



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103783437 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 14

(21) 申请号 201210492487. 0

(22) 申请日 2012. 11. 28

(71) 申请人 哈尔滨贵迪软件有限公司

地址 150028 黑龙江省哈尔滨市松北区秀月  
街科技创新城 20 号楼 B 座 6 楼

(72) 发明人 宋林侠

(51) Int. Cl.

A23L 1/2165(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

桂圆红薯粉

(57) 摘要

本发明的桂圆红薯粉,由红薯全粉、植脂末、桂圆粉组成,各组分的重量百分比如下:红薯全粉 65%~75%、植脂末 10%~20%、桂圆粉 10%~20%,经配料、混合制成。用本发明的桂圆红薯粉制作桂圆红薯泥焙烤产品时简单、方便、快捷,桂圆红薯粉加定量的热水就完成了配料过程,省去了红薯去皮、切片、蒸煮等原料预处理过程及配料时每种原料都要称量、再混合、配制的麻烦,大大简化了制作过程。由于本发明的桂圆红薯粉是粉状产品,更易于贮存和保管。用本发明的桂圆红薯粉制备的桂圆红薯泥焙烤产品外观诱人,口感细腻,有浓郁的烤红薯焦香及桂圆香味,是一种色、香、味俱佳的焙烤产品。

1. 本发明的桂圆红薯粉,由红薯全粉、植脂末、桂圆粉组成,各组分的重量百分比如下:  
红薯全粉 65% ~ 75%、植脂末 10% ~ 20%、桂圆粉 10% ~ 20%。
2. 按权利要求 1 所述的桂圆粉为经喷雾干燥工艺生产的桂圆粉。

## 桂圆红薯粉

### 技术领域

[0001] 本发明属食品加工领域,涉及一种红薯粉,尤其是一种桂圆红薯粉。

### 背景技术

[0002] 目前,在国内流行一种薯泥焙烤产品,如公爵土豆,适合家庭自制或烘焙店制作出售,深受年轻人的喜爱。常用的薯泥原料主要有土豆泥、红薯泥、桂圆泥等,薯泥焙烤产品是将添加了多种辅料的薯泥经成型、烘烤制成的即做即食薯泥产品,其传统的制做方法如下:①将鲜薯洗净去皮后切成薄片;②将鲜薯薄片放入蒸锅中蒸熟;③将蒸熟的鲜薯片放在碗中压成薯泥;④加入辅料,搅拌均匀;⑤用筛网将薯泥过滤成细腻的薯泥;⑥将过滤后的薯泥挤压成型;⑦放入烤箱中,烤至表面上色,即为薯泥焙烤成品。

[0003] 由上述制作方法可见,薯泥焙烤产品的传统制作方法比较复杂,工序较多,由于有鲜薯的蒸熟过程导致了其制作时间较长,这些都给即做即食的薯泥产品带来了诸多不便,也影响了薯泥焙烤产品的进一步普及和推广。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种桂圆红薯粉,用其制作桂圆红薯泥焙烤产品时简单、方便、快捷。

[0005] 本发明的桂圆红薯粉,由红薯全粉、植脂末、桂圆粉组成,各组分的重量百分比如下:红薯全粉 65%~75%、植脂末 10%~20%、桂圆粉 10%~20%。

[0006] 所述的桂圆粉为经喷雾干燥工艺生产的桂圆粉。

[0007] 桂圆红薯粉制作步骤如下:将红薯全粉、植脂末、桂圆粉按配比称重后混合均匀,制得桂圆红薯粉。

[0008] 红薯,也称地瓜,含有丰富的淀粉、膳食纤维、胡萝卜素、维生素 A、B、C、E 以及钾、铁、铜、硒、钙等 10 余种微量元素和亚油酸等,营养价值很高,被营养学家们称为营养最均衡的食品之一。红薯全粉为红薯脱水制品,是以新鲜红薯为原料,经清洗、去皮、切片、预煮、冷却、蒸煮、捣泥、脱水干燥、粉碎、过筛等工艺制得的粉末状产品。红薯粉保留了天然红薯的风味及几乎全部的营养成份,加工性能也基本与红薯相同。红薯全粉有市售产品,如昆明华娟农产品有限公司出售红薯全粉。

[0009] 桂圆粉有市售产品,如天津市真如果食品工业有限公司出品的桂圆粉就是通过喷雾干燥技术生产的,具有流动性好、口感佳、易溶于水等特点。

[0010] 用本发明的桂圆红薯粉制作桂圆红薯泥焙烤产品时简单、方便、快捷,桂圆红薯粉加适量的热水就完成了配料过程,省去了红薯去皮、切片、蒸煮等原料预处理过程及配料时每种原料都要称量、再混合、配制的麻烦,大大简化了制作过程。由于本发明的桂圆红薯粉是粉状产品,更易于贮存和保管。用本发明的桂圆红薯粉制备的桂圆红薯泥焙烤产品外观诱人,口感细腻,有浓郁的烤红薯焦香及桂圆香味,是一种色、香、味俱佳的焙烤产品。

[0011] 本发明的桂圆红薯粉使用时加水比例为桂圆红薯粉:水=1:2.5,水的温度要求在

80℃ ±2℃。

#### [0012] 四、具体实施方式

##### 实施例 1

称取红薯全粉 700g、植脂末 150g、桂圆粉 150g，混合均匀，制得桂圆红薯粉。

[0013] 桂圆红薯粉的使用方法：将 250g、80℃ ±2℃ 的饮用水加入搅拌缸中，边搅拌边缓慢倒入 100g 桂圆红薯粉，搅拌均匀，冷却至 30℃ ±5℃，将其装入裱花袋中，在烤盘上挤出花型，放入预热至 200℃ 的烤箱中，烤 5-6min，即为桂圆红薯泥焙烤成品。

##### [0014] 实施例 2

称取红薯全粉 750g、植脂末 200g、桂圆粉 200g，混合均匀，制得桂圆红薯粉。

[0015] 桂圆红薯粉使用方法同实施例 1。

##### [0016] 实施例 3

称取红薯全粉 650g、植脂末 100g、桂圆粉 100g，混合均匀，制得桂圆红薯粉。

[0017] 桂圆红薯粉使用方法同实施例 1。

[0018] 以上详细说明了本发明的实施方式，但这只是为了便于理解而举的实例，不应被视为是对本发明范围的限制。同样，任何所属领域的技术人员均可根据本发明的技术方案及其较佳实施例的描述，做出各种可能的等同改变或替换。