菜)40~100份、红枣☆※9~15份、小火炖10分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉60~120份、小麦高筋粉30~70份、大豆榨油粕粉10~25份、加二③选A组[鹿茸粉1~2.5份、炙黄芪粉4~8份、荞麦粉20~50份、大麦粉20~40份]组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选A组[党参粉4~8份、绞股蓝粉3~8份、石菖蒲粉1.5~3份、香橼粉1.5~4份、山楂粉5~10份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份、鲜猪肝酱13~23份]作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:糟卤猪肉20~40份、卤五香核桃仁9~18份、炖侧耳20~50份、炖山药15~30份、炖海带15~30份、炖甘蓝40~100份、炖红枣9~15份、炖五味子2~4份、生姜丝4~9份,即可食用。

3. 如权利要求1所述的儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条,其特征是:由核心技术六③内选三七3~10份、刺五加5~12份、远志3~9份、熟地黄7~12份、生酸枣仁10~18份、白术5~10份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各30分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、猪肉20~40份、(绿)椰菜花40~100份、花生仁10~20份、鲜侧耳20~50份、鲜山药15~30份、海带丝15~30份、核心技术五③特定香料组合、五味子※2~4份、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝※4~9份、红枣☆※9~15份、小火炖10分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉60~120份、

小麦高筋粉 30 ~ 70 份、大豆榨油粕粉 10 ~ 25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1 ~ 2.5 份、炙黄芪粉 4 ~ 8 份、荞麦粉 20 ~ 50 份、大麦粉 20 ~ 40 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 A 组 [党参粉 4 ~ 8 份、绞股蓝粉 3 ~ 8 份、石菖蒲粉 1.5 ~ 3 份、香橼粉 1.5 ~ 4 份、山楂粉 5 ~ 10 份、酵母粉 1 ~ 2 份、猪鱼骨粉 1 ~ 2 份、鲜猪肝酱 13 ~ 23 份] 作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配;糟卤猪肉 20 ~ 40 份、卤五香花生仁 10 ~ 20 份、炖侧耳 20 ~ 50 份、炖山药 15 ~ 30 份、炖海带 15 ~ 30 份、炖菜花 40 ~ 100 份、炖红枣 9 ~ 15 份、炖五味子 2 ~ 4 份、生姜丝 4 ~ 9 份,即可食用。

4. 如权利要求 1 所述的儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条,其特征是:由核心技术六③内选三七 3 ~ 10 份、刺五加 5 ~ 12 份、远志 3 ~ 9 份、熟地黄 7 ~ 12 份、生酸枣仁 10 ~ 18 份、白术 5 ~ 10 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、猪肉 20 ~ 40 份、核桃仁 9 ~ 18 份、胡萝卜 30 ~ 70 份、鲜侧耳 20 ~ 50 份、板栗仁 5 ~ 10 枚、海带丝 15 ~ 30 份、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝 ※4 ~ 9 份、红枣 ☆ ※9 ~ 15 份、鲜番茄 20 ~ 50 份、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60 ~ 120 份、小麦高筋粉 30 ~ 70 份、大豆榨油粕粉 10 ~ 25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1 ~ 2.5 份、炙黄芪粉 4 ~ 8 份、荞麦粉 20 ~ 50 份、大麦粉 20 ~ 40 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 A 组 [党参粉 4 ~ 8 份、绞股蓝粉 3 ~ 8 份、石菖蒲粉 1.5 ~ 3 份、香橼粉 1.5 ~ 4 份、山楂粉 5 ~ 10 份、酵母粉 1 ~ 2 份、猪鱼骨粉 1 ~ 2 份、鲜猪肝酱 13 ~ 23 份] 作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配;糟卤猪肉 20 ~ 40 份、卤五香核桃仁 9 ~ 18 份、炖侧耳 20 ~ 50 份、炖胡萝卜 30 ~ 70 份、炖海带 15 ~ 30 份、炖板栗仁 5 ~ 10 枚、炖红枣 9 ~ 15 份、炖番茄 20 ~ 50 份、生姜丝 4 ~ 9 份,即可食用。

5. 如权利要求 1 所述的儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条,其特征是:由核心技术六③内选石菖蒲 ※3 ~ 6 份、三七 3 ~ 10 份、刺五加 5 ~ 12 份、远志 3 ~ 9 份、熟地黄 7 ~ 12 份、生酸枣仁 10 ~ 18 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、猪肉 20 ~ 40 份、核桃仁 9 ~ 18 份、鲜侧耳 20 ~ 50 份、板栗仁 5 ~ 10 枚、海带丝 15 ~ 30 份、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝 ※4 ~ 9 份、鲜甘蓝 (洋白菜) 40 ~ 100 份、红枣 ☆ ※9 ~ 15 份、鲜番茄 ※30 份、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60 ~ 120 份、小麦高筋粉 30 ~ 70 份、大豆榨油粕粉 10 ~ 25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1 ~ 2.5 份、炙黄芪粉 4 ~ 8 份、荞麦粉 20 ~ 50 份、大麦粉 20 ~ 40 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 B 组 [党参粉 4 ~ 8 份、绞股蓝粉 3 ~ 8 份、北五味子粉 2 ~ 4 份、香橼粉 1.5 ~ 4 份、山楂粉 4 ~ 8 份、酵母粉 1 ~ 2 份、猪鱼骨粉 1 ~ 2 份、鲜猪肝酱 14 ~ 24 份] 作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改

进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工；加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中，浇备好的五香卤肉汤，辅助功能食料选配：糟卤猪肉 20～40 份、卤五香核桃仁 9～18 份、炖侧耳 20～50 份、炖板栗仁 5～10 枚、炖海带 15～30 份、炖甘蓝 40～100 份、炖红枣 9～15 份、炖番茄 30 份、生姜丝 4～9 份，即可食用。

6. 如权利要求 1 所述的儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条，其特征是：由核心技术六③内选石菖蒲 ※3～6 份、三七 3～10 份、远志 3～9 份、熟地黄 7～12 份、生酸枣仁 10～18 份、白术 5～10 份、切碎装纱布袋封口，加水煎煮两遍各 30 分钟，两遍煎液合并备用；煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、猪肝 15～30 份、鸡蛋 1 枚、核桃仁 9～18 份、鲜侧耳 20～50 份、鲜山药 15～30 份、海带丝 15～30 份、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肝熟后，加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝 ※4～9 份、鲜甘蓝（洋白菜）40～100 份、红枣 ☆ ※9～15 份、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅，猪肝汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用；由核心技术二内选大米粉 60～120 份、小麦高筋粉 30～70 份、大豆榨油粕粉 10～25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1～2.5 份、炙黄芪粉 4～8 份、荞麦粉 20～50 份、大麦粉 20～40 份] 组成本实施例复合原料粉，用水搅拌调湿后备用；由核心技术三③选 C 组 [党参粉 4～8 份、绞股蓝粉 3～8 份、刺五加粉 3～7 份、生酸枣仁粉 4～8 份、（广）藿香粉 2.5～5 份、酵母粉 1～2 份、猪鱼骨粉 1～2 份、鲜山楂酱 12～20 份] 作本实施例粉面条馅料，备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工；加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中，浇备好的五香卤肉汤，辅助功能食料选配：卤五香猪肝 15～30 份、卤五香鸡蛋 1 枚、卤五香核桃仁 9～18 份、炖侧耳 20～50 份、炖山药 15～30 份、炖海带 15～30 份、炖甘蓝 40～100 份、炖红枣 9～15 份、生姜丝 4～9 份，即可食用。

