



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109221924 A

(43)申请公布日 2019.01.18

(21)申请号 201811440155.1

A23L 3/40(2006.01)

(22)申请日 2018.11.29

(71)申请人 安徽正宇面粉有限公司

地址 233600 安徽省黄山市涡阳县马店集镇工业园区

(72)发明人 曹广领

(74)专利代理机构 深圳市科吉华烽知识产权事

务所(普通合伙) 44248

代理人 吴肖敏

(51) Int. Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 19/10(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页 附图1页

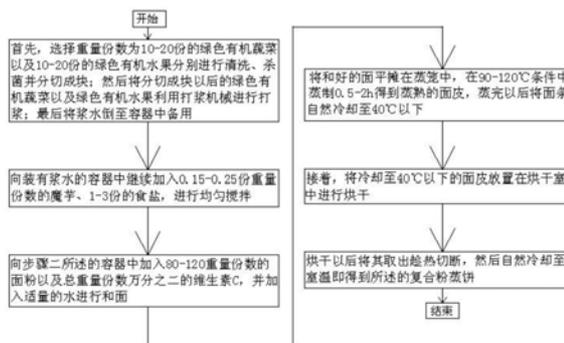
(54)发明名称

一种食用高营养的复合粉蒸饼及其制备方法

法

(57)摘要

本发明属于粉蒸饼领域并公开了一种食用高营养的复合粉蒸饼及其制备方法;包括如下重量份数的原料:面粉80-120份、绿色有机蔬菜10-20份、绿色有机水果10-20份、食盐1-3份、魔芋0.15-0.25份和适量的水。本发明的食用高营养的复合粉蒸饼富含有机绿色蔬菜、有机绿色水果的营养物质,通过蒸煮、烘干以后有效保留了各成分的营养成分,同时也延长了保质期,减少并杜绝了化学添加剂的使用。



1. 一种食用高营养的复合粉蒸饼,其特征在于,包括如下重量份数的原料:面粉80-120份、绿色有机蔬菜10-20份、绿色有机水果10-20份、食盐1-3份、魔芋0.15-0.25份和适量的水。

2. 根据权利要求1所述的一种食用高营养的复合粉蒸饼,其特征在于,所述的绿色有机蔬菜包括西红柿、大白菜、黄瓜、黄豆、胡萝卜、西兰花中的一种或多种。

3. 根据权利要求1所述的一种食用高营养的复合粉蒸饼,其特征在于,所述的绿色有机水果包括苹果、橙子、葡萄、香蕉、榴莲、樱桃、草莓的一种或多种。

4. 根据权利要求1所述的一种食用高营养的复合粉蒸饼,其特征在于,还包括总重量万分之二的维生素C。

5. 根据权利要求1所述的一种食用高营养的复合粉蒸饼,其特征在于,所述的绿色有机蔬菜和绿色有机水果均为浆类形式。

6. 根据权利要求1所述的一种食用高营养的复合粉蒸饼,其特征在于,所述的魔芋为粉状颗粒结构。

7. 如权利要求1至权利要求6所述任意一种食用高营养的复合粉蒸饼的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

步骤一:首先,选择重量份数为10-20份的绿色有机蔬菜以及10-20份的绿色有机水果分别进行清洗、杀菌并分切成块;然后将分切成块以后的绿色有机蔬菜以及绿色有机水果利用打浆机械进行打浆;最后将浆水倒至容器中备用;

步骤二:向装有浆水的容器中继续加入0.15-0.25份重量份数的魔芋、1-3份的食盐,进行均匀搅拌;

步骤三:向步骤二所述的容器中加入80-120重量份数的面粉以及总重量份数万分之二的维生素C,并加入适量的水进行和面;

步骤四:将和好的面平摊在蒸笼中,在90-120℃条件中蒸制0.5-2h得到蒸熟的面皮,蒸完以后将面条自然冷却至40℃以下;

步骤五:接着,将冷却至40℃以下的面皮放置在烘干室中进行烘干;

