



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103431015 B

(45) 授权公告日 2014. 07. 02

(21) 申请号 201310402579. X

CN 103250965 A, 2013. 08. 21, 全文.

(22) 申请日 2013. 09. 07

审查员 常皓

(73) 专利权人 安徽科技学院

地址 233100 安徽省蚌埠市龙子湖区东郊东
华路 9 号

(72) 发明人 吴晓伟 郭爱平 桑宏庆 陈东旭
张献领 魏舒婷 苗彩艳

(74) 专利代理机构 安徽省蚌埠博源专利商标事
务所 34113

代理人 倪波

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102488065 A, 2012. 06. 13, 说明书第 2 页
实施例 5, 第 [0012] 段.

KR 10-2010-0111463 A, 2010. 10. 15, 全文.

CN 103211068 A, 2013. 07. 24, 全文.

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种风味营养糕点及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开一种风味营养糕点及其制作方法,是由下列原料加工而成,按总质量份数为 100 计,各原料的质量份数分别为:糯米粉 65~70 份,干金银花苞 3~5 份,白糖 8~10 份,蜂蜜 2~4 份,花生 12 份,绿豆粉 5 份;本发明将金银花和花生作为原料应用到固体食品制作中,增加糕点的种类,并赋予糕点独特的医用价值,充分发挥原料的医用价值和营养价值,丰富食品的营养性、功能性和多样性,为金银花和花生进一步标准化工业应用提供参考。

1. 一种风味营养糕点,其特征在于,是由下列原料加工而成,按总质量份数为 100 计,各原料的质量份数分别为:糯米粉 65 ~ 70 份,干金银花苞 3 ~ 5 份,白糖 8 ~ 10 份,蜂蜜 2 ~ 4 份,花生 12 份,绿豆粉 5 份;所述风味营养糕点的制作包括以下步骤:(a)将配比量的糯米粉按照 7:3 分成两份,其中 3 成的那份糯米粉放入烤箱经 180-200℃烤至深黄色,晾凉后与 7 成的那份糯米粉拌均匀,待用;(b)将配比量的干金银花苞洗净后放瓦片上烘焙至焦黄色,放入陶罐中加入沸水浸泡 10 分钟,过滤去除花苞取金银花浸泡液,浸泡液澄清冷却后待用;(c)将配比量的白糖炒制拔丝状态后倒在干净的铁板上晾凉,经 -20℃冷冻 5 小时以上,粉碎后待用;(d)将配比量的绿豆粉放入烤箱用 160-200℃烘烤至淡黄色待用;(e)花生用 20-26℃的清水浸泡 24 小时至刚刚出芽,中途换两次清水,剥去外皮,清洗并控干水分后放入烤箱用 160-200℃烤至淡黄色,定时翻动防止烤糊,烤好后冷却粉碎,过 150 目筛,待用;(f)将上述处理好的糯米粉、金银花澄清液、糖粉、花生粉加水搅拌均匀成稠糊状,放入蒸盘中,厚度控制在 0.8-1cm,然后送入蒸箱在 0.10MPa、105℃蒸熟,取出晾凉,将配比量的蜂蜜涂刷于表面,防止水分流失,切块后,表面粘裹一层上述处理好的绿豆粉,防止相互粘连。

2. 根据权利要求 1 所述的一种风味营养糕点,其特征在于,所述干金银花苞的含水量为 10-14%。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种风味营养糕点,其特征在于,步骤(f)完成后选择真空包装和微波灭菌,8-12℃储藏。

一种风味营养糕点及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品及加工领域,特别是一种风味营养糕点及其制作方法。

背景技术

[0002] 花生营养丰富,含有约 50% 的脂肪和 25% 的蛋白质,还含有维生素 B1、维生素 B2、维生素 C 及维生素 E 等多种营养成分有助于防治动脉硬化、高血压、冠心病的作用。花生发芽与绿豆发芽一样是可以食用的,不但降低了脂肪,而且维生素和部分矿物质有所提高,同时也提高了人体对蛋白质的吸收率。花生芽民间一直有食用,以做成泡菜为主,在皖西南特别流行。

[0003] 金银花,为忍冬科多年生半常绿缠绕木质藤本植物,初开为白色,后转为黄色,故而得名。金银花自古被誉为清热解毒的良药,用于各种身热、发疹、发斑、热毒疮痍、咽喉肿痛等热性病证,效果显著。

[0004] 经广泛检索,尚未发现有花生和金银花配合在一起共同作为原料来制作固体食品的研究和相关报道。

发明内容

[0005] 本发明提供一种营养丰富、风味独特的营养糕点及其制作方法,其目的在于将金银花和花生的应用范围扩大到固体食品制作中,增加糕点的种类,并赋予糕点独特的医用价值,充分发挥原料的医用价值和营养价值,丰富食品的营养性、功能性和多样性。