7. 如权利要求 1 所述的儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条，其特征是：由核心技术六③内选石菖蒲 3～6 份、三七 3～10 份、远志 3～9 份、熟地黄 7～12 份、生酸枣仁 10～18 份、白术 5～10 份、切碎装纱布袋封口，加水煎煮两遍各 30 分钟，两遍煎液合并备用；煎过的乏药纱布袋与核心技术五③猪骨鱼脊骨、猪肝 15～30 份、鸡蛋 1 枚、花生仁 10～20 份、胡萝卜 30～70 份、鲜侧耳 20～50 份、板栗仁 5～10 枚、海带丝 15～30 份、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肝熟后，加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝 ※4～9 份、红枣 ☆ ※9～15 份、鲜番茄 ※30 份、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅，猪肝汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用；由核心技术二内选大米粉 60～120 份、小麦高筋粉 30～70 份、大豆榨油粕粉 10～25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1～2.5 份、炙黄芪粉 4～8 份、荞麦粉 20～50 份、大麦粉 20～40 份] 组成本实施例复合原料粉，用水搅拌调湿后备用；由核心技术三③选 C 组 [党参粉 4～8 份、绞股蓝粉 3～8 份、刺五加粉 3～7 份、生酸枣仁粉 4～8 份、（广）藿香粉 2.5～5 份、酵母粉 1～2 份、猪鱼骨粉 1～2 份、鲜山楂酱 12～20 份] 作本实施例粉面条馅料，备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工；加工出夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中，浇备好的五香卤肉汤，辅助功能食料选配：卤五香猪肝 15～30 份、卤五香鸡蛋 1 枚、卤五香花生 10～20 份、炖侧耳 20～50 份、炖胡萝卜 30～70 份、炖海带 15～30 份、炖板栗 5～10 枚、炖红枣 9～15 份、炖番茄 30 份、生姜丝 4～9 份，即可食用。

8. 如权利要求 1 所述的儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条,其特征是:由核心技术六③内选三七 3~10 份、刺五加 5~12 份、远志 3~9 份、炙黄芪 8~15 份、生酸枣仁 10~18 份、白术 5~10 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、猪肉 20~40 份、核桃仁 9~18 份、鲜侧耳 20~50 份、鲜山药 15~30 份、海带丝 15~30 份、核心技术五③特定香料组合、五味子 ※2~4 份、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝 ※4~9 份、鲜甘蓝(洋白菜)40~100 份、红枣 ☆ ※9~15 份、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60~120 份、小麦高筋粉 30~70 份、大豆榨油粕粉 10~25 份、加二③选 B 组[鹿茸粉 1~2.5 份、熟地黄粉 4~8 份、荞麦粉 20~50 份、高粱米粉 15~30 份]组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 A 组[党参粉 4~8 份、绞股蓝粉 3~8 份、石菖蒲粉 1.5~3 份、香橼粉 1.5~4 份、山楂粉 5~10 份、酵母粉 1~2 份、猪鱼骨粉 1~2 份、鲜猪肝酱 13~23 份]作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:糟卤猪肉 20~40 份、卤五香核桃仁 9~18 份、炖侧耳 20~50 份、炖山药 15~30 份、炖海带 15~30 份、炖甘蓝 40~100 份、炖红枣 9~15 份、炖五味子 2~4 份、生姜丝 4~9 份,即可食用。

9. 如权利要求 1 所述的儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条,其特征是:由核心技术六③内选三七 3~10 份、刺五加 5~12 份、远志 3~9 份、炙黄芪 8~15 份、生酸枣仁 10~18 份、白术 5~10 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、猪肉 20~40 份、核桃仁 9~18 份、胡萝卜 30~70 份、鲜侧耳 20~50 份、板栗仁 5~10 枚、海带丝 15~30 份、核心技术五③特定香料组合、五味子 ※2~4 份、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝 ※4~9 份、红枣 ☆ ※9~15 份、鲜番茄 ※30 份、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60~120 份、小麦高筋粉 30~70 份、大豆榨油粕粉 10~25 份、加二③选 B 组[鹿茸粉 1~2.5 份、熟地黄粉 4~8 份、荞麦粉 20~50 份、高粱米粉 15~30 份]组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 A 组[党参粉 4~8 份、绞股蓝粉 3~8 份、石菖蒲粉 1.5~3 份、香橼粉 1.5~4 份、山楂粉 5~10 份、酵母粉 1~2 份、猪鱼骨粉 1~2 份、鲜猪肝酱 13~23 份]作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:糟卤猪肉 20~40 份、卤五香核桃仁 9~18 份、炖胡萝卜 30~70 份、炖侧耳 20~50 份、炖板栗仁 5~10 枚、炖海带 15~30 份、炖番茄 30 份、炖红枣 9~15 份、炖五味子、生姜丝,即可食用。

10. 如权利要求 1 所述的儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条,其特征是:由核心技术六③内选石菖蒲 ※3~6 份、三七 3~10 份、刺五加 5~12 份、远志 3~9 份、炙黄芪 8~15 份、生酸枣仁 10~18 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两

遍煎液合并备用；煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、猪肉 20～40 份、核桃仁 9～18 份、(绿)椰菜花 40～100 份、鲜侧耳 20～50 份、板栗仁 5～10 枚、海带丝 15～30 份、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肉熟后，加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝 ※4～9 份、红枣 ☆ ※9～15 份、鲜番茄 ※30 份、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅，肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用；由核心技术二内选大米粉 60～120 份、小麦高筋粉 30～70 份、大豆榨油粕粉 10～25 份、加二③选 B 组 [鹿茸粉 1～2.5 份、熟地黄粉 4～8 份、荞麦粉 20～50 份、高粱米粉 15～30 份] 组成本实施例复合原料粉，用水搅拌调湿后备用；由核心技术三③选 B 组 [党参粉 4～8 份、绞股蓝粉 3～8 份、北五味子粉 2～4 份、香橼粉 1.5～4 份、山楂粉 4～8 份、酵母粉 1～2 份、猪鱼骨粉 1～2 份、鲜猪肝酱 14～24 份] 作本实施例粉面条馅料，备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工；加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中，浇备好的五香卤肉汤，辅助功能食料选配：糟卤猪肉 20～40 份、卤五香核桃仁 9～18 份、炖侧耳 20～50 份、炖板栗仁 5～10 枚、炖海带 15～30 份、炖菜花 40～100 份、炖红枣 9～15 份、炖番茄 30 份、生姜丝 4～9 份，即可食用。

