



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103976115 B

(45) 授权公告日 2016.02.17

(21) 申请号 201410130307.3

CN 103211156 A, 2013.07.24, 全文.

(22) 申请日 2014.04.02

CN 103284072 A, 2013.09.11, 全文.

CN 103478550 A, 2014.01.01, 全文.

(73) 专利权人 姚春生

地址 231500 安徽省合肥市庐江县庐城镇马厂村何庄村民组

审查员 李安

(72) 发明人 姚春生

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23G 3/48(2006.01)

(56) 对比文件

CN 103519058 A, 2014.01.22, 说明书第4-6段.

CN 103458697 A, 2013.12.18, 全文.

CN 102845682 A, 2013.01.02, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种竹香蓝莓蒸糕及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种竹香蓝莓蒸糕,由下列重量份的原料制成:小麦粉40-50、黑米20-30、红薯10-14、冻豆腐6-8、年糕6-9、蓝莓10-15、芝麻酱5-6、淡竹叶4-5、三七1-2、西洋参1-2、莲子粉3-4、红糖3-4、绿豆芽10-12、黄椒4-5、乳酸菌1-2、助剂1-2、水适量;本发明的竹香蓝莓蒸糕,采用小麦粉、黑米、红薯、年糕、蓝莓、绿豆芽等原料制成,经过一系列的工艺制作而成,具有竹香与蓝莓的特殊口味,色、香、味俱全,营养丰富,绿色健康,且味道独特。添加的黑米具有滋阴补肾,健脾暖肝、补益脾胃,益气活血,养肝明目等疗效。绿豆芽具有清暑热、通经脉、解诸毒、补肾、利尿、消肿、滋阴壮阳、降血脂和软化血管的作用。

1. 一种竹香蓝莓蒸糕,其特征在于,由下列重量份的原料制成:小麦粉 40-50、黑米 20-30、红薯 10-14、冻豆腐 6-8、年糕 6-9、蓝莓 10-15、芝麻酱 5-6、淡竹叶 4-5、三七 1-2、西洋参 1-2、莲子粉 3-4、红糖 3-4、绿豆芽 10-12、黄椒 4-5、乳酸菌 1-2、助剂 1-2、水适量;制备方法为:(1)将绿豆芽、黄椒加水打成浆汁,与莲子粉、红糖混合均匀,加热至 35℃-40℃,接入乳酸菌保温发酵 4-5 小时,得发酵匀浆,备用;(2)将红薯洗净后与冻豆腐、年糕切成小块,与黑米混合放入竹筒中蒸熟,取出,捣成泥状,得混合泥,备用;(3)将淡竹叶、三七、西洋参加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;(4)将蓝莓与步骤(3)的煎煮液混合,加热煮至煮烂,停止加热,再和芝麻酱混合,得混合物料,备用;(5)将小麦粉加入开水、步骤(1)所得的发酵匀浆、步骤(2)所得的混合泥、步骤(4)所得的混合物料以及其它剩余成分混合,搅拌均匀,放入模具中成型,加热蒸熟,即可;所述助剂由下列重量份的原料制成:高粱 30-40、花生粉 25-30、莢蒨 1-2、阴香根 1-2、朱槿花 4-5、梨花 5-6、鸡骨 7-8、荷叶粉 3-4、菊粉 3-4、龟苓膏粉 3-4、山芋梗 7-8、酸豆奶 20-25、苹果汁 4-5、寿司醋 3-4、杨梅汁 7-9、椰壳适量、水适量;制备方法是將莢蒨、阴香根、朱槿花、寿司醋与鸡骨放入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;將梨花与高粱中加入适量水加热蒸熟后,晒干后放入冷冻室里冷冻 10-12 小时,再与荷叶粉、菊粉、龟苓膏粉混合后放入炒锅中炒干,研磨成粉,得混合粉;將山芋梗与苹果汁以及适量水打成汁,再与上述所得的煎煮液、花生粉、酸豆奶以及其它剩余成分混合,放入椰壳内用水蒸熟后,取出干燥成粉,再与上述所得的混合粉混合均匀,即可。

