



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104605257 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 13

(21) 申请号 201510067032. 8

(22) 申请日 2015. 02. 10

(71) 申请人 王龙云

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县殷涧镇卸
店村卸南队 94 号

(72) 发明人 王龙云

(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 1/10(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香菇郁金滋阴面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香菇郁金滋阴面粉,由下列重量份的原料制成:灌浆期小麦 140-160、糙米 11-13、营养添加剂 6-7、玉米须 6-8、梨 4-5、土豆泥 8-12、腊肉 15-18、红豆沙 4-5、鲜香菇 18-20、牛肚 8-10、蜂蜜 2-3、芒果 15-20、万年青 2. 3-2. 4、通奶草 2. 5-2. 9、郁金 2. 1-2. 3、熟地 0. 8-1、山药 0. 2-1、何首乌 1-2. 3;本发明面粉醇香美味,原料采用灌浆期小麦,此时期小麦制成的面粉营养成分含量最高,也最为丰富;配方中增加了鲜香菇、牛肚、腊肉成分,丰富了营养成分,营养添加剂的添加,丰富了面粉营养,使富有独特奶香气,同时增加了何首乌、郁金、熟地等中药成分,可以养心安神、行气解郁、养血滋阴,有益人体气血平衡,健康强壮。

1. 一种香菇郁金滋阴面粉, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 灌浆期小麦 140-160、糙米 11-13、营养添加剂 6-7、玉米须 6-8、梨 4-5、土豆泥 8-12、腊肉 15-18、红豆沙 4-5、鲜香菇 18-20、牛肚 8-10、蜂蜜 2-3、芒果 15-20、万年青 2.3-2.4、通奶草 2.5-2.9、郁金 2.1-2.3、熟地 0.8-1、山药 0.2-1、何首乌 1-2.3;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成: 玛卡 1.3-1.8、小根蒜 1.8-1.9、枸杞叶 2-2.3、生地 1.4-2、桑椹汁 1-2、QQ 糖 5-7、酒酿汁 5-6、牛奶 15-20; 制备方法为: (1) 将玛卡、小根蒜、枸杞叶、生地用 7-9 倍量的水浸提后浓缩, 再经喷雾干燥, 得中药粉; (2) 将桑椹汁与 QQ 糖混合置于碗中, 再一同置入蒸笼内隔水熏蒸至 QQ 糖完全融化, 得 QQ 糖浆, 取出晾凉; 鲜牛奶放入锅内煮沸, 取出经双层白纱布过滤, 将滤液倒入 QQ 糖浆中, 搅拌均匀, 放凉后加入酒酿汁, 碗口用铝箔封好; (3) 在铝箔上扎几个孔, 放入锅内, 加盖子隔水蒸 8-10 分钟, 取出后再一同放入烤箱, 150℃ 烤制 6-10 分钟, 取出后冷藏十分钟, 再烘干磨粉, 最后与中药粉合并, 即得。

2. 如权利要求 1 所述的一种香菇郁金滋阴面粉的制备方法, 其特征在于, 包括以下步骤:

(1) 将万年青、通奶草、郁金、熟地、山药、何首乌用 7-9 倍量的水加热提取, 将提取液喷雾干燥, 得到中药粉;

(2) 按重量份取 50% 的灌浆期小麦清洗去杂, 加水浸润 14-15 小时, 然后将该小麦与鲜香菇混匀后水磨, 得小麦浆料, 经喷雾干燥, 得小麦浆粉, 将另外一半灌浆期小麦洗净去杂后直接烘干磨粉, 并与小麦浆粉合并, 待用;

(3) 芒果去皮取肉, 糙米用温水浸泡 5-6 小时, 取出与芒果肉混合兑水榨浆滤得浆液; 将芒果糙米浆倒入锅中, 拌入玉米须以及切片的腊肉, 混合煎煮至干, 取出腊肉, 入盘待用;

