



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 105495577 B

(45)授权公告日 2018.05.01

(21)申请号 201510879308.2

审查员 樊海涛

(22)申请日 2015.12.05

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 105495577 A

(43)申请公布日 2016.04.20

(73)专利权人 重庆市合川区金玉召桃片厂

地址 401528 重庆市合川区铜溪镇铁门村
一社

(72)发明人 刘吉成

(74)专利代理机构 重庆强大凯创专利代理事务

所(普通合伙) 50217

代理人 成艳

(51)Int.Cl.

A23L 33/00(2016.01)

A23L 7/117(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

阿胶桃片糕的制备方法

(57)摘要

本专利公开了阿胶桃片糕的制备方法,其通过制备阿胶膏、糯米粉回粉、制糖、炖糕、制干果料、制糕粉、炖糕切片制成。本发明要解决的技术问题是提供能制备一种具有补血补气效果、含糖量低、且效率高的阿胶桃片糕的制备方法。

1. 阿胶桃片糕的制备方法,其特征在于:其操作方法为:

A、制备阿胶膏:取阿胶20~30份、黄酒50~60份,将阿胶砸碎浸泡于黄酒中36h,浸泡的过程中,每隔2h搅拌一次,取大枣2~3份、陈皮5~10份剪碎后放置于浸泡有阿胶的黄酒中,在蒸锅中蒸制1.5h;取出冷却至温度为40~50℃,备用;

B、回粉:将40~60份糯米粉放置于蒸布上,蒸布放置于放有水的水盆上方,加热水盆中的水,水盆中的水分蒸发完后,再灭菌1h,得回粉后的糯米粉,水盆中的水与糯米粉的质量份数比例8%;

C、制糖:取3~6份饴糖和3~4份玉米油混合,加热融化饴糖并混合均匀,再加入5~10份葡萄糖和2~3份木糖醇混合均匀,再加入步骤A得到的阿胶膏,搅拌均匀即可,得到糖;

D、制糕粉:将步骤B回粉后的糯米粉与步骤C的糖混合均匀,过筛,去除未粘附糖的糯米粉,制成糕粉;

E、取桃仁3~5份、花生仁2~3份、黑芝麻2~3份、核桃仁2~3份混合均匀,得干果料;

F、将步骤D得到的糕粉按照由底层至顶层分别为糕粉层、果料层、糕粉层炖糕,并压紧,取出;

G、切片、包装得到成品;

所述的步骤A中大枣、陈皮剪碎的颗粒长度和宽度均为0.3~0.5cm;

所述的步骤D过筛的筛网目数为80目;

所述的步骤F中底层至顶层分别为糕粉层、果料层、糕粉层的厚度分别为5mm、6mm、5mm。

阿胶桃片糕的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种阿胶桃片糕的制备方法。

背景技术

[0002] 桃片用上等糯米、核桃仁、川白糖、蜜玫瑰等原料,精制加工而成,是重庆市合川区地方名产之一;特点为粉质细润,绵软,片薄,撕开似“乔牌”卷裹不烂,色洁白,味香甜,突出浓郁的桃仁,玫瑰香味。

[0003] 现有的桃片的原料通常为油、蔗糖、糯米粉、桃仁、花生仁、核桃仁、黑芝麻等干果料,传统的桃片成分较单一,因此,作用也较少,通常是作为一种休闲食品被人们喜爱。随着现代社会步伐的加快,许多年轻人生活发生巨大改变,经常加班熬夜、吃饭不规律、缺乏锻炼等等,造成身体亚健康状态,多表现为全身乏力、易疲劳、经常头晕等现象,中医诊断多为气血两虚类。因此,如能将桃片制成具有调节人体气血的休闲食品,那么不仅为人们带来休闲还能人们在不知不觉中带来健康。但是现有的制作桃片的过程较长,效率低,而阿胶容易凝固,难以适应。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供能制备一种具有补血补气效果、含糖量低、且效率高的阿胶桃片糕的制备方法。

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明提供如下技术方案:阿胶桃片糕的制备方法,其操作方式为:

[0006] A、制备阿胶膏:取阿胶20~30份、黄酒50~60份,将阿胶砸碎浸泡于黄酒中30~48h,浸泡的过程中,每隔2h搅拌一次,取大枣2~3份、陈皮5~10份剪碎后放置于浸泡有阿胶的黄酒中,在蒸锅中蒸制1~1.5h;取出冷却至温度为40~50℃,备用;

[0007] B、回粉:将40~60份糯米粉放置于蒸布上,蒸布放置于放有水的水盆上方,加热水盆中的水,水盆中的水分蒸发完后,再灭菌1h,得回粉后的糯米粉,水盆中的水与糯米粉的质量份数比例8%;

[0008] C、制糖:取3~6份饴糖和3~4份玉米油混合,加热融化饴糖并混合均匀,再加入5~10份葡萄糖和2~3份木糖醇混合均匀,再加入步骤A得到的阿胶膏,搅拌均匀即可,得到糖;

[0009] D、制糕粉:将步骤B回粉后的糯米粉与步骤C的糖混合均匀,过筛,去除未粘附糖的糯米粉,制成糕粉;

[0010] E、取桃仁3~5份、花生仁2~3份、黑芝麻2~3份、核桃仁2~3份混合均匀,得干果料;

[0011] F、将步骤D得到的糕粉按照由底层至顶层分别为糕粉层、果料层、糕粉层炖糕,并压紧,取出;

[0012] G、切片、包装得到成品。

[0013] 采用本发明技术方案的阿胶桃片糕的制备方法,步骤A,利用黄酒作为引子将阿胶溶解并蒸制成阿胶膏,再将大枣和陈皮剪碎与其混合,制成阿胶膏,阿胶膏在蒸制完成后为

稀液状,但随着温度的降低,至40~50℃时,可成为还未完全凝固的凝胶状,此时可将其与得到的糖搅拌混合,即可与糖一同将糯米粉裹在其外部,从而便于成团粘连;黄酒是医药上很重要的辅料或“药引子”,中药处方中常用黄酒浸泡、烧煮、蒸炙一些中草药或调制药丸及各种药酒,其含有丰富的氨基酸,具有舒筋活血、美容养颜、促进食欲、保护心脏等作用,因此,用黄酒作为溶解阿胶的辅料,不仅可补充增强阿胶的功效,而且可帮助阿胶加工。阿胶是经过驴皮熬制而成,具有补血滋阴,润燥,止血的功效;用于血虚萎黄,眩晕心悸,心烦不眠,肺燥咳嗽。陈皮为芸香科植物橘及其栽培变种的干燥成熟果皮,采摘成熟果实,剥取果皮,晒干或低温干燥,理气健脾,燥湿化痰,用于脘腹胀满,食少吐泻,咳嗽痰多。陈皮、阿胶与黄酒配伍,可降低阿胶的燥热,避免食用后上火。大枣、黑芝麻具有补血的效果,且作为桃片糕的配料,口感好。核桃仁、桃仁作为常规的桃片材料,不仅可增加食用口感,而且也能提供桃片的营养。

[0014] 步骤B,利用糯米粉吸收水蒸气的方式回粉,相比传统的自然回粉的方式,仅需要三、四个小时即可完成传统的吸潮三天的效果,时间缩短百分之八十左右。步骤C,采用玉米油代替猪油,饴糖、葡萄糖、木糖醇代替白糖,玉米油的浓度更易与糖分融合,且口感清爽。步骤D,将混合有阿胶膏的糖与糯米粉混合均匀,使得糖与糯米粉充分粘和,去除未粘附糖的糯米粉,保证制得的桃片口感绵软不干涩、不粘连;步骤E,混合干果料;步骤F,制成桃片,步骤G切片,得成品。

[0015] 在常规的桃片制作过程中加入黄酒、阿胶、陈皮、大枣,配以糯米粉制成的桃片糕,上述几种材料配伍不仅可补血补气,而且避免单味药带来的燥热感。且将猪油换为玉米油,糖使用采用葡萄糖、饴糖和木糖醇,相比蔗糖而言,糖分含量更低,更健康。使得休闲食品桃片不仅具有休闲好吃的作用,而且具有补血补气的调节人体健康的作用。另外,本发明含糖量低,且制作过程仅需要5-6h之间,相比传统的制作方法缩短70%的时间,效率高。