一种竹香蓝莓蒸糕及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其加工领域,特别涉及一种竹香蓝莓蒸糕及其制备方法。

背景技术

[0002] 蒸糕是汉族传统糕点之一,尤其是北方多数地区均有各种做法的蒸糕流传于世,其口感松软香甜,尤其受到消费者的喜爱与追捧。由于传统做法中,蒸糕主要以面粉为原料,且大多做法单一,原料简单,并且含糖量较高。使得不少患有高血压、高血脂、糖尿病患者望而却步。随着人们对于养生的广泛关注,科学健康的食品越来越受到人们的关注。

[0003] 蓝莓果实中除了常规的糖、酸和 VC 外,富含 VE、VA、VB、SOD、熊果苷、蛋白质、花青苷、食用纤维以及丰富的 K、Fe、Zn、Ca 等矿物质元素。具有护心、明目、养颜护肤、消炎止痛、抑癌抗癌、抗衰抗辐射的作用。蓝莓果实的花色苷色素对眼睛有良好的保健作用。蓝莓的果胶含量很高,能有效降低胆固醇,防止动脉粥样硬化,促进心血管健康。蓝莓富含维生素 C,有增强心脏功能,预防癌症和心脏病的功效,能防止脑神经衰老、增进脑力。本发明的竹香蓝莓蒸糕,融入了竹的清香与蓝莓的甜酸香爽融合在一起,制得的糕点口感爽口清新,营养丰富,绿色健康。

发明内容

[0004] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种竹香蓝莓蒸糕及其制备方法。

[0005] 本发明的技术方案如下:

[0006] 本发明蓝莓糕点由下列重量份的原料制成:小麦粉 40-50、黑米 20-30、红薯 10-14、冻豆腐 6-8、年糕 6-9、蓝莓 10-15、芝麻酱 5-6、淡竹叶 4-5、三七 1-2、西洋参 1-2、莲子粉 3-4、红糖 3-4、绿豆芽 10-12、黄椒 4-5、乳酸菌 1-2、助剂 1-2、水适量;

[0007] 所述助剂由下列重量份的原料制成:高粱 30-40、花生粉 25-30、莢蒨 1-2、阴香根 1-2、朱槿花 4-5、梨花 5-6、鸡骨 7-8、荷叶粉 3-4、菊粉 3-4、龟苓膏粉 3-4、山芋梗 7-8、酸豆奶 20-25、苹果汁 4-5、寿司醋 3-4、杨梅汁 7-9、椰壳适量、水适量;制备方法是將莢蒨、阴香根、朱槿花、寿司醋与鸡骨放入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;將梨花与高粱中加入适量水加热蒸熟后,晒干后放入冷冻室里冷冻 10-12 小时,再与荷叶粉、菊粉、龟苓膏粉混合后放入炒锅中炒干,研磨成粉,得混合粉;將山芋梗于苹果汁以及适量水打成汁,再与上述所得的煎煮液、花生粉、酸豆奶以及其它剩余成分混合,放入椰壳内用水蒸熟后,取出干燥成粉,再与上述所得的混合粉混合均匀,即可。

[0008] 所述蓝莓糕点的制备的具体步骤如下:

[0009] (1) 將绿豆芽、黄椒加水打成浆汁,与莲子粉、红糖混合均匀,加热至 35℃ -40℃,接入乳酸菌保温发酵 4-5 小时,得发酵匀浆,备用;

[0010] (2) 將红薯洗净后与冻豆腐、年糕切成小块,与黑米混合放入竹筒中蒸熟,取出,捣成泥状,得混合泥,备用;

[0011] (3) 將淡竹叶、三七、西洋参加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;