儿童食疗强体魄健脑益智药膳功能多粮种复合粉面条

[0001] 技术领域 本发明属于我国有历史传统的餐饮药膳食疗技术领域,尤其涉及一类成长期儿童少年助发育强体魄健脑益智药膳功能、多粮种复合粉面条,采用多种粮食复合后经过机械加工而中空夹馅的粉面条,由传统中医药膳食疗发展到,现代化康复养生及预防保健治未病的功能快餐,属历史传统经典与现代工业营养快餐密切结合、大有发展前途的高科技含量快餐服务领域。

[0002] 背景技术 本发明深刻发掘一大类历史上和现实中广泛流传在我国各地、属中华民族餐饮历史经典非物质文化遗产传统,用常见天然中草药和食品原料加工制成的、药膳康复食疗养生治未病功能餐饮,参考 2009 年“刚出市的空心带馅纯小麦面条加工技术——即在面条中心轴线部位机械加工出的空心管腔内、同时挤压注入调制好已入味的各种肉类馅料,目的仅是为了增加面条的口味风格和商业卖点”;本发明充分发掘弘扬中华三千多年食品烹饪水解技术、二千多年传统中医的药食同源理论、食疗养生理论、上医治未病理论、食疗应优先于药疗的理论,结合西方现代营养学的添加强化保健食品、某些特种职业功能餐饮设计的科学技术要求、及现代快餐和工业加工的技术方法,对传统药膳和刚出市的空心带馅纯麦面条大幅改进,设计成现代工业快餐式的大众康复食疗预防养生功能、多原料强化复合粉空心夹馅粉面条。

[0003] 发明内容 本发明目的是向全社会提供一类、包含 14 种不同实施例的成长期儿童少年、助发育、强体魄、健脑益智、药膳功能、多粮种复合粉面条,具有食疗康复养生、预防保健和调理治未病功能的大众康复食疗预防养生快餐;2008 年 1 月 25 日在中央和卫生部支持下、国家中医药管理局在北京钓鱼台会堂召开【治未病】大会,时任国务院吴仪副总理和卫生部长陈竺出席,大会决定:“从 2008 年起在全国实施【治未病】健康工程,发挥中医在预防、保健、养生、康复领域的作用”。

[0004] 本发明要把餐厅日常用餐的时机、变成【治未病】健康工程行动:发挥中医食疗养生调理治未病在预防、保健、养生、康复领域的作用,创新发展运用现代养生功能快餐、连锁产业化行动响应国家号召,集约化运用现代工业生产快餐大宗商品、高效率低成本的为全社会服务,健康受益群众面会非常广泛。发明目标主要针对当前普遍存在的、儿童少年最大量亚健康人群社会消费需求——成长期儿童少年助发育、强体魄、健脑益智,在这类亚健康需求方面设计出具有康复食疗、预防保健、调理治未病功能的大众养生快餐。本发明特别适合于:成长中儿童少年矮小瘦弱、智力不活跃者,作为平衡补充各类不常被摄入的营养素、消除体内过多的自由基、激发活跃人体全身各个内分泌系统、各个免疫系统的功能,在人体内部营造活跃旺盛和谐的体质内环境;或者适合于:儿童少年和中小学生、作为日常康复食疗、预防保健、调理治未病,适应社会大众自然人性、对活力、美容、健康、长寿需求的受欢迎活力养生快餐。

[0005] 中华食疗养生饮食文化、是人类饮食文化的颠峰瑰宝:它不只是西方营养学所认知的、补充各种营养素和能量消耗,及纯粹美食烹饪料理、追求的美味物质享受,更是因时、因人进补、调理、平衡、滋养、生发、生长、活跃、修复、再生、康复的人体补充滋养剂——予医于食,人类饮食不能永远停留在、只简单追求视觉、味觉华美的口腹之欲享受,而长久忽视

物欲享受满足后、对健康带来的侵蚀损害、机能退化、酸性体质亚健康、疾病多发、提前老化、失去生命活力和工作能力,最终过早丧生;人类理性追求最高境界、应是活力、健美、长寿、终生健康,在食用同时兼有传统天然色、香、味饮食享受,经过人体全过程自然消化分解后吸收,才符合人类回归自然、回归传统的消费理念,也是人类饮食追求时尚的更高境界。本发明既含有中华民族餐饮经典非物质文化遗产、和祖国药膳食疗传统,又具有现代生命与抗衰老科学、及营养学的科技含量,属中医现代化康复食疗、调理【治未病】养生功能快餐;它将给人类餐饮健康带来众多的福利,是西方任何现代工业连锁快餐都望尘莫及的;一旦被珍爱生命的成功人士所认识:获得充足的发展投资后、形成规模产业化,能够发展成一个、国内每年度销售额上百亿元的超大型新产业,形成为数不多之、中华技术领先人类的新兴产业,必将成为中华民族、对人类餐饮健康的重大贡献!

[0006] 具体实施方式 为了实现强体魄健脑多种目标目的,本发明确定了如下的具体六大核心技术其特征是:

[0007] 核心技术一:传统药膳多是把食疗功能草药原料加入汤料内、煎煮提取其有效成分溶入汤内后饮汤弃渣;

[0008] 本发明创新提出:把口味容易接受又适宜研粉内服吸收的部分食疗功能原料、磨成细粉后调配入复合原料面粉加工成粉面条直接食用;而把口味难于接受但可以研粉内服吸收的部分食疗功能原料(或者含有挥发性有效成分、在沸煮中会溢出挥发气体逃逸到大气中的原料)、都磨成粉酱加入粉面条的馅料原料,(沸煮时产生的挥发气体受粉面条管壁约束难于逃逸、多数渗入管壁内被复合粉吸附参加糊化而保留),两种情况都在不细尝其味道状况下内服;这两种首创的加工方式及服用途径、既扩大了食疗功能原料可选择入用的范围、降低了人们对不良味道口感之食疗功能原料的本能排斥,又比传统药膳饮汤弃药渣老方法、提高了对珍贵药材及其有效成分的吸收利用率,从而减半节约原料投入降低了成本、且提高增强了康复食疗效果。本发明针对上述强体魄健脑的亚健康需求:设计出食疗功能复合粉的调配方法、记载于核心技术二后半部分,又设计出强体魄健脑食疗功能馅料调配方法、记载于核心技术三内,分述如下:

[0009] 核心技术二:为弥补纯大米粉及纯小麦粉在口味、营养、加工成型特性上的缺憾,改选多种粮食为原料:分别按照中医食疗理论之性味、归经、功能、主治学说,西医营养学之各自所含成分、保健功能、含量特征合理进行调配,把各种不同粮食自身原有的医学功能充分发掘、统统都作为食疗原料来使用,考虑口感爽滑、咀嚼弹性,迄今尚无人能解决的机器加工纯米空心线定型难、沸煮中易碎断课题,组合成本发明粉面条专用复合原料粉。复合原料粉选配原则是:首先有助于强体魄健脑亚健康食疗功能,其次考虑营养互补完善口感,再考虑加工粘合定型沸煮不碎断特性,分别由下列原料选择搭配组成:A必需的大米粉[摄入淀粉能量爽滑利口、宜配美味鱼鲜汤]60~120份,B必需的小麦高筋粉[补充小麦胚芽蛋白质、增粘性韧性咬筋]30~70份,C大豆榨油粕粉[补充大豆蛋白质纤维生物素(Phytochemicals 营养免疫学词),增粘性韧性咬筋]10~25份,D按各地区食品习俗、有助实现强体魄健脑食疗功能,需要因人因况制宜、选择搭配添加的、特种食用原料和粮食粉包括:食用磷酸氢钙粉0.4~0.6份[或食用动物骨粉1~2份,补充亚洲人普遍缺乏的钙质,助生长预防骨疏松骨刺]、糯米粉[增加粘性、增血糖健脾胃、缩小便止泻]20~50份、白扁豆粉[消暑健脾胃、除湿增蛋白质]20~40份、荞麦粉[降血压降脂降糖、健脾消

除胃肠积滞、增咬筋爽滑口感]20~50份、粟谷小米粉[除胃热助消化、益肾促排尿酸(防痛风形成)、补粗蛋白纤维生物素(Phytochemicals 营养免疫学词)]20~50份、红小豆粉[降脂利水减肥、除斑增蛋白质]20~40份、黑豆粉[利水减肥抗衰老、养颜增蛋白质]20~40份、云(芸)豆粉[利尿消肿、滋养抗肿瘤]20~40份、魔芋粉[降血糖降脂减肥瘦身、润肠通便]10~25份、玉米粉[调中开胃、利尿消肿瘦身]20~50份、大麦粉[健脾和胃化谷食、白滑肌肤]20~40份、高粱米粉[健脾助消化、补钙涩肠止泻利尿]15~30份、花生榨油粕粉[养脾胃强壮人、润肠通便、增口香和蛋白质]10~30份、芝麻酱[养血降血糖软化血管、抗衰老润肠、增口香和蛋白质]10~25份。示例按五类功能需求、分选组合如下:

[0010] 少年助发育健脑复合原料粉可选用的食疗功能原料有:鹿茸粉1~2.5份、三七粉1.5~4份、炙黄芪粉4~8份、熟地黄粉4~8份、荞麦粉20~50份、大麦粉20~40份、高粱米粉15~30份、白扁豆粉20~40份,举例:A组[鹿茸粉1~2.5份、炙黄芪粉4~8份、荞麦粉20~50份、大麦粉20~40份],B组[鹿茸粉1~2.5份、熟地黄粉4~8份、荞麦粉20~50份、高粱米粉15~30份],

[0011] C组[三七粉1.5~4份、炙黄芪粉4~8份、荞麦粉20~50份、白扁豆粉20~40份];

[0012] 核心技术三:作馅的食疗原料,按核心技术一原理、和五大食疗功能需要、调配如下:

[0013] 少年助发育健脑可选做馅料的食疗功能原料有:党参粉※4~8份、绞股蓝粉3~8份、石菖蒲粉※1.5~3份、北五味子粉※2~4份、刺五加粉3~7份、生酸枣仁粉※4~8份、香橼粉※1.5~4份、(广)藿香粉※2.5~5份、**山楂粉**5~10份、**鲜山楂酱**10~20份、**鲜猪肝酱**12~30份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份,举例:A组[党参粉4~8份、绞股蓝粉3~8份、石菖蒲粉1.5~3份、香橼粉1.5~4份、**山楂粉**5~10份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份、**鲜猪肝酱**13~23份],B组[党参粉4~8份、绞股蓝粉3~8份、北五味子粉2~4份、香橼粉1.5~4份、**山楂粉**4~8份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份、**鲜猪肝酱**14~24份],C组[党参粉4~8份、绞股蓝粉3~8份、刺五加粉3~7份、生酸枣仁粉4~8份、(广)藿香粉2.5~5份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份、**鲜山楂酱**12~20份];

[0014] 核心技术四:使用经本发明特别改进过、及组合配套的机器设备加工:①选市售商品桂林米线加工机的第一级——粉料挤出熟化机、用作复合粉第一级的挤出熟化,②熟化后热的复合粉料立即进入第二级、经本发明特别改进过之带馅面条商品挤出机,往正在加工空心粉面条的中空管腔内、同步挤入调制好已进味的馅料;③为解决大米粉特性松散、难定型成空心米线、且一进沸水煮易碎断、这个迄今无人能解决的难题,保障复合原料粉、能加工成合格的空心夹馅粉面条,本发明特别在带馅面条商品挤出机之、紧贴着挤出钢筒外壁增装三至六个加热用的、可连续调节电压和功率的、分前中后三个加热区的电加热圈装置,以及分前中后三区的、测量和自动控制温度仪表用、配套测温传感器;④当环境温度过高、机器连续工作时间过长、或者粉面条挤出机内部挤出压力过大时,都会产生过高温度、使机器内的复合原料粉过度熟化、甚至焦化,此时单纯中断电加热、已经不能够及时准

确降温；因此在贴近挤出机出口端的靠前区、和成型模具区，紧贴着挤出钢筒前段和成型模具上、加装两个循环水冷却环装置，冷却环使用预先压制为、横断面呈椭扁圆形的、纯铜质或铝质管材加工制成，使冷却环紧贴着挤出钢筒、和成型模具一侧的表面积尽量加大、有利于热量传导；⑤上述前中后三区电加热圈、三区自动测温控温仪表、前区和模具上循环水冷却环、在自动控制下协同工作，使挤出钢筒内前中后三区的工作温度、分段控制在各种不同性质复合粉、需要的精确范围，确保某些特性松散、难定型成合格条型的多粮种复合原料粉，在其各自熟化定型的最佳温度中、形成合格的空心夹馅粉面条成品。这五条独创措施、是本发明在加工空心夹馅粉面条、设备上改进的技术保障。对加工机械、分区控制温度升降装置、成型夹馅模具的技术改进设计及其附图，拟待专门另案申报专利。

