



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103750115 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201310686488. 3

(22) 申请日 2013. 12. 17

(71) 申请人 当涂县科辉商贸有限公司

地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县太白镇
新太白路南侧

(72) 发明人 董良清

(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 1/10(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种柚子皮杂粮炒面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种柚子皮杂粮炒面粉,是由下述重量份的原料制成:燕麦仁 70-80、芡实 20-30、薏米 40-50、胡秃子 10-15、火麻仁 15-20、大麦苗粉 30-40、柚子皮 20-30、玫瑰果 8-12、红景天 3-5、黑皮根 1-2、紫苏叶 1-2、玉蝴蝶 2-3、白芷 1-2、丝瓜络 2-3、款冬花 2-3、营养添加剂 2-4、椰汁适量;本发明将多种杂粮用中药液浸泡后炒干磨粉,不但含有椰香风味,更具有补中益气、益肾固精、补血养颜、祛风活络、润燥滑肠的功效,添加大麦苗粉能够降低癌变、排毒减肥、增强人体免疫力、促进新陈代谢,柚子皮能够去除异味,使炒面粉香气浓郁。

1. 一种柚子皮杂粮炒面粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

燕麦仁 70-80、芡实 20-30、薏米 40-50、胡秃子 10-15、火麻仁 15-20、大麦苗粉 30-40、柚子皮 20-30、玫瑰果 8-12、红景天 3-5、黑皮根 1-2、紫苏叶 1-2、玉蝴蝶 2-3、白芷 1-2、丝瓜络 2-3、款冬花 2-3、营养添加剂 2-4、椰汁适量;

所述营养添加剂是由下述重量比的原料制成:海参:玄参:菜芙蓉花:菱角粉=1:1:3-4:6-8,葡萄酒适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的柚子皮杂粮炒面粉制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将海参、玄参清洗干净后沥干,送入锅中,倒入适量葡萄酒,小火焖润至吸透,取出与洗净的菜芙蓉花混合绞碎,再送入蒸锅,大火蒸制 15-20 分钟,取出与菱角粉混合均匀,再低温烘干,得到营养添加剂;

(2) 将红景天、黑皮根、紫苏叶等中药原料混合粉碎,加入 10-12 倍椰汁,在 50-60℃ 下煎煮 3-4 小时,再文火煮沸 40-50 分钟,过滤,得到中药液;

(3) 将燕麦仁、芡实、薏米、胡秃子、火麻仁拣杂淘洗后沥干,浸泡在上述中药液中,4-5 小时后滤去水,送入锅中,小火翻炒至干,冷却后磨粉,得到炒面粉;

(4) 将新鲜柚子皮去外皮后洗净,与玫瑰果混合,加入 3-4 倍清水打浆,文火煮浆 20-30 分钟,再冷冻干燥,得到柚子粉;

(5) 将上述营养添加剂、炒面粉、柚子粉与大麦苗粉混合均匀,粉碎至 80-100 目,灭菌装袋,得到成品。

一种柚子皮杂粮炒面粉及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种面粉,尤其涉及一种柚子皮杂粮炒面粉及其制备方法。

背景技术

[0003] 由小麦磨粉制成的面粉是一种最常见的食品原料,随着生活水平的提高,人们对面粉的风味性、特色性、营养性提出了新要求,但现有小麦面粉其成分单一,功能单一,口味单一,营养保健价值不高,为此本发明提供一种功能性面粉。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种柚子皮杂粮炒面粉及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种柚子皮杂粮炒面粉,是由下述重量份的原料制成:

燕麦仁 70-80、芡实 20-30、薏米 40-50、胡秃子 10-15、火麻仁 15-20、大麦苗粉 30-40、柚子皮 20-30、玫瑰果 8-12、红景天 3-5、黑皮根 1-2、紫苏叶 1-2、玉蝴蝶 2-3、白芷 1-2、丝瓜络 2-3、款冬花 2-3、营养添加剂 2-4、椰汁适量;

所述营养添加剂是由下述重量比的原料制成:海参:玄参:菜芙蓉花:菱角粉=1:1:3-4:6-8,葡萄酒适量。

[0006] 一种柚子皮杂粮炒面粉制备方法,包括以下步骤:

(1) 将海参、玄参清洗干净后沥干,送入锅中,倒入适量葡萄酒,小火焖润至吸透,取出与洗净的菜芙蓉花混合绞碎,再送入蒸锅,大火蒸制 15-20 分钟,取出与菱角粉混合均匀,再低温烘干,得到营养添加剂;

(2) 将红景天、黑皮根、紫苏叶等中药原料混合粉碎,加入 10-12 倍椰汁,在 50-60℃ 下煎煮 3-4 小时,再文火煮沸 40-50 分钟,过滤,得到中药液;

(3) 将燕麦仁、芡实、薏米、胡秃子、火麻仁拣杂淘洗后沥干,浸泡在上述中药液中,4-5 小时后滤去水,送入锅中,小火翻炒至干,冷却后磨粉,得到炒面粉;

(4) 将新鲜柚子皮去外皮后洗净,与玫瑰果混合,加入 3-4 倍清水打浆,文火煮浆 20-30 分钟,再冷冻干燥,得到柚子粉;

(5) 将上述营养添加剂、炒面粉、柚子粉与大麦苗粉混合均匀,粉碎至 80-100 目,灭菌装袋,得到成品。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明将多种杂粮用中药液浸泡后炒干磨粉,不但含有椰香风味,更具有补中益气、益肾固精、补血养颜、祛风活络、润燥滑肠的功效,添加大麦苗粉能够降低癌变、排毒减肥、增强人体免疫力、促进新陈代谢,柚子皮能够去除异味,使炒面粉香气浓郁。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种柚子皮杂粮炒面粉，是由下述重量(斤)的原料制成：

燕麦仁 80、芡实 30、薏米 50、胡秃子 15、火麻仁 20、大麦苗粉 40、柚子皮 30、玫瑰果 12、红景天 5、黑皮根 2、紫苏叶 2、玉蝴蝶 3、白芷 2、丝瓜络 3、款冬花 3、营养添加剂 4、椰汁适量；

所述营养添加剂是由下述重量比的原料制成：海参：玄参：菜芙蓉花：菱角粉 = 1 : 1 : 4 : 8，葡萄酒适量。

[0009] 一种柚子皮杂粮炒面粉制备方法，包括以下步骤：

(1) 将海参、玄参清洗干净后沥干，送入锅中，倒入适量葡萄酒，小火焖润至吸透，取出与洗净的菜芙蓉花混合绞碎，再送入蒸锅，大火蒸制 20 分钟，取出与菱角粉混合均匀，再低温烘干，得到营养添加剂；

(2) 将红景天、黑皮根、紫苏叶等中药原料混合粉碎，加入 12 倍椰汁，在 50℃ 下煎煮 4 小时，再文火煮沸 50 分钟，过滤，得到中药液；

(3) 将燕麦仁、芡实、薏米、胡秃子、火麻仁拣杂淘洗后沥干，浸泡在上述中药液中，5 小时后滤去水，送入锅中，小火翻炒至干，冷却后磨粉，得到炒面粉；

(4) 将新鲜柚子皮去外皮后洗净，与玫瑰果混合，加入 4 倍清水打浆，文火煮浆 30 分钟，再冷冻干燥，得到柚子粉；

(5) 将上述营养添加剂、炒面粉、柚子粉与大麦苗粉混合均匀，粉碎至 100 目，灭菌装袋，得到成品。