步骤六:烘干以后将其取出趁热切断,然后自然冷却至室温即得到所述的复合粉蒸饼。

8. 根据权利要求7所述的一种食用高营养的复合粉蒸饼的制备方法,其特征在于,所述的复合粉蒸饼还需要进行检查和包装保存。

## 一种食用高营养的复合粉蒸饼及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及粉蒸饼技术领域,尤其涉及一种食用高营养的复合粉蒸饼及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 利用面粉进行蒸煮而制作的饼是中华传统的一种小吃产品,特点是气味浓郁清香、酥软可口、入口即化、口味独特的特点,已经受到广大用户的欢迎。现实生活中,粉蒸饼是人们喜爱的一种食品,然而,目前市场上的粉蒸饼大都是高糖、富含化学添加剂的食品,食用过多对身体健康会产生很多危害;同时,现有技术中的粉蒸饼为了追求口味,更多的牺牲了粉蒸饼的营养功效,使得其口味独特但是营养价值却不高;目前,已经很难吸引客户的需求。随着社会的发展,人们物质生活的日益丰富,人们对生活品质的追求越来越高,尤其是对健康的关注程度更加的高。现有的粉蒸饼的营养价值已经远远不能适宜人们的需要,因此如何提供一种食用高营养的复合粉蒸饼及其制备方法是本领域技术人员需要解决的技术难题。

### 发明内容

[0003] 针对现有技术中的上述不足之处,本发明提供了一种食用高营养的复合粉蒸饼及其制备方法。

[0004] 本发明为解决上述技术问题,采用以下技术方案来实现:

[0005] 设计一种食用高营养的复合粉蒸饼,包括如下重量份数的原料:面粉80-120份、绿色有机蔬菜10-20份、绿色有机水果10-20份、食盐1-3份、魔芋0.15-0.25份和适量的水。

[0006] 优选的,所述的绿色有机蔬菜包括西红柿、大白菜、黄瓜、黄豆、胡萝卜、西兰花的一种或多种。

[0007] 优选的,所述的绿色有机水果包括苹果、橙子、葡萄、香蕉、榴莲、樱桃、草莓的一种或多种。

[0008] 优选的,还包括总重量万分之二的维生素C。

[0009] 优选的,所述的绿色有机蔬菜和绿色有机水果均为浆类形式。

[0010] 优选的,所述的魔芋为粉状颗粒结构。

[0011] 设计一种食用高营养的复合粉蒸饼的制备方法,包括如下步骤:

[0012] 步骤一:首先,选择重量份数为10-20份的绿色有机蔬菜以及10-20份的绿色有机水果分别进行清洗、杀菌并分切成块;然后将分切成块以后的绿色有机蔬菜以及绿色有机水果利用打浆机械进行打浆;最后将浆水倒至容器中备用;

[0013] 步骤二:向装有浆水的容器中继续加入0.15-0.25份重量份数的魔芋、1-3份的食盐,进行均匀搅拌;

[0014] 步骤三:向步骤二所述的容器中加入80-120重量份数的面粉以及总重量份数万分之二的维生素C,并加入适量的水进行和面;

[0015] 步骤四:将和好的面平摊在蒸笼中,在90-120℃条件中蒸制0.5-2h得到蒸熟的面皮,蒸完以后将面条自然冷却至40℃以下;

[0016] 步骤五:接着,将冷却至40℃以下的面皮放置在烘干室中进行烘干;

[0017] 步骤六:烘干以后将其取出趁热切断,然后自然冷却至室温即得到所述的复合粉蒸饼。

[0018] 优选的,所述的复合粉蒸饼还需要进行检查和包装保存。

[0019] 本发明提出的一种食用高营养的复合粉蒸饼及其制备方法,有益效果在于:

[0020] (1) 本发明的复合粉蒸饼不含有糖类及其他任何化学添加剂,食用时不会摄入很高的能量,同时也避免了化学添加剂对身体的伤害;

[0021] (2) 本发明的复合粉蒸饼以面粉为主要成分,同时在面粉中添加有食盐以调节粉蒸饼的口味,而且添加的魔芋具有降血糖、降血脂、降压、散毒、养颜、通脉、减肥、通便、开胃等多种功能;