[0015] 因为加工质量、受到复合粉原料构成之变化、馅料变化等诸多因素影响，为保证加工质量稳定提高，应当作到加工机器分五种食疗功能复合粉、及五种馅料专机专用，加工人员也应按品种、技术专业化细分，机器生产本身要求持续稳定。而在餐厅厨房内、很难作到大量连续生产，更难作到专机专用、和人员分工、技术专精、监督提高稳定；再者多种粮食原料、须按五大食疗功能要求、科学的调配加工——本发明的密集技术含量决定了：只有采用工厂化专业加工生产，才能保障加工质量、专精稳定、循序监督提高——因此本发明不属于、餐饮厨房内作坊手工业的技术改进，而属于机器工业化快餐领域、和现代养生功能快餐食品。

[0016] 核心技术五：有利强体魄健脑食疗功能配的专用汤，搭配的辅助功能食料，按食疗功能需要调配如下：

[0017] 少儿发育身体健脑益智系列：配特制五香卤肉汤，辅助功能食料选：**酱五香猪肝 15~30 份、卤五香鸡蛋 1 枚、糟卤**

猪肉 20~40 份、核桃仁 9~18 份、五味子※2~4 份、鲜甘蓝(洋白菜) 40~100 份、(绿)

椰菜花 40~100 份、胡萝卜☆30~70 份、鲜山楂片 8~16 份、红枣☆☆※9~15 份、板栗仁☆5~10 枚、卤五香

花生仁 10~20 份、鲜侧耳 20~50 份、鲜番茄※20~50 份、鲜山药☆15~30 份、海带丝 15~30

份、蜂蜜☆☆15~40 份、生姜丝※4~9 份、[肉桂 ※2~5 份、陈皮 ※3~8 份、砂仁 ※2~8 份、肉豆蔻 ※1.5~5 份、小茴香 ※3~6 份、香叶 ※4~8 份、沙姜(山奈)※4~8 份，本括号内七种香料固定搭配组合以后文中再出现时简称为“核心技术五③特定香料组合”]；

[0018] 核心技术六：为了确保上述强体魄健脑功能、设定的药膳食疗目标实现，本发明耗用了许多时间精力和劳动、查阅了大量工具书，煞费苦心仔细筛选、在我国已有千百年历史传统的：民间常见及公认可食用植物中的功能原料、经传统证实性味和安全性好的天然中药材、及卫生部确定公布的既是食品又是药物的名单、卫生部批准作为食品新资源使用的物质名单，从其中精心选择出一批可用的原材料，作为确保实现五大类食疗功能、在药膳汤剂里加入的主要食疗中药材原料，它们由下列原料选择搭配组成：

[0019] 助发育强体魄益智汤：党参☆ ※4~9 份、绞股蓝 5~15 份、人参 ※2~3 份、石菖蒲 ※3~6 份、鹿茸 1.5~3 份、三七 3~10 份、刺五加 5~12 份、远志 3~9 份、炙黄芪 ☆8~15 份、高山红景天 ※10~20 份、熟地黄 7~12 份、生酸枣仁 10~18 份、白术 5~10 份、香橼 ※3~9 份、(广)藿香 ※5~10 份，

[0020] 本文中出现的特种文字符号之含义的备注说明：

[0021] ①在未加特别说明的情况下、每种原料都是使用干燥品，标出的用量也是干燥品的用量；假若需要使用新鲜原料时、应该特别在其标准名称前加“鲜”字予以注明，而且标出的使用量应当已经比干燥品加倍过；

[0022] ②每种原材料使用数量的多少、及其使用量可以浮动变化的范围、都用重量份来表示，简称为“份”；

[0023] ③凡原料含有挥发性成分、不宜用高温长时间煎煮免遭破坏、需要滞后下入沸锅以保存原料所含成份完整，或者使用蒸馏收集法提取，又或者采用新鲜的原料、由机械强力压榨法取汁、得汁再用室温减压沸腾法浓缩萃取的原料（榨渣可蒸馏收集再提取），一律在该原料标准名称后面、加※符号特别标示明确；

[0024] ④凡属我国民间生活历史上、已经经过众人沿用很多年、证实安全无害已形成民间传统习惯、在加工食品中公认可添加的、安全食用植物功能原料、其标准名称一律使用加粗的宋体字标示明确，前述早已被民间历史传统、反复证实了安全性的食用植物原料、同一类别植株上食用价值不大有时丢弃、却同样安全的其余部分，以及卫生部确定公布的既是食品又是药物的原料名单、和卫生部批准作为食品新资源使用的物质名单，符合这三种情况的原料标准名称、一律使用未经加粗的宋体字标示明确；

[0025] ⑤凡属味甘淡安全性又好、适宜儿童孕妇使用的原料，一律在标准名称后加☆符号标示明确；其中味以甘为主、加工成食品饮料口感较好的，加☆☆标示，在选料时供参考；降脂减肥▽标示，降血脂 v 标示。

[0026] 以下结合成长期儿童少年、助发育、强体魄、健脑益智系列食疗养生药膳功能、多粮种复合空心夹馅粉面条的具体实施例，进一步描述本发明：

[0027] 实施例 1、由核心技术六③内选三七 3～10 份、刺五加 5～12 份、远志 3～9 份、熟地黄 7～12 份、生酸枣仁 10～18 份、白术 5～10 份、切碎装纱布袋封口，加水煎煮两遍各 30 分钟，两遍煎液合并备用；煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肉 20～40 份、核桃仁 9～18 份、鲜侧耳 20～50 份、鲜山药 15～30 份、海带丝 15～30 份**、核心技术五③特定香料组合、五味子※2～4 份、调味品同锅炖煮至猪肉熟后，加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4～9 份、鲜甘蓝(洋白菜) 40～100 份、红枣※9～15 份**、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅，肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用；由核心技术二内选大米粉 60～120 份、小麦高筋粉 30～70 份、大豆榨油粕粉 10～25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1～2.5 份、炙黄芪粉 4～8 份、荞麦粉 20～50 份、大麦粉 20～40 份] 组成本实施例复合原料粉，用水搅拌调湿后备用；由核心技术三③选 A 组 [党参粉 4～8 份、绞股蓝粉 3～8 份、石菖蒲粉 1.5～3 份、香橼粉 1.5～4 份、**山楂粉 5～10 份**、酵母粉 1～2 份、猪鱼骨粉 1～2 份、**鲜猪肝酱 13～23 份**] 作本实施例粉面条馅料，备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工；加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中，浇备好的五香卤肉汤，辅助功能食料选配：**糟卤猪肉 20～40 份、卤五香核桃仁 9～18 份、炖侧耳 20～50 份、炖山药 15～30 份、炖海带 15～30 份、炖甘蓝 40～100 份、炖红枣 9～15 份、炖五味子 2～4 份、生姜丝 4～9 份**，即可食用。