[0016] 进一步,所述的步骤A阿胶浸泡于黄酒中的时间为36h。90%可溶解。

[0017] 进一步,所述的步骤A中大枣、陈皮剪碎的颗粒长度和宽度均为0.3~0.5cm、0.3~0.5cm。已备吸收且有效成分易析出。

[0018] 进一步,所述的步骤A中蒸锅中蒸制的时间为1.5h。将有效成分充分析出。

[0019] 进一步,所述的步骤D过筛的筛网目数为80目。充分过滤细的糯米粉,避免过滤粘附有糖的糯米粉。

[0020] 进一步,所述的步骤F中底层至顶层分别为糕粉层、果料层、糕粉层的厚度分别为5mm、6mm、5mm。符合大众人群的口感。

具体实施方式

[0021] 本发明的各实施例的组分及质量份数如表1所示,单位:g:

[0022] 表1

[0023]

| | 实施例一 | 实施例二 | 实施例三 | 实施例四 | 实施例五 | 实施例六 | 实施例七 |
|-----|------|------|------|------|------|------|------|
| 黄酒 | 50 | 54 | 52 | 60 | 58 | 50 | 60 |
| 阿胶 | 20 | 22 | 25 | 30 | 28 | 20 | 30 |
| 陈皮 | 5 | 7 | 10 | 8 | 6 | 9 | 10 |
| 大枣 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 |
| 黑芝麻 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 糯米粉 | 40 | 55 | 60 | 50 | 58 | 45 | 60 |
| 核桃仁 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| 桃仁 | 3 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 |
| 葡萄糖 | 5 | 8 | 9 | 10 | 10 | 7 | 10 |
| 饴糖 | 3 | 5 | 6 | 5 | 5 | 4 | 6 |
| 花生仁 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| 玉米油 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 木糖醇 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |

[0024] 以下以实施例一为例,具体说明本发明的制备方法,其操作步骤如下:

[0025] A、制备阿胶膏:取阿胶20g、黄酒50g,阿胶砸碎浸泡于黄酒中48h,浸泡的过程中,每个2h搅拌一次,取大枣2g、陈皮5g剪碎后放置于浸泡有阿胶的黄酒中,在蒸锅中蒸制1h;取出冷却至温度为40℃,备用;

[0026] B、回粉:在无菌室内操作,将40g糯米粉放置于蒸布上,蒸布放置于放有水的水盆上方,加热水盆中的水,糯米粉吸收水盆中水的水蒸气,使水盆中的水分蒸发完全后,再灭菌1h,得回粉后的糯米粉,水的质量份数比例为糯米粉的8%;

[0027] C、制糖:取3g饴糖和3g玉米油混合,加热融化饴糖并混合均匀,再加入5g葡萄糖和2g木糖醇混合均匀,再加入步骤A得到的阿胶膏,搅拌均匀即可,得到糖;

[0028] D、制糕粉:将步骤B回粉后的糯米粉与步骤C的糖混合均匀,过筛,去除未粘附糖的糯米粉,制成糕粉;

[0029] E、取桃仁3g、花生仁2g、黑芝麻2g、核桃仁2g混合均匀,得干果料;

[0030] F、将步骤D得到的糕粉按照由底层至顶层分别为糕粉层4mm、果料层5mm、糕粉层4mm炖糕,并压紧,取出;

[0031] G、切片、包装得到成品。

[0032] 实施例二的操作方法:

[0033] 与实施例一的区别在于:步骤A,浸泡的时间为30h,大枣、陈皮剪碎的颗粒为0.3*0.3cm,蒸制的时间为1h;步骤F中底层至顶层分别为糕粉层、果料层、糕粉层的厚度分别为5mm、6mm、5mm。

[0034] 实施例三:

[0035] 与实施例一的区别在于:步骤A,浸泡的时间为45h,大枣、陈皮剪碎的颗粒为0.3*

0.3cm,蒸制的时间为1.3h;步骤F中底层至顶层分别为糕粉层、果料层、糕粉层的厚度分别为5mm、6mm、5mm。

[0036] 实施例四:

[0037] 与实施例一的区别在于:步骤A,浸泡的时间为38h,大枣、陈皮剪碎的颗粒为0.3*0.3cm,蒸制的时间为1.5h;步骤F中底层至顶层分别为糕粉层、果料层、糕粉层的厚度分别为5mm、6mm、5mm。

[0038] 实施例五与实施例一的制备方法一致;实施例六与实施例二的制备方法一致;实施例七与实施例三的制备方法一致。

[0039] 实验:

[0040] 一、外观:

[0041] 经过检测观察得实施例一~实施例七的外观见表2所示:

[0042] 表2

[0043]

| | 实施例一 | 实施例二 | 实施例三 | 实施例四 | 实施例五 | 实施例六 | 实施例七 |
|-----|------|------|------------|------|------|------------|------|
| 口味 | 偏苦 | 微甜 | 稍甜 | 甜 | 甜 | 微甜 | 甜 |
| 色泽 | 浅棕色 | 浅棕色 | 浅棕色 | 浅棕色 | 浅棕色 | 浅棕色 | 浅棕色 |
| 韧性 | 不断裂 | 不断裂 | 弯折轻微 断裂 | 不断裂 | 不断裂 | 弯折轻微 断裂 | 不断裂 |
| 粘连性 | 轻微粘连 | 不粘连 | 不粘连 | 不粘连 | 不粘连 | 轻微粘连 | 不粘连 |

[0044] 由表2可见,实施例二、实施例三、实施例四、实施例七的外观较佳且口味甜、微甜,易被大众接受,而实施例一、实施例六虽然有轻微粘连或轻微断裂,会影响口感,但是也可被接受。

[0045] 二、试吃实验:

[0046] 选取七十人,每组十人,分别试吃实施例一~实施例七制得的桃片产品,试吃的结果如下所示:

[0047] 实施例一:8人反映口味有点苦,药味较重,偶尔食用可接受,但是长期食用还是有点难以接受,2人反映只要效果好,愿意长时间食用;

[0048] 实施例二:10人均反映口味微甜,且具有阿胶的香味,若效果好,愿意长时间食用;

[0049] 实施例三:8人均反映口味甜,但口感有点面,2人反映桃片偶尔断裂,若效果好,愿意长时间食用;

[0050] 实施例四:10人均反映口味甜,若效果好,愿意长时间食用;

[0051] 实施例五:10人均反映口味甜,若效果好,愿意长时间食用;

[0052] 实施例六:7人反映口味微甜,具有阿胶的香味,但易弯折断裂且有微微粘连会影响口感。

[0053] 实施例七:10人均反映口味甜,若效果好,愿意长时间食用。

[0054] 由此可见:实施例二、实施例四、实施例五、实施例七的试用人群均认为口感较好,愿意长时间食用。

[0055] 三:效果实验:

[0056] 选择气血两虚的患者70人,每组十人,食用本发明实施例一~实施例七30日,由患者反馈食用效果,效果如下所示:

[0057] 实施例一:8人明显得到缓解,2人轻微缓解;

[0058] 实施例二:7人明显得到缓解,3人轻微缓解;

[0059] 实施例三:7人明显得到缓解,3人轻微缓解;

[0060] 实施例四:9人明显得到缓解,1人轻微缓解;

[0061] 实施例五:10人均得到明显缓解;

[0062] 实施例六:6人得到明显缓解,4人轻微缓解;

[0063] 实施例七:8人明显得到缓解,2人轻微缓解。

[0064] 由此可见,本实施例一~实施例七均可起到补气血的作用,实施例四与实施例五的补气血效果更佳。

[0065] 对于本领域的技术人员来说,在不脱离本发明技术方案的前提下,还可以作出若干变形和改进,这些也应该视为本发明的保护范围,这些都不会影响本发明实施的效果和专利的实用性。