[0012] (4)将蓝莓与步骤3的煎煮液混合,加热煮至煮烂,停止加热,再芝麻酱混合,得混合物料,备用;

[0013] (5)将小麦粉加入开水、步骤1所得的发酵匀浆、步骤2所得的混合泥、步骤4所得的混合物料以及其它剩余成分混合,搅拌均匀,放入模具中成型,加热蒸熟,即可。

[0014] 助剂中朱槿为锦葵科木槿属落叶灌木,其花性味甘寒,有凉血、解毒、利尿、消肿、清肺、化痰等功效。莢蒾为忍冬科莢蒾属植物莢蒾,味酸,性微寒,具有清热解毒、疏风解表的作用。罗布麻叶双子叶植物纲罗布麻的叶子,味甘、苦,性凉,具有归肝经、平肝安神、清热利尿的作用。阴香根为樟科樟属植物阴香的根,味辛,具有治心痛、气痛的功效。

[0015] 本发明的有益效果:

[0016] 本发明的竹香蓝莓蒸糕,采用小麦粉、黑米、红薯、年糕、蓝莓、绿豆芽等原料制成,经过一系列的工艺制作而成,具有竹香与蓝莓的特殊口味,色、香、味俱全,营养丰富,绿色健康,且味道独特。添加的黑米具有滋阴补肾,健脾暖肝、补益脾胃,益气活血,养肝明目等疗效。绿豆芽具有清暑热、通经脉、解诸毒、补肾、利尿、消肿、滋阴壮阳、降血脂和软化血管的作用。

具体实施方案

[0017] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

[0018] 称取下列重量份(kg)的原料制成:小麦粉45、黑米25、红薯13、冻豆腐7、年糕8、蓝莓13、芝麻酱5、淡竹叶4、三七1、西洋参1、莲子粉3、红糖3、绿豆芽11、黄椒4、乳酸菌1、助剂1、水适量;

[0019] 所述助剂由下列重量份(kg)的原料制成:高粱35、花生粉28、莢蒾1、阴香根1、朱槿花4、梨花6、鸡骨8、荷叶粉3、菊粉3、龟苓膏粉4、山芋梗8、酸豆奶24、苹果汁4、寿司醋3、杨梅汁8、椰壳适量、水适量;制备方法是将莢蒾、阴香根、朱槿花、寿司醋与鸡骨放入适量水中文火煎煮1小时,滤掉沉渣,得煎煮液;将梨花与高粱中加入适量水加热蒸熟后,晒干后放入冷冻室里冷冻11小时,再与荷叶粉、菊粉、龟苓膏粉混合后放入炒锅中炒干,研磨成粉,得混合粉;将山芋梗于苹果汁以及适量水打成汁,再与上述所得的煎煮液、花生粉、酸豆奶以及其它剩余成分混合,放入椰壳内用水蒸熟后,取出干燥成粉,再与上述所得的混合粉混合均匀,即可。

[0020] 蓝莓糕点的制备方法的具体步骤如下:

[0021] (1)将绿豆芽、黄椒加水打成浆汁,与莲子粉、红糖混合均匀,加热至40℃,接入乳酸菌保温发酵4小时,得发酵匀浆,备用;

[0022] (2)将红薯洗净后与冻豆腐、年糕切成小块,与黑米混合放入竹筒中蒸熟,取出,捣成泥状,得混合泥,备用;

[0023] (3)将淡竹叶、三七、西洋参加入适量水文火煎煮1.5小时,滤掉沉渣,得煎煮液;

[0024] (4)将蓝莓与步骤3的煎煮液混合,加热煮至煮烂,停止加热,再芝麻酱混合,得混合物料,备用;

[0025] (5)将小麦粉加入开水、步骤1所得的发酵匀浆、步骤2所得的混合泥、步骤4所得的混合物料以及其它剩余成分混合,搅拌均匀,放入模具中成型,加热蒸熟,即可。