[0028] 实施例 2、由核心技术六③内选三七 3~10 份、刺无加 5~12 份、远志 3~9 份、熟地黄 7~12 份、生酸枣仁 10~18 份、白术 5~10 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肉 20~40 份、(绿)椰菜花 40~100 份、花生仁 10~20 份、鲜侧耳 20~50 份、鲜山药 15~30 份、海带丝 15~30 份、核心技术五③特定香料组合、五味子※2~4 份、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9 份、红枣☆※9~15 份**、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60~120 份、小麦高筋粉 30~70 份、大豆榨油粕粉 10~25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1~2.5 份、炙黄芪粉 4~8 份、荞麦粉 20~50 份、大麦粉 20~40 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 A 组 [党参粉 4~8 份、绞股蓝粉 3~8 份、石菖蒲粉 1.5~3 份、香橼粉 1.5~4 份、**山楂粉** 5~10 份、酵母粉 1~2 份、猪鱼骨粉 1~2 份、**鲜猪肝酱** 13~23 份] 作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:**糟卤猪肉 20~40 份、卤五香花生仁 10~20 份、炖侧耳 20~50 份、炖山药 15~30 份、炖海带 15~30 份、炖菜花 40~100 份、炖红枣 9~15 份、炖五味子 2~4 份、**生姜丝 4~9 份****,即可食用。**

[0029] 实施例 3、由核心技术六③内选三七 3~10 份、刺五加 5~12 份、远志 3~9 份、熟地黄 7~12 份、生酸枣仁 10~18 份、白术 5~10 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肉 20~40 份、核桃仁 9~18 份、胡萝卜 30~70 份、鲜侧耳 20~50 份、板栗仁 5~10 枚、海带丝 15~30 份、核心技术五③特定香料组合**,调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9 份、红枣☆※9~15 份、鲜番茄 20~50 份**、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60~120 份、小麦高筋粉 30~70 份、大豆榨油粕粉 10~25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1~2.5 份、炙黄芪粉 4~8 份、荞麦粉 20~50 份、大麦粉 20~40 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 A 组 [党参粉 4~8 份、绞股蓝粉 3~8 份、石菖蒲粉 1.5~3 份、香橼粉 1.5~4 份、**山楂粉** 5~10 份、酵母粉 1~2 份、猪鱼骨粉 1~2 份、**鲜猪肝酱** 13~23 份] 作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:**糟卤猪肉 20~40 份、卤五香核桃仁 9~18 份、炖侧耳 20~50 份、炖胡萝卜 30~70 份、炖海带 15~30 份、炖板栗仁 5~10 枚、炖红枣 9~15 份、炖番茄 20~50 份、**生姜丝 4~9 份****,即可食用。

[0030] 实施例 4、由核心技术六③内选石菖蒲 ※3 ~ 6 份、三七 3 ~ 10 份、刺无加 5 ~ 12 份、远志 3 ~ 9 份、熟地黄 7 ~ 12 份、生酸枣仁 10 ~ 18 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肉 20~40 份、核桃仁 9~18 份、鲜侧耳 20~50 份、板栗仁 5~10 枚、海带丝 15~30 份、**核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9 份、鲜甘蓝(洋白菜) 40~100 份、红枣☆※9~15 份、鲜番茄※30 份、**小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60 ~ 120 份、小麦高筋粉 30 ~ 70 份、大豆榨油粕粉 10 ~ 25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1 ~ 2.5 份、炙黄芪粉 4 ~ 8 份、荞麦粉 20 ~ 50 份、大麦粉 20 ~ 40 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 B 组 [党参粉 4 ~ 8 份、绞股蓝粉 3 ~ 8 份、北五味子粉 2 ~ 4 份、香橼粉 1.5 ~ 4 份、**山楂粉** 4 ~ 8 份、酵母粉 1 ~ 2 份、猪鱼骨粉 1 ~ 2 份、**鲜猪肝酱** 14 ~ 24 份] 作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:糟卤**猪肉 20~40 份、卤五香核桃仁 9~18 份、炖侧耳 20~50 份、炖板栗仁 5~10 枚、炖海带 15~30 份、炖甘蓝 40~100 份、炖红枣 9~15 份、炖番茄 30 份、生姜丝 4~9 份,**即可食用。

[0031] 实施例 5、由核心技术六③内选石菖蒲 ※3 ~ 6 份、三七 3 ~ 10 份、远志 3 ~ 9 份、熟地黄 7 ~ 12 份、生酸枣仁 10 ~ 18 份、白术 5 ~ 10 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肝 15~30 份、鸡蛋 1 枚、核桃仁 9~18 份、鲜侧耳 20~50 份、鲜山药 15~30 份、海带丝 15~30 份、**核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肝熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9 份、鲜甘蓝(洋白菜) 40~100 份、红枣☆※9~15 份、**小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,猪肝汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60 ~ 120 份、小麦高筋粉 30 ~ 70 份、大豆榨油粕粉 10 ~ 25 份、加二③选 A 组 [鹿茸粉 1 ~ 2.5 份、炙黄芪粉 4 ~ 8 份、荞麦粉 20 ~ 50 份、大麦粉 20 ~ 40 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 C 组 [党参粉 4 ~ 8 份、绞股蓝粉 3 ~ 8 份、刺无加粉 3 ~ 7 份、生酸枣仁粉 4 ~ 8 份、(广)藿香粉 2.5 ~ 5 份、酵母粉 1 ~ 2 份、猪鱼骨粉 1 ~ 2 份、**鲜山楂酱** 12 ~ 20 份] 作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:卤五香**猪肝 15~30 份、卤五香鸡蛋 1 枚、卤五香核桃仁 9~18 份、炖侧耳 20~50 份、炖山药 15~30 份、炖海带 15~30 份、炖甘蓝 40~100 份、炖红枣 9~15 份、生姜丝 4~9 份,**即可食用。

[0032] 实施例 6、由核心技术六③内选石菖蒲 3 ~ 6 份、三七 3 ~ 10 份、远志 3 ~ 9 份、熟地黄 7 ~ 12 份、生酸枣仁 10 ~ 18 份、白术 5 ~ 10 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心