(4) 牛肚洗净, 与土豆泥混合置于蒸锅中隔水蒸熟, 再共同倒入炒锅, 混合翻炒 6-8 分钟, 取出牛肚, 与红豆沙、蜂蜜混合置于搅拌机中搅拌成糊状, 得香糊;

(5) 将步骤(3)所得腊肉均匀刷抹上一层香糊, 置于烤箱中烘烤 5-8 分钟, 取出腊肉烘干磨粉待用; 梨子洗净, 烘干磨粉待用;

(6) 将步骤(1)、(2)、(5)所得物料以及剩余物料按上述重量份加入搅拌机, 搅拌均匀后, 用 100-150 目的筛网过滤, 最后包装、入库, 即得。

一种香菇郁金滋阴面粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健面粉,尤其涉及一种香菇郁金滋阴面粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 传统面粉是一种由小麦磨成的粉末,为最常见的食品原料之一。按面粉中蛋白质含量的多少,可以分为高筋面粉、低筋面粉及无筋面粉,面粉的用处很多,因此现在市场中有专门的面包粉、饺子粉、饼干粉等,都是根据改变蛋白质含量、面筋值来制备不同的面粉,然而为了不断提高传统面粉的营养价值,就需要为传统面粉补充更多更好的营养物质。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种香菇郁金滋阴面粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种香菇郁金滋阴面粉,由下列重量份的原料制成:

灌浆期小麦 140-160、糙米 11-13、营养添加剂 6-7、玉米须 6-8、梨 4-5、土豆泥 8-12、腊肉 15-18、红豆沙 4-5、鲜香菇 18-20、牛肚 8-10、蜂蜜 2-3、芒果 15-20、万年青 2.3-2.4、通奶草 2.5-2.9、郁金 2.1-2.3、熟地 0.8-1、山药 0.2-1、何首乌 1-2.3;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:玛卡 1.3-1.8、小根蒜 1.8-1.9、枸杞叶 2-2.3、生地 1.4-2、桑椹汁 1-2、QQ糖 5-7、酒酿汁 5-6、牛奶 15-20;制备方法为:(1)将玛卡、小根蒜、枸杞叶、生地用 7-9 倍量的水浸提后浓缩,再经喷雾干燥,得中药粉;(2)将桑椹汁与 QQ糖混合置于碗中,再一同置入蒸笼内隔水熏蒸至 QQ糖完全融化,得 QQ糖浆,取出晾凉;鲜牛奶放入锅内煮沸,取出经双层白纱布过滤,将滤液倒入 QQ糖浆中,搅拌均匀,放凉后加入酒酿汁,碗口用铝箔封好;(3)在铝箔上扎几个孔,放入锅内,加盖子隔水蒸 8-10 分钟,取出后再一同放入烤箱,150℃烤制 6-10 分钟,取出后冷藏十分钟,再烘干磨粉,最后与中药粉合并,即得。

[0005] 所述的一种香菇郁金滋阴面粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将万年青、通奶草、郁金、熟地、山药、何首乌用 7-9 倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

(2)按重量份取 50% 的灌浆期小麦清洗去杂,加水浸润 14-15 小时,然后将该小麦与鲜香菇混匀后水磨,得小麦浆料,经喷雾干燥,得小麦浆粉,将另外一半灌浆期小麦洗净去杂后直接烘干磨粉,并与小麦浆粉合并,待用;

(3)芒果去皮取肉,糙米用温水浸泡 5-6 小时,取出与芒果肉混合兑水榨浆滤得浆液;将芒果糙米浆倒入锅中,拌入玉米须以及切片的腊肉,混合煎煮至干,取出腊肉,入盘待用;

(4)牛肚洗净,与土豆泥混合置于蒸锅中隔水蒸熟,再共同倒入炒锅,混合翻炒 6-8 分钟,取出牛肚,与红豆沙、蜂蜜混合置于搅拌机中搅拌成糊状,得香糊;

