



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103829020 A

(43) 申请公布日 2014. 06. 04

(21) 申请号 201410062315. 9

(22) 申请日 2014. 02. 24

(71) 申请人 郎溪县睿智生产力促进中心有限公司

地址 242100 安徽省宣城市郎溪县经济开发区合力安居4栋三单元201号

(72) 发明人 涂莉

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117
代理人 鞠翔

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种炒米糖的制备方法

(57) 摘要

一种炒米糖的制备方法, 涉及食品加工技术领域, 包括以下方法步骤, 爆米花 :20 公斤, 麦芽糖 :68 公斤, 去核的红枣 :5 公斤, 蓝莓脯 :5 公斤, 花生油 :0. 5 公斤, 姜汁 :0. 5 公斤, 水 :1 公斤。通过拌糖笼蒸、碓白熟米、爆米。、熬煮麦芽糖、成型。本发明的有益效果是 :本发明对传统工艺进行了改进, 制备的炒米糖不任何添加剂, 外形美观, 具有味美适口、口感好的特点, 含有多种对人体有益的微量元素, 适合各类人群食用。

1. 一种炒米糖的制备方法,包括以下方法步骤,

爆米花	20公斤
麦芽糖	68公斤
去核的红枣	5公斤
蓝莓脯	5公斤
花生油	0.5公斤
姜汁	0.5公斤
水	1公斤。

拌糖笼蒸。把泡浸的糯米取出,漏干,置竹箕上,倒进适量的麦芽糖,充分拌匀,置蒸笼中,以文火蒸,待米熟透即取出,平铺在干净的竹编里,厚度 5cm 左右,盖上纱布,放入冷冻室冷冻至不粘手,再将其晒(烘)干,要求成颗粒状,不结块。

碓白熟米。把筛去米糠、各自分散、略带弹性的熟米,拌以花生油适量,堆放 12 小时后,分批用碓白,白时要不断把底部熟米翻到上面,直至熟米全被全白扁为止。

爆米花。将黄沙洗净晾干,放入锅里加入少量花生油反复炒至 150℃ -200℃ 左右时加入晾干的熟米(加入量应控制在沙的 1/5 左右)一起炒半分钟左右,待炒米全部爆成米花,将其捞起过筛,滤去沙粒备用。

熬煮麦芽糖。按米花的重量投放适量的麦芽糖,加水,放进一些姜汁,以慢火熬制,浓缩,待糖油几次泛起白泡,用筷子能粘起糖油,滴入冷水中凝成球状为最佳浓度。

成型。先在竹箕内堆放好米花,迅速把已煮好的麦芽糖浇进堆中,接着以最快的速度把米花、红枣、蓝莓脯与麦芽糖拌匀,以竹筒或他物压平,待散温凝固,用刀切成小块,移放瓦钵(或铁箱)中,密封保藏。

一种炒米糖的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种炒米糖的制备方法。

背景技术

[0002] 炒米糖是很有特色的安徽特色小吃,炒米糖以糯米为主要材料,烹饪的做法挂霜为主,口味属于甜味。炒米糖黄中带亮,颗粒均匀,状如蜂蛹、软硬适中、香甜酥脆。炒米糖的做法历史悠久,在制作过程中也能感受到这些特色美食的魅力。解放后的 20 世纪 70 年代至 80 年代,按照传统工艺制作的米花糖逐年减少。因为这种制作工艺复杂,现在有一种爆米机能把传统炒米糖的浸米、笼蒸、白扁米、爆米花的工艺并为一次,爆出米花体积大,粘米可代替糯米,但没有传统炒米糖那种干香酥脆的独特风味。20 世纪 80 年代后,随着商品经济的发展,每年春节前,安徽郎溪县食品商业单位和一些个体工商业户都仿照传统工艺,制作大批白散、炒米糖投放市场。城中居民多从市场选购。但农村的家庭多数仍自己手工制作。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种制备方法简单,无任何添加剂的炒米糖的制备方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0005] 一种炒米糖的制备方法,包括以下方法步骤,

[0006]

爆米花	20公斤
麦芽糖	68公斤
去核的红枣	5公斤
蓝莓脯	5公斤
花生油	0.5公斤

[0007]