技术五③猪骨鱼脊骨、**猪肝15~30份、鸡蛋1枚、花生仁10~20份、胡萝卜30~70份、鲜侧耳20~50份、板栗仁5~10枚、海带丝15~30份**、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肝熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9份、红枣☆※9~15份、鲜番茄※30份**、小火炖10分钟加鲜味汁出锅,猪肝汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉60~120份、小麦高筋粉30~70份、大豆榨油粕粉10~25份、加二③选A组[鹿茸粉1~2.5份、炙黄芪粉4~8份、荞麦粉20~50份、大麦粉20~40份]组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选C组[党参粉4~8份、绞股蓝粉3~8份、刺五加粉3~7份、生酸枣仁粉4~8份、(广)藿香粉2.5~5份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份、**鲜山楂酱**12~20份]作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:卤五香**猪肝15~30份、卤五香鸡蛋1枚、卤五香花生10~20份、炖侧耳20~50份、炖胡萝卜30~70份、炖海带15~30份、炖板栗5~10枚、炖红枣9~15份、炖番茄30份、生姜丝4~9份**,即可食用。

[0033] 实施例7、由核心技术六③内选三七3~10份、刺五加5~12份、远志3~9份、炙黄芪8~15份、生酸枣仁10~18份、白术5~10份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各30分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肉20~40份、核桃仁9~18份、鲜侧耳20~50份、鲜山药15~30份、海带丝15~30份**、核心技术五③特定香料组合、五味子※2~4份、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9份、鲜甘蓝(洋白菜)40~100份、红枣☆※9~15份**、小火炖10分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉60~120份、小麦高筋粉30~70份、大豆榨油粕粉10~25份、加二③选B组[鹿茸粉1~2.5份、熟地黄粉4~8份、荞麦粉20~50份、高粱米粉15~30份]组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选A组[党参粉4~8份、绞股蓝粉3~8份、石菖蒲粉1.5~3份、香橼粉1.5~4份、**山楂粉**5~10份、酵母粉1~2份、猪鱼骨粉1~2份、**鲜猪肝酱**13~23份]作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:糟卤**猪肉20~40份、卤五香核桃仁9~18份、炖侧耳20~50份、炖山药15~30份、炖海带15~30份、炖甘蓝40~100份、炖红枣9~15份、炖五味子2~4份、生姜丝4~9份**,即可食用。

[0034] 实施例8、由核心技术六③内选三七3~10份、刺五加5~12份、远志3~9份、炙黄芪8~15份、生酸枣仁10~18份、白术5~10份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各30分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肉20~40份、核桃仁9~18份、胡萝卜30~70份、鲜**

侧耳 20~50 份、板栗仁 5~10 枚、海带丝 15~30 份、核心技术五③特定香料组合、五味子※2~4 份、调味品同锅炖煮至猪肉熟后，加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝※4~9 份、红枣☆※9~15 份、鲜番茄※30 份、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅，肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用；由核心技术二内选大米粉 60~120 份、小麦高筋粉 30~70 份、大豆榨油粕粉 10~25 份、加二③选 B 组 [鹿茸粉 1~2.5 份、熟地黄粉 4~8 份、荞麦粉 20~50 份、高粱米粉 15~30 份] 组成本实施例复合原料粉，用水搅拌调湿后备用；由核心技术三③选 A 组 [党参粉 4~8 份、绞股蓝粉 3~8 份、石菖蒲粉 1.5~3 份、香橼粉 1.5~4 份、山楂粉 5~10 份、酵母粉 1~2 份、猪鱼骨粉 1~2 份、鲜猪肝酱 13~23 份] 作本实施例粉面条馅料，备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工；加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中，浇备好的五香卤肉汤，辅助功能食料选配：糟卤猪肉 20~40 份、卤五香核桃仁 9~18 份、炖胡萝卜 30~70 份、炖侧耳 20~50 份、炖板栗仁 5~10 枚、炖海带 15~30 份、炖番茄 30 份、炖红枣 9~15 份、炖五味子、生姜丝，即可食用。

[0035] 实施例 9、由核心技术六③内选石菖蒲※3~6 份、三七 3~10 份、刺五加 5~12 份、远志 3~9 份、炙黄芪 8~15 份、生酸枣仁 10~18 份、切碎装纱布袋封口，加水煎煮两遍各 30 分钟，两遍煎液合并备用；煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、猪肉 20~40 份、核桃仁 9~18 份、(绿)椰菜花 40~100 份、鲜侧耳 20~50 份、板栗仁 5~10 枚、海带丝 15~30 份、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肉熟后，加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝※4~9 份、红枣☆※9~15 份、鲜番茄※30 份、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅，肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用；由核心技术二内选大米粉 60~120 份、小麦高筋粉 30~70 份、大豆榨油粕粉 10~25 份、加二③选 B 组 [鹿茸粉 1~2.5 份、熟地黄粉 4~8 份、荞麦粉 20~50 份、高粱米粉 15~30 份] 组成本实施例复合原料粉，用水搅拌调湿后备用；由核心技术三③选 B 组 [党参粉 4~8 份、绞股蓝粉 3~8 份、北五味子粉 2~4 份、香橼粉 1.5~4 份、山楂粉 4~8 份、酵母粉 1~2 份、猪鱼骨粉 1~2 份、鲜猪肝酱 14~24 份] 作本实施例粉面条馅料，备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工；加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中，浇备好的五香卤肉汤，辅助功能食料选配：糟卤猪肉 20~40 份、卤五香核桃仁 9~18 份、炖侧耳 20~50 份、炖板栗仁 5~10 枚、炖海带 15~30 份、炖菜花 40~100 份、炖红枣 9~15 份、炖番茄 30 份、生姜丝 4~9 份，即可食用。

[0036] 实施例 10、由核心技术六③内选石菖蒲 3~6 份、三七 3~10 份、远志 3~9 份、炙黄芪 8~15 份、生酸枣仁 10~18 份、白术 5~10 份、切碎装纱布袋封口，加水煎煮两遍各 30 分钟，两遍煎液合并备用；煎过的乏药纱布袋与核心技术五③猪骨鱼脊骨、猪肝 15~30 份、鸡蛋 1 枚、花生仁 10~20 份、胡萝卜 30~70 份、鲜侧耳 20~50 份、板栗仁 5~10 枚、海带丝 15~30 份、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肝熟后，加入合并煎液、适量葱蒜、生姜丝※4~9 份、红枣☆※9~15 份、鲜番茄※40 份、小

火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,猪肝汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60~120 份、小麦高筋粉 30~70 份、大豆榨油粕粉 10~25 份、加二③选 B 组 [鹿茸粉 1~2.5 份、熟地黄粉 4~8 份、荞麦粉 20~50 份、高粱米粉 15~30 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 C 组 [党参粉 4~8 份、绞股蓝粉 3~8 份、刺五加粉 3~7 份、生酸枣仁粉 4~8 份、(广)藿香粉 2.5~5 份、酵母粉 1~2 份、猪鱼骨粉 1~2 份、**鲜山楂酱** 12~20 份] 作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:卤五香**猪肝 15~30 份、卤五香鸡蛋 1 枚、卤五香花生 10~20 份、炖侧耳 20~50 份、炖胡萝卜 30~70 份、炖海带 15~30 份、炖板栗 5~10 枚、炖红枣 9~15 份、炖番茄 40 份、生姜丝**,即可食用。

