



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105994896 A

(43)申请公布日 2016.10.12

(21)申请号 201610348980.3

(22)申请日 2016.05.24

(71)申请人 宇琪

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县东河镇  
东河村民组6组

(72)发明人 宇琪

(51)Int.Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/42(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种紫薯复合酥糖的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种紫薯复合酥糖的加工方法,属于食品加工领域。其特征在于:采用紫米10kg,鲜紫薯12kg,山药、芋艿各5kg,玉米油3kg,黑糖8kg,淀粉糖浆2kg,榛仁2kg,熟黑芝麻1kg为配方,加工工艺流程为紫薯→蒸熟→去皮→捣烂→混合→蒸熟→揉捏→切丝→干燥→油炸→上糖浆→成型→包装。有益效果:本发明产品口感清香适口,甜度适宜,有韧性,耐咀嚼,甘甜清香,口感柔软有弹性,具有紫薯特有的香糯风味,营养价值高,本产品富含营养物质,有利于提高人体免疫力,维持和调节人体功能,还具有预防骨质疏松、抗衰老、防止动脉硬化的功效。

1.一种紫薯复合酥糖的加工方法,其特征在于:采用紫米10kg,鲜紫薯12kg,山药、芋艿各5kg,玉米油3kg,黑糖8kg,淀粉糖浆2kg,榛仁2kg,熟黑芝麻1kg为配方,加工工艺流程为紫薯→蒸熟→去皮→捣烂→混合→蒸熟→揉捏→切丝→干燥→油炸→上糖浆→成型→包装,具体操作步骤为:

(1)原料处理:将紫米浸泡8h,将米沥干,磨成粉;紫薯、山药、芋艿上锅蒸熟,剥去皮后捣烂;

(2)混合:将紫薯、山药、芋艿与紫米粉在案板上混合均匀,装入盆中压实,切成8cm的小方块,上笼45min蒸熟;

(3)揉捏:将熟料趁热放入石臼中舂至揉捏均匀,石臼内预先擦一层黄油,以防粘连,直到没有紫薯硬块的斑点时取出,装入盆内压成坯块;

(4)切丝、干燥:将坯料切成3cm的方块,再切成1cm的薄片,最后切成细丝,阴干;

(5)油炸:油温180℃,放入紫薯丝,直至表面微黄、用手能折断时立即起锅;

(6)熬糖:黑糖、淀粉糖浆、柠檬酸加少量水加热溶化后过滤,再下锅熬至112℃;

(7)上糖浆:在熬好的糖浆中倒入油炸薯丝、熟黑芝麻及榛仁,拌匀;

(8)成型:拌好的料倒入案板上木框中,压紧、压平,最后用刀切成方块即成;

(9)包装:产品先用糯米纸包裹,然后分装到薄膜袋内,用封口机封口,即为成品。

## 一种紫薯复合酥糖的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种紫薯复合酥糖的加工方法。

### 背景技术

[0002] 紫薯,又叫黑薯,薯肉呈紫色至深紫色。其富含蛋白质、淀粉、果胶、纤维素、氨基酸、维生素及多种矿物质,同时还富含硒元素和花青素。紫薯营养丰富具特殊保健功能,其中的蛋白质氨基酸都是极易被人体消化和吸收的。其中富含的维生素A可以改善视力和皮肤的粘膜上皮细胞,维生素C可使胶原蛋白正常合成,防治坏血病的发生,花青素是天然强效自由基清除剂。

[0003] 紫薯的作用:1.增强免疫力:紫薯含有大量黏液蛋白,能够防止肝脏和肾脏结缔组织萎缩,提高机体免疫力,预防胶原病发生;紫薯中所含有矿物质对于维持和调节人体功能,起着十分重要的作用;所含的钙和镁,可以预防骨质疏松症;2.防癌抗癌:紫薯中含有一种抗癌物质,能够防治结肠癌和乳腺癌;此外,紫薯还具有消除活性氧的作用,活性氧是诱发癌症的原因之一,故紫薯抑制癌细胞增殖的作用十分明显;3.抗衰老、防止动脉硬化:紫薯所含黏液蛋白能保持血管壁的弹性,防止动脉粥样硬化的发生;紫薯中的绿原酸,可抑制黑色素的产生,防止雀斑和老人斑的出现;还能抑制肌肤老化,保持肌肤弹性,减缓机体的衰老进程。