姜汁	0.5公斤
水	1公斤。

[0008] 1、拌糖笼蒸。把泡浸的糯米取出,漏干,置竹箕上,倒进适量的麦芽糖,充分拌匀,置蒸笼中,以文火蒸,待米熟透即取出,平铺在干净的竹编里,厚度 5cm 左右,盖上纱布,放入冷冻室冷冻至不粘手,再将其晒(烘)干,要求成颗粒状,不结块。

[0009] 2、碓白熟米。把筛去米糠、各自分散、略带弹性的熟米,拌以花生油适量,堆放 12 小时后,分批用碓白,白时要不断把底部熟米翻到上面,直至熟米全被全白扁为止。

[0010] 3、爆米花。将黄沙洗净晾干,放入锅里加入少量花生油反复炒至 150℃ -200℃ 左

右时加入晾干的熟米(加入量应控制在沙的 1/5 左右)一起炒半分钟左右,待炒米全部爆成米花,将其捞起过筛,滤去沙粒备用。

[0011] 4、熬煮麦芽糖。按米花的重量投放适量的麦芽糖,加水,放进一些姜汁,以慢火熬制,浓缩,待糖油几次泛起白泡,用筷子能粘起糖油,滴入冷水中凝成球状为最佳浓度。

[0012] 5、成型。先在竹箕内堆放好米花,迅速把已煮好的麦芽糖浇进堆中,接着以最快的速度把米花、红枣、蓝莓脯与麦芽糖拌匀,以竹筒或他物压平,待散温凝固,用刀切成小块,移放瓦钵(或铁箱)中,密封保藏。

[0013] 本发明的有益效果是:本发明对传统工艺进行了改进,制备的炒米糖不任何添加剂,外形美观,具有味美适口、口感好的特点,含有多种对人体有益的微量元素,适合各类人群食用。

具体实施方式

[0014] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0015] 实施例 1

[0016] 本发明提供一种炒米糖的制备方法,包括以下方法步骤,

[0017]

爆米花	20公斤
-----	------

麦芽糖	68公斤
-----	------

[0018]

去核的红枣	5公斤
-------	-----

蓝莓脯	5公斤
-----	-----

花生油	0.5公斤
-----	-------

姜汁	0.5公斤
----	-------

水	1公斤。
---	------

[0019] 1、拌糖笼蒸。把泡浸的糯米取出,漏干,置竹箕上,倒进适量的麦芽糖,充分拌匀,置蒸笼中,以文火蒸,待米熟透即取出,平铺在干净的竹编里,厚度 5cm 左右,盖上纱布,放入冷冻室冷冻至不粘手,再将其晒(烘)干,要求成颗粒状,不结块。

[0020] 2、碓白熟米。把筛去米糠、各自分散、略带弹性的熟米,拌以花生油适量,堆放 12 小时后,分批用碓白,白时要不断把底部熟米翻到上面,直至熟米全被全白扁为止。

[0021] 3、爆米花。将黄沙洗净晾干,放入锅里加入少量花生油反复炒至 150℃ -200℃ 左右时加入晾干的熟米(加入量应控制在沙的 1/5 左右)一起炒半分钟左右,待炒米全部爆成米花,将其捞起过筛,滤去沙粒备用。

[0022] 4、熬煮麦芽糖。按米花的重量投放适量的麦芽糖,加水,放进一些姜汁,以慢火熬制,浓缩,待糖油几次泛起白泡,用筷子能粘起糖油,滴入冷水中凝成球状为最佳浓度。

[0023] 5、成型。先在竹箕内堆放好米花,迅速把已煮好的麦芽糖浇进堆中,接着以最快的速度把米花、红枣、蓝莓脯与麦芽糖拌匀,以竹筒或他物压平,待散温凝固,用刀切成小块,

移放瓦钵(或铁箱)中,密封保藏。

[0024] 本发明制备的粉丝营养成分如表 1

[0025] 表 1 营养成分分析表

[0026]

项目	每 100g 含量	NRV%
水分	7.6g	
灰分	1.2g	
蛋白质	8.1g	
脂肪	2.6g	
钠	10.7mg	
碳水化合物	80.5g	
能量	1565KJ	

[0027]

[0028] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。