[0006] 本发明的目的是通过以下技术方案予以实现的,一种风味营养糕点,其特征在于,是由下列原料加工而成,按总质量份数为 100 计,各原料的质量份数分别为:

[0007] 糯米粉 65 ~ 70 份,干金银花苞 3 ~ 5 份,白糖 8 ~ 10 份,蜂蜜 2 ~ 4 份,花生 12 份,绿豆粉 5 份。

[0008] 所述干金银花苞的含水量为 10-14%。

[0009] 一种风味营养糕点的制作方法,包括以下步骤:

[0010] (a) 将配比量的糯米粉按照 7:3 分成两份,其中 3 成的那份糯米粉放入烤箱经 180-200℃ 烤至深黄色,晾凉后与 7 成的那份糯米粉拌均匀,待用;(b) 将配比量的干金银花苞洗净后放瓦片上烘焙至焦黄色,放入陶罐中加入沸水浸泡 10 分钟,过滤去除花炮取金银花浸泡液,浸泡液澄清冷却后待用;(c) 将配比量的白糖炒制拔丝状态后倒在干净的铁板上晾凉,经 -20℃ 冷冻 5 小时以上,粉碎后待用;(d) 将配比量的将绿豆粉放入烤箱用 160-200℃ 烘烤至淡黄色待用;(e) 花生用 20-26℃ 清水的浸泡 24 小时至刚刚出芽,中途换两次清水,剥去外皮,清洗并控干水分后放入烤箱用 160-200℃ 烤至淡黄色,定时翻动防止烤糊,烤好后冷却粉碎,过 150 目筛,待用;(f) 将上述处理好的糯米粉、金银花澄清液、糖粉、花生粉加水搅拌均匀成稠糊状,放入蒸盘中,厚度控制在 0.8-1cm,然后送入蒸箱在 0.10MPa(绝对压力)、105℃ 蒸熟,取出晾凉,将配比量的蜂蜜涂刷于表面,防止水分流失,切块后,表面粘裹一层上述处理好的绿豆粉,防止相互粘连。

[0011] 进一步地,步骤(f)完成后选择真空包装和微波灭菌,8-12℃储藏。

[0012] 本发明的有益效果:

[0013] 1. 本发明中的金银花经高温烘焙后提高了鞣质、绿原酸、总糖、可溶性糖的含量,同时降低了苦味,增加了焦糊味的口感,进一步提高金银花的医用功效。

[0014] 2. 本发明中的白糖经炒后,口味变得更加绵柔,有清火、解毒、润肺之功效。

[0015] 3. 本发明中的蜂蜜,具有调补脾胃、缓急止痛、润肺止咳、润肠通便、润肤生肌、解毒等功能,可以起到养颜和提高人体免疫力的作用。

[0016] 4. 本发明中的烤绿豆粉有补五脏,和脾胃,生津清热、健脾益气、养血止血之功效,易于消化吸收。

[0017] 5. 本发明中的糯米粉经烘烤后降低了粘度,增加了风味,其性也由凉变温,补五脏,和脾胃,益血补气,易于消化吸收。

[0018] 6. 本发明中的花生发芽后蛋白质水解为氨基酸,易于人体吸收,部分脂肪被转化为热量,脂肪含量降低,白藜芦醇含量提高,保健价值极高。

[0019] 7. 本发明以花生和金银花作为主要辅料添加在糯米食品中,开发出一种医用价值高、营养丰富、风味独特的功能性食品,为金银花、花生进一步标准化工业应用提供参考。

具体实施方式

[0020] 实施例 1

[0021] 原料的质量份数配比:按总质量份数为 100 计算,其中,糯米粉 70 份,干金银花苞 3 份,白糖 8 份,蜂蜜 2 份,花生 12 份,绿豆粉 5 份;其中,干金银花苞的含水量为 14%。

[0022] 将配比量的糯米粉按照 7:3 分成两份,其中 3 成的那份糯米粉放入烤箱经 190℃烤成棕黄色,晾凉后与 7 成的那份糯米粉拌均匀,待用;

[0023] 将配比量的干金银花苞晾干放在瓦片上烘焙至焦黄色,放入陶罐内加入 225 克左右的沸水冲泡 10 分钟,过滤去除花炮,澄清冷却后得金银花浸泡液待用;

[0024] 将配比量的白糖加少许清水放入炒锅,不断搅动加热融化成淡黄色至拔丝状倒出,摊在干净的铁板上冷却后,放入 -20℃的冰柜中冷冻 5 小时以上,取出粉碎成炒糖粉,待用;

[0025] 将配比量的花生用 26℃的清水浸泡 22 小时至刚刚出芽,剥去外皮,清洗并控干水分后放入烤盘用 160℃的温度烤至淡黄色,冷却粉碎,过 150 目筛,待用;