(5)将步骤(3)所得腊肉均匀刷抹上一层香糊,置于烤箱中烘烤 5-8 分钟,取出腊肉烘

干磨粉待用；梨子洗净，烘干磨粉待用；

(6) 将步骤(1)、(2)、(5) 所得物料以及剩余物料按上述重量份加入搅拌机，搅拌均匀后，用 100-150 目的筛网过滤，最后包装、入库，即得。

[0006] 本发明的优点是：

本发明面粉醇香美味，原料采用灌浆期小麦，此时期小麦制成的面粉营养成分含量最高，也最为丰富；配方中增加了鲜香菇、牛肚、腊肉成分，丰富了营养成分，营养添加剂的添加，丰富了面粉营养，使富有独特奶香气，同时增加了何首乌、郁金、熟地等中药成分，可以养心安神、行气解郁、养血滋阴，有益人体气血平衡，健康强壮。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例 1：

一种香菇郁金滋阴面粉，由下列重量份(斤)的原料制成：

灌浆期小麦 140、糙米 13、营养添加剂 7、玉米须 8、梨 5、土豆泥 12、腊肉 18、红豆沙 5、鲜香菇 20、牛肚 10、蜂蜜 3、芒果 15、万年青 2.3、通奶草 2.5、郁金 2.1、熟地 0.8、山药 0.2、何首乌 2.3；

所述营养添加剂由下列重量份原料制成：玛卡 1.3、小根蒜 1.8、枸杞叶 2、生地 1.4、桑椹汁 1、QQ 糖 5、酒酿汁 6、牛奶 20；制备方法为：(1)将玛卡、小根蒜、枸杞叶、生地用 7 倍量的水浸提后浓缩，再经喷雾干燥，得中药粉；(2)将桑椹汁与 QQ 糖混合置于碗中，再一同置入蒸笼内隔水熏蒸至 QQ 糖完全融化，得 QQ 糖浆，取出晾凉；鲜牛奶放入锅内煮沸，取出经双层白纱布过滤，将滤液倒入 QQ 糖浆中，搅拌均匀，放凉后加入酒酿汁，碗口用铝箔封好；(3)在铝箔上扎几个孔，放入锅内，加盖子隔水蒸 8 分钟，取出后再一同放入烤箱，150℃烤制 6 分钟，取出后冷藏十分钟，再烘干磨粉，最后与中药粉合并，即得。

[0008] 一种香菇郁金滋阴面粉的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将万年青、通奶草、郁金、熟地、山药、何首乌用 7 倍量的水加热提取，将提取液喷雾干燥，得到中药粉；

(2)按重量份取 50% 的灌浆期小麦清洗去杂，加水浸润 14 小时，然后将该小麦与鲜香菇混匀后水磨，得小麦浆料，经喷雾干燥，得小麦浆粉，将另外一半灌浆期小麦洗净去杂后直接烘干磨粉，并与小麦浆粉合并，待用；

(3) 芒果去皮取肉，糙米用温水浸泡 5 小时，取出与芒果肉混合兑水榨浆滤得浆液；将芒果糙米浆倒入锅中，拌入玉米须以及切片的腊肉，混合煎煮至干，取出腊肉，入盘待用；

(4) 牛肚洗净，与土豆泥混合置于蒸锅中隔水蒸熟，再共同倒入炒锅，混合翻炒 8 分钟，取出牛肚，与红豆沙、蜂蜜混合置于搅拌机中搅拌成糊状，得香糊；

(5) 将步骤(3) 所得腊肉均匀刷抹上一层香糊，置于烤箱中烘烤 5-8 分钟，取出腊肉烘干磨粉待用；梨子洗净，烘干磨粉待用；

(6) 将步骤(1)、(2)、(5) 所得物料以及剩余物料按上述重量份加入搅拌机，搅拌均匀后，用 100 目的筛网过滤，最后包装、入库，即得。