[0037] 实施例 11、由核心技术六③内选石菖蒲 ※3~6 份、三七 3~10 份、远志 3~9 份、炙黄芪 8~15 份、生酸枣仁 10~18 份、白术 5~10 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肝 15~30 份、鸡蛋 1 枚、核桃仁 9~18 份、鲜侧耳 20~50 份、鲜山药 15~30 份、海带丝 15~30 份**、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肝熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9 份、鲜甘蓝(洋白菜) 40~100 份、红枣☆※9~15 份**、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,猪肝汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60~120 份、小麦高筋粉 30~70 份、大豆榨油粕粉 10~25 份、加二③选 B 组 [鹿茸粉 1~2.5 份、熟地黄粉 4~8 份、荞麦粉 20~50 份、高粱米粉 15~30 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 C 组 [党参粉 4~8 份、绞股蓝粉 3~8 份、刺五加粉 3~7 份、生酸枣仁粉 4~8 份、(广)藿香粉 2.5~5 份、酵母粉 1~2 份、猪鱼骨粉 1~2 份、**鲜山楂酱** 12~20 份] 作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:卤五香**猪肝 15~30 份、卤五香鸡蛋 1 枚、卤五香-核桃仁 9~18 份、炖侧耳 20~50 份、炖山药 15~30 份、炖海带 15~30 份、炖甘蓝 40~100 份、炖红枣 9~15 份、生姜丝 4~9 份**,即可食用。

[0038] 实施例 12、由核心技术六③内选鹿茸 1.5~3 份、刺五加 5~12 份、远志 3~9 份、熟地黄 7~12 份、生酸枣仁 10~18 份、白术 5~10 份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30 分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肉 20~40 份、核桃仁 9~18 份、鲜侧耳 20~50 份、板栗仁 5~10 枚、海带丝 15~30 份**、核心技术五③特定香料组合、五味子 ※2~4 份、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9 份、鲜甘蓝(洋白菜) 40~100 份、红枣☆※9~15 份**、小火炖 10 分钟加鲜味汁出锅,内汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60~120 份、小麦高筋粉 30~70 份、大豆榨油粕粉 10~25 份、加二③选 C 组 [三七粉 1.5~4 份、炙黄芪粉 4~8 份、荞麦粉 20~50 份、白扁豆粉 20~40 份] 组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 A 组 [党参粉 4~8 份、绞股蓝粉

3~8份、石菖蒲粉 1.5~3份、香橼粉 1.5~4份、**山楂粉** 5~10份、酵母粉 1~2份、猪鱼骨粉 1~2份、**鲜猪肝酱** 13~23份]作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:**糟卤猪肉 20~40份、卤五香核桃仁 9~18份、炖侧耳 20~50份、炖板栗仁 5~10枚、炖海带 15~30份、炖甘蓝 40~100份、炖红枣 9~15份、炖五味子 2~4份、生姜丝 4~9份**,即可食用。

[0039] 实施例 13、由核心技术六③内选石菖蒲※3~6份、鹿茸 1.5~3份、刺五加 5~12份、远志 3~9份、熟地黄 7~12份、生酸枣仁 10~18份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肉 20~40份、核桃仁 9~18份、胡萝卜 30~70份、鲜侧耳 20~50份、鲜山药 15~30份、海带丝 15~30份**、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肉熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9份、红枣☆※9~15份、鲜番茄※20~50份**、小火炖 10分钟加鲜味汁出锅,肉汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60~120份、小麦高筋粉 30~70份、大豆榨油粕粉 10~25份、加二③选 C组[三七粉 1.5~4份、炙黄芪粉 4~8份、荞麦粉 20~50份、白扁豆粉 20~40份]组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 B组[党参粉 4~8份、绞股蓝粉 3~8份、北五味子粉 2~4份、香橼粉 1.5~4份、**山楂粉** 4~8份、酵母粉 1~2份、猪鱼骨粉 1~2份、**鲜猪肝酱** 14~24份]作本实施例粉面条馅料,备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工;加工出的夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中,浇备好的五香卤肉汤,辅助功能食料选配:**糟卤猪肉 20~40份、卤五香核桃仁 9~18份、炖侧耳 20~50份、炖山药 15~30份、炖海带 15~30份、炖胡萝卜 30~70份、炖红枣 9~15份、炖鲜番茄 20~50份、生姜丝 4~9份**,即可食用。

[0040] 实施例 14、由核心技术六③内选石菖蒲※3~6份、鹿茸 1.5~3份、远志 3~9份、熟地黄 7~12份、白术 5~10份、切碎装纱布袋封口,加水煎煮两遍各 30分钟,两遍煎液合并备用;煎过的乏药纱布袋与核心技术五③内猪骨鱼脊骨、**猪肝 15~30份、鸡蛋 1枚、(绿)椰菜花 40~100份、花生仁 10~20份、鲜侧耳 20~50份、鲜山药 15~30份、海带丝 15~30份**、北五味子 2~4份、核心技术五③特定香料组合、调味品同锅炖煮至猪肝熟后,加入合并煎液、适量葱蒜、**生姜丝※4~9份、红枣☆※9~15份**、小火炖 10分钟加鲜味汁出锅,猪肝汤滤入容器即成核心技术五③内五香卤肉汤备用;由核心技术二内选大米粉 60~120份、小麦高筋粉 30~70份、大豆榨油粕粉 10~25份、加二③选 C组[三七粉 1.5~4份、炙黄芪粉 4~8份、荞麦粉 20~50份、白扁豆粉 20~40份]组成本实施例复合原料粉,用水搅拌调湿后备用;由核心技术三③选 C组[党参粉 4~8份、绞股蓝粉 3~8份、刺五加粉 3~7份、生酸

枣仁粉 4 ~ 8 份、(广)藿香粉 2.5 ~ 5 份、酵母粉 1 ~ 2 份、猪鱼骨粉 1 ~ 2 份、**鲜山楂酱** 12 ~ 20 份] 作本实施例粉面条馅料, 备好的粉馅二料分别加入核心技术四特别改进配套的、空心夹馅粉面条专用机器设备之粉面料及馅料入料口加工; 加工出夹馅粉面条进沸水锅煮熟后捞入碗中, 浇备好的五香卤肉汤, 辅助功能食料选配: 卤五香**猪肝 15~30 份**、卤五香**鸡蛋 1 枚**、卤五香**花生仁 10~20 份**、炖**侧耳 20~50 份**、炖**山药 15~30 份**、炖**海带 15~30 份**、炖**菜花 40~100 份**、炖**红枣 9~15 份**、炖五味子 2 ~ 4 份、**生姜丝 4~9 份**, 即可食用。