[0026] 将配比量的绿豆粉放入烤箱,用 180℃的温度烤至淡黄色,待用;

[0027] 将上述处理后的糯米粉、糖粉、金银花浸泡液、花生粉加水混合均匀成稠糊状,倒入整盘中,厚度控制在 1cm,然后放入蒸箱,用 0.10MPa 压力,温度 105℃蒸熟取出,晾凉后切小块,并在其表面刷蜂蜜粘裹一层淡黄色的绿豆粉,最后进行真空充气包装和微波灭菌,10℃左右储藏。

[0028] 实施例 2

[0029] 原料的质量份数配比:按总质量份数为 100 计算,其中,糯米粉 65 份,干金银花苞 5 份,白糖 10 份,蜂蜜 3 份,花生 12 份,绿豆粉 5 份;其中,干金银花苞的含水量为 10%。

[0030] 将配比量的糯米粉按照 7:3 分成两份,其中 3 成的那份糯米粉放入烤箱经 200℃烤成棕黄色,晾凉后与 7 成的那份糯米粉拌均匀,待用;

[0031] 将配比量的干金银花苞晾干放在瓦片上烘焙至焦黄色,放入陶罐内加入 240 克左右的沸水冲泡 10 分钟,过滤去除花炮,澄清冷却后得金银花浸泡液待用;

[0032] 将配比量的白糖加少许清水放入炒锅,不断搅动加热融化成淡黄色至拔丝状倒出,摊在干净的铁板上冷却后,放入 -20°C 的冰柜中冷冻 5 小时以上,取出粉碎成炒糖粉,待用;

[0033] 将配比量的花生用 24°C 的清水浸泡 23 小时至刚刚出芽,剥去外皮,清洗并控干水分后放入烤盘用 190°C 的温度烤至淡黄色,冷却粉碎,过 150 目筛,待用;

[0034] 将配比量的绿豆粉放入烤箱,用 200°C 的温度烤至淡黄色,待用;

[0035] 将上述处理后的糯米粉、炒糖粉、金银花浸泡液、烤花生芽粉混合均匀成稠糊状,倒入整盘中,厚度控制在 0.8cm,然后放入蒸箱,用 0.10MPa 压力,温度 105°C 蒸熟取出,晾凉后切小块,并在其表面刷蜂蜜粘裹一层淡黄色的烤绿豆粉,最后进行真空充气包装和微波灭菌, $8-12^{\circ}\text{C}$ 储藏。

[0036] 实施例 3

[0037] 原料的质量份数配比:按总质量份数为 100 计算,其中,糯米粉 67 份,干金银花苞 4 份,白糖 8 份,蜂蜜 4 份,花生 12 份,绿豆粉 5 份;其中,干金银花苞的含水量为 12%。

[0038] 将配比量的糯米粉按照 7:3 分成两份,其中 3 成的那份糯米粉放入烤箱经 180°C 烤成棕黄色,晾凉后与 7 成的那份糯米粉拌均匀,待用;

[0039] 将配比量的干金银花苞晾干放在瓦片上烘焙至焦黄色,放入陶罐内加入 240 克左右的沸水冲泡 10 分钟,过滤去除花炮,澄清冷却后得金银花浸泡液待用;

[0040] 将配比量的白糖加少许清水放入炒锅,不断搅动加热融化成淡黄色至拔丝状倒出,摊在干净的铁板上冷却后,放入 -20°C 的冰柜中冷冻 5 小时以上,取出粉碎成炒糖粉,待用;

[0041] 将配比量的花生用 20°C 的清水浸泡 24 小时至刚刚出芽,剥去外皮,清洗并控干水分后放入烤盘用 200°C 的温度烤至淡黄色,冷却粉碎,过 150 目筛,待用;

[0042] 将配比量的绿豆粉放入烤箱,用 180°C 的温度烤至淡黄色,待用;

[0043] 将上述处理后的糯米粉、糖粉、金银花浸泡液、花生粉加水混合均匀成稠糊状,倒入整盘中,厚度控制在 0.8cm,然后放入蒸箱,用 0.10MPa 压力,温度 105°C 蒸熟取出,晾凉后切小块,并在其表面刷蜂蜜粘裹一层淡黄色的绿豆粉,最后进行真空充气包装和微波灭菌, $8-12^{\circ}\text{C}$ 储藏。

[0044] 以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制;任何熟悉本领域的技术人员,在不脱离本发明技术方案范围情况下,都可利用上述揭示的方法和技术内容对本发明技术方案做出许多可能的变动和修饰,或修改为等同变化的等效实施例。因此,凡是未脱离本发明技术方案的内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所做的任何简单修改、等同替换、等效变化及修饰,均仍属于本发明技术方案保护的范围内。