[0004] 紫薯的营养价值高,用于加工成紫薯复合酥糖可实现对紫薯原料的综合利用,食用方便,且便于储存,提高其经济价值。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是解决紫薯不易贮藏的问题,提供一种紫薯复合酥糖的加工方法。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种紫薯复合酥糖的加工方法,其特征在于:采用紫米10kg,鲜紫薯12kg,山药、芋艿各5kg,玉米油3kg,黑糖8kg,淀粉糖浆2kg,榛仁2kg,熟黑芝麻1kg为配方,加工工艺流程为紫薯→蒸熟→去皮→捣烂→混合→蒸熟→揉捏→切丝→干燥→油炸→上糖浆→成型→包装,具体操作步骤为:

(1)原料处理:将紫米浸泡8h,将米沥干,磨成粉;紫薯、山药、芋艿上锅蒸熟,剥去皮后捣烂;

(2)混合:将紫薯、山药、芋艿与紫米粉在案板上混合均匀,装入盆中压实,切成8cm的小方块,上笼45min蒸熟;

(3)揉捏:将熟料趁热放入石臼中舂至揉捏均匀,石臼内预先擦一层黄油,以防粘连,直到没有紫薯硬块的斑点时取出,装入盆内压成坯块;

(4)切丝、干燥:将坯料切成3cm的方块,再切成1cm的薄片,最后切成细丝,阴干;

(5)油炸:油温180℃,放入紫薯丝,直至表面微黄、用手能折断时立即起锅;

(6)熬糖:黑糖、淀粉糖浆、柠檬酸加少量水加热溶化后过滤,再下锅熬至112℃;

(7)上糖浆:在熬好的糖浆中倒入油炸薯丝、熟黑芝麻及榛仁,拌匀;

(8)成型:拌好的料倒入案板上木框中,压紧、压平,最后用刀切成方块即成;

(9)包装:产品先用糯米纸包裹,然后分装到薄膜袋内,用封口机封口,即为成品。

[0007] 有益效果:本发明产品口感清香适口,甜度适宜,有韧性,耐咀嚼,甘甜清香,口感柔软有弹性,具有紫薯特有的香糯风味,营养价值高,本产品富含营养物质,有利于提高人体免疫力,维持和调节人体功能,还具有预防骨质疏松、抗衰老、防止动脉硬化的功效。

### 具体实施方式

#### [0008] 实施例1:

一种紫薯复合酥糖的加工方法,具体操作步骤为:

(1)原料处理:将紫米浸泡8h,将米沥干,磨成粉;紫薯上锅蒸熟,剥去皮后捣烂;

(2)混合:将紫薯与紫米粉在案板上混合均匀,装入盆中压实,切成6cm的小方块,上笼35min蒸熟;

(3)揉捏:将熟料趁热放入石臼中舂至揉捏均匀,石臼内预先擦一层黑芝麻油,以防粘连,直到没有紫薯硬块的斑点时取出,装入盆内压成坯块;

(4)切丝、干燥:将坯料切成5cm的方块,再切成2cm的薄片,最后切成细丝,阴干;

(5)油炸:油温200℃,放入紫薯丝,直至表面微黄、用手能折断时立即起锅;

(6)熬糖:蛋白糖、饴糖加少量水加热溶化后过滤,再下锅熬至108℃;

(7)上糖浆:在熬好的糖浆中倒入油炸薯丝、熟杏仁及熟芝麻,拌匀;

(8)成型:拌好的料倒入案板上木框中,压紧、压平,最后用刀切成方块即成;

(9)包装:产品先用糯米纸包裹,然后分装到薄膜袋内,用封口机封口,即为成品。

#### [0009] 实施例2:

一种紫薯复合酥糖的加工方法,具体操作步骤为:

(1)原料处理:将紫米、黑米浸泡8h,将米沥干,磨成粉;紫薯、地黄上锅蒸熟,剥去皮后捣烂;

(2)混合:将紫薯、地黄与紫米粉在案板上混合均匀,装入盆中压实,切成3cm的小方块,上笼20min蒸熟;

(3)揉捏:将熟料趁热放入石臼中舂至揉捏均匀,石臼内预先擦一层大豆油,以防粘连,直到没有紫薯硬块的斑点时取出,装入盆内压成坯块;

(4)切丝、干燥:将坯料切成8cm的方块,再切成0.8cm的薄片,最后切成细丝,阴干;

(5)油炸:油温260℃,放入紫薯丝,直至表面微黄、用手能折断时立即起锅;

(6)熬糖:麦芽糖、蜂蜜、饴糖、酸枣汁加少量水加热溶化后过滤,再下锅熬至121℃;

(7)上糖浆:在熬好的糖浆中倒入油炸薯丝、花生仁及桂花粉、山药粉,拌匀;

(8)成型:拌好的料倒入案板上木框中,压紧、压平,最后用刀切成方块即成;

(9)包装:产品先用糯米纸包裹,然后分装到薄膜袋内,用封口机封口,即为成品。

[0010] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。