



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103844224 A

(43) 申请公布日 2014.06.11

(21) 申请号 201410047547.7

(22) 申请日 2014.02.11

(71) 申请人 陆开云

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县东华路9号

(72) 发明人 陆开云

(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 1/214 (2006.01)

A23L 1/36 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种葛根山药芝麻酥及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种葛根山药芝麻酥,是由下述重量份的原料制成:白芝麻 180-200、山药 20-30、葛根 10-15、小麦粉 30-40、薏米粉 20-30、白糖粉 25-30、银条菜 7-8、香菜 3-5、覆盆子 4-6、竹茹 1-2、红薯叶 2-3、火龙果花 1-2、决明子 3-4、绞股蓝 2-3、黄皮核 1-2、营养液 6-8、花生油适量;本发明以白芝麻为主,添加山药、葛根、薏米、银条菜等原料制成芝麻酥,富含膳食纤维等营养物质,使其更易被人体消化吸收,营养保健价值更高,成品芝麻酥色泽淡黄、香甜酥软、质地细腻、油而不腻、老少皆宜、风味独特,具有降压降糖降脂、补血明目、益肝养发、补脾养胃、利尿润肠等功效。

1. 一种葛根山药芝麻酥,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

白芝麻 180-200、山药 20-30、葛根 10-15、小麦粉 30-40、薏米粉 20-30、白糖粉 25-30、银条菜 7-8、香菜 3-5、覆盆子 4-6、竹茹 1-2、红薯叶 2-3、火龙果花 1-2、决明子 3-4、绞股蓝 2-3、黄皮核 1-2、营养液 6-8、花生油适量;

所述营养液是由下述重量比的原料制成:沙参:制首乌:白酒=1:1:8-10。

2. 一种如权利要求 1 所述的葛根山药芝麻酥制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将沙参、制首乌清洗干净,晾干后送入锅中,倒入适量白酒,小火焖润至吸透,取出低温烘干,再送入蒸锅蒸制 30-40 分钟,取出与剩余白酒混合打浆,得到营养液;

(2) 将白芝麻拣杂洗净,文火翻炒至熟香,冷却后磨粉,得到芝麻粉,将山药、葛根去皮洗净,直接冷冻干燥,得到冻干粉;

(3) 将银条菜、香菜去杂洗净,用沸水漂烫 40-50 秒,再低温烘干,得到菜粉,将覆盆子、竹茹、红薯叶等中药原料混合粉碎,加入 7-8 倍清水煎煮 50-60 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(4) 将上述营养液、芝麻粉、冻干粉、菜粉、中药粉与剩余原料混合均匀,经熟制、压制成型、真空包装,得到成品。

一种葛根山药芝麻酥及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种芝麻酥,尤其涉及一种葛根山药芝麻酥及其制备方法。

背景技术

[0002] 安徽墨子酥是以优质芝麻、精制白糖、熟面粉、五香粉和少许精盐加工制成,成品色泽如墨、油润细腻、香甜味美、口感酥香,是一道老少皆宜、营养丰富的美食,但随着人们对营养养生方面的重视,现有墨子酥已经不能满足人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种葛根山药芝麻酥及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种葛根山药芝麻酥,是由下述重量份的原料制成:

白芝麻 180-200、山药 20-30、葛根 10-15、小麦粉 30-40、薏米粉 20-30、白糖粉 25-30、银条菜 7-8、香菜 3-5、覆盆子 4-6、竹茹 1-2、红薯叶 2-3、火龙果花 1-2、决明子 3-4、绞股蓝 2-3、黄皮核 1-2、营养液 6-8、花生油适量;

所述营养液是由下述重量比的原料制成:沙参:制首乌:白酒=1:1:8-10。

[0005] 一种葛根山药芝麻酥制备方法,包括以下步骤:

(1) 将沙参、制首乌清洗干净,晾干后送入锅中,倒入适量白酒,小火焖润至吸透,取出低温烘干,再送入蒸锅蒸制 30-40 分钟,取出与剩余白酒混合打浆,得到营养液;

(2) 将白芝麻拣杂洗净,文火翻炒至熟香,冷却后磨粉,得到芝麻粉,将山药、葛根去皮洗净,直接冷冻干燥,得到冻干粉;

(3) 将银条菜、香菜去杂洗净,用沸水漂烫 40-50 秒,再低温烘干,得到菜粉,将覆盆子、竹茹、红薯叶等中药原料混合粉碎,加入 7-8 倍清水煎煮 50-60 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(4) 将上述营养液、芝麻粉、冻干粉、菜粉、中药粉与剩余原料混合均匀,经熟制、压制成型、真空包装,得到成品。

[0006] 所述的配方中原料的有益效果如下:

芝麻——补血明目、祛风润肠、生津通乳、益肝养发、抗衰老,

山药——补脾养胃、生津益肺、补肾涩精,

葛根——降压降糖降脂、养颜护肤、发表解肌、升阳止泻、解热生津、解酒,

薏米——利水消肿、健脾去湿、舒筋除痹、清热排脓,

银条菜——提神醒脑、开胃化食、补肝肾、强筋骨、减肥、抗癌。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明以白芝麻为主,添加山药、葛根、薏米、银条菜等原料制成芝麻酥,富含膳食纤维等营养物质,使其更易被人体消化吸收,营养保健价值更高,成品芝麻酥色泽淡黄、香甜酥软、质地细腻、油而不腻、老少皆宜、风味独特,具有降压降糖降脂、补血明目、益肝养发、补

脾养胃、利尿润肠等功效。

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：

一种葛根山药芝麻酥，是由下述重量(斤)的原料制成：

白芝麻 180、山药 20、葛根 10、小麦粉 30、薏米粉 20、白糖粉 25、银条菜 7、香菜 3、覆盆子 4、竹茹 1、红薯叶 2、火龙果花 1、决明子 3、绞股蓝 2、黄皮核 1、营养液 6、花生油适量；

所述营养液是由下述重量比的原料制成：沙参：制首乌：白酒=1：1：10。

[0009] 一种葛根山药芝麻酥制备方法，包括以下步骤：

(1) 将沙参、制首乌清洗干净，晾干后送入锅中，倒入适量白酒，小火焖润至吸透，取出低温烘干，再送入蒸锅蒸制 40 分钟，取出与剩余白酒混合打浆，得到营养液；

(2) 将白芝麻拣杂洗净，文火翻炒至熟香，冷却后磨粉，得到芝麻粉，将山药、葛根去皮洗净，直接冷冻干燥，得到冻干粉；

(3) 将银条菜、香菜去杂洗净，用沸水漂烫 50 秒，再低温烘干，得到菜粉，将覆盆子、竹茹、红薯叶等中药原料混合粉碎，加入 8 倍清水煎煮 60 分钟，过滤，滤液喷雾干燥，得到中药粉；

(4) 将上述营养液、芝麻粉、冻干粉、菜粉、中药粉与剩余原料混合均匀，经熟制、压制成型、真空包装，得到成品。