[0022] (3) 本发明的复合粉蒸饼中还添加有绿色有机蔬菜以及绿色有机水果,食用该粉蒸饼可有效保证了人体对蔬菜和水果的足量摄入;同时绿色有机蔬菜包括西红柿、大白菜、黄瓜、黄豆、胡萝卜、西兰花,西红柿能生津止渴,凉血养肝,清热解毒,治疗高血压、坏血病,预防动脉硬化、肝脏病等病症;大白菜能利肠通便、帮助消化、消食健胃、补充营养、防癌抗癌以及预防心血管疾病;黄瓜味甘,甜、性凉、苦,入脾、胃、大肠,具有除热,利尿,清热的功效,主治烦渴,咽喉肿痛,火眼,火烫伤,还有减肥功效;黄豆富含蛋白质,是植物性蛋白质的最佳提供者;胡萝卜能提供人体必需的多种胡萝卜素,有效提高身体的免疫力;西兰花有效增加身体的抗癌能力,非常适宜现代社会;绿色有机包括苹果、橙子、葡萄、香蕉、榴莲、樱桃、草莓,苹果中营养成分可溶性大,易被人体吸收,故有“活水”之称,其有利于溶解硫元素,使皮肤润滑柔嫩;橙子味甘、酸,性微凉,能生津止渴,助消化,和胃,提供大量的维生素C;葡萄中含有矿物质钙、钾、磷、铁以及多种维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素C和维生素P等,还含有多种人体所需的氨基酸,常食葡萄对神经衰弱、疲劳过度大有裨益;香蕉味甘性寒、可清热润肠、促进肠胃蠕动;榴莲性热,可以活血散寒,改善腹部寒凉的症状、强身健体、健脾补气、补肾壮阳、暖和身体;樱桃味甘、酸,性微温。能益脾胃,滋养肝肾,涩精,止泻;草莓富含丰富的胡萝卜素与维生素A,可缓解夜盲症,具有维护上皮组织健康、明目养肝,促进生长发育之效;

[0023] (4) 本发明复合粉蒸饼的制备方法中将蒸煮好以后的面皮进行烘干,烘干过程中进一步降低饼的含水量,有利于后续的长期保存,起到了通过物理方法起到防腐变质的效果。

## 附图说明

[0024] 下面结合附图中的实施例对本发明作进一步的详细说明,但并不构成对本发明的任何限制。

[0025] 图1为本发明方法的流程示意图。

## 具体实施方式

[0026] 下面结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整

地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明的保护范围

#### [0027] 实施例一

[0028] 本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼,包括如下重量份数的原料:面粉80份、绿色有机蔬菜10份、绿色有机水果10份、食盐1份、魔芋0.15份和适量的水;所述的绿色有机蔬菜包括西红柿、大白菜、黄瓜、黄豆、胡萝卜、西兰花,所述的绿色有机水果包括苹果、橙子、葡萄、香蕉、榴莲、樱桃、草莓,所述的绿色有机蔬菜和绿色有机水果均为浆类形式,所述的魔芋为粉状颗粒结构;还包括总重量万分之二的维生素C。

[0029] 参阅附图1所示,本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼制备方法,包括如下步骤:

[0030] 步骤一:首先,选择重量份数为10份的绿色有机蔬菜以及10份的绿色有机水果分别进行清洗、杀菌并分切成块;然后将分切成块以后的绿色有机蔬菜以及绿色有机水果利用打浆机械进行打浆;最后将浆水倒至容器中备用;

[0031] 步骤二:向装有浆水的容器中继续加入0.15份重量份数的魔芋、1份食盐,进行均匀搅拌;

[0032] 步骤三:向步骤二所述的容器中加入80重量份数的面粉以及总重量份数万分之二的维生素C,并加入适量的水进行和面;

[0033] 步骤四:将和好的面平摊在蒸笼中,在90℃条件中蒸制0.5h得到蒸熟的面皮,蒸完以后将面条自然冷却至40℃以下;

[0034] 步骤五:接着,将冷却至40℃以下的面皮放置在烘干室中进行烘干;

[0035] 步骤六:烘干以后将其取出趁热切断,然后自然冷却至室温即得到所述的复合粉蒸饼。

[0036] 步骤七:所述的复合粉蒸饼还需要进行检查和包装保存。

#### [0037] 实施例二

[0038] 本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼,包括如下重量份数的原料:面粉100份、绿色有机蔬菜15份、绿色有机水果15份、食盐2份、魔芋0.2份和适量的水;所述的绿色有机蔬菜包括西红柿、大白菜、黄瓜、黄豆、胡萝卜、西兰花,所述的绿色有机水果包括苹果、橙子、葡萄、香蕉、榴莲、樱桃、草莓,所述的绿色有机蔬菜和绿色有机水果均为浆类形式,所述的魔芋为粉状颗粒结构;还包括总重量万分之二的维生素C。

[0039] 参阅附图1所示,本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼的制备方法,包括如下步骤:

[0040] 步骤一:首先,选择重量份数为15份的绿色有机蔬菜以及15份的绿色有机水果分别进行清洗、杀菌并分切成块;然后将分切成块以后的绿色有机蔬菜以及绿色有机水果利用打浆机械进行打浆;最后将浆水倒至容器中备用;

[0041] 步骤二:向装有浆水的容器中继续加入0.2份重量份数的魔芋、2份食盐,进行均匀搅拌;

[0042] 步骤三:向步骤二所述的容器中加入100重量份数的面粉以及总重量份数万分之二的维生素C,并加入适量的水进行和面;

[0043] 步骤四:将和好的面平摊在蒸笼中,在105℃条件中蒸制1h得到蒸熟的面皮,蒸完以后将面条自然冷却至40℃以下;

[0044] 步骤五:接着,将冷却至40℃以下的面皮放置在烘干室中进行烘干;

[0045] 步骤六:烘干以后将其取出趁热切断,然后自然冷却至室温即得到所述的复合粉蒸饼。

[0046] 步骤七:所述的复合粉蒸饼还需要进行检查和包装保存。

[0047] 实施例三

[0048] 本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼,包括如下重量份数的原料:面粉120份、绿色有机蔬菜20份、绿色有机水果20份、食盐3份、魔芋0.25份和适量的水;所述的绿色有机蔬菜包括西红柿、大白菜、黄瓜、黄豆、胡萝卜、西兰花,所述的绿色有机水果包括苹果、橙子、葡萄、香蕉、榴莲、樱桃、草莓,所述的绿色有机蔬菜和绿色有机水果均为浆类形式,所述的魔芋为粉状颗粒结构;还包括总重量万分之二的维生素C。

[0049] 参阅附图1所示,本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼的制备方法,包括如下步骤:

[0050] 步骤一:首先,选择重量份数为20份的绿色有机蔬菜以及20份的绿色有机水果分别进行清洗、杀菌并分切成块;然后将分切成块以后的绿色有机蔬菜以及绿色有机水果利用打浆机械进行打浆;最后将浆水倒至容器中备用;

[0051] 步骤二:向装有浆水的容器中继续加入0.25份重量份数的魔芋、3份食盐,进行均匀搅拌;

[0052] 步骤三:向步骤二所述的容器中加入120重量份数的面粉以及总重量份数万分之二的维生素C,并加入适量的水进行和面;

[0053] 步骤四:将和好的面平摊在蒸笼中,在120℃条件中蒸制2h得到蒸熟的面皮,蒸完以后将面条自然冷却至40℃以下;

[0054] 步骤五:接着,将冷却至40℃以下的面皮放置在烘干室中进行烘干;

[0055] 步骤六:烘干以后将其取出趁热切断,然后自然冷却至室温即得到所述的复合粉蒸饼。

[0056] 步骤七:所述的复合粉蒸饼还需要进行检查和包装保存。

[0057] 实施例四

[0058] 本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼,包括如下重量份数的原料:面粉120份、绿色有机蔬菜20份、绿色有机水果20份、食盐3份、魔芋0.25份和适量的水;所述的绿色有机蔬菜包括西红柿、大白菜,所述的绿色有机水果包括苹果、橙子,所述的绿色有机蔬菜和绿色有机水果均为浆类形式,所述的魔芋为粉状颗粒结构;还包括总重量万分之二的维生素C。

[0059] 参阅附图1所示,本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼的制备方法,包括如下步骤:

[0060] 步骤一:首先,选择重量份数为20份的绿色有机蔬菜以及20份的绿色有机水果分别进行清洗、杀菌并分切成块;然后将分切成块以后的绿色有机蔬菜以及绿色有机水果利用打浆机械进行打浆;最后将浆水倒至容器中备用;

[0061] 步骤二:向装有浆水的容器中继续加入0.25份重量份数的魔芋、3份食盐,进行均

匀搅拌；

[0062] 步骤三：向步骤二所述的容器中加入120重量份数的面粉以及总重量份数万分之二的维生素C，并加入适量的水进行和面；

[0063] 步骤四：将和好的面平摊在蒸笼中，在120℃条件中蒸制2h得到蒸熟的面皮，蒸完以后将面条自然冷却至40℃以下；

[0064] 步骤五：接着，将冷却至40℃以下的面皮放置在烘干室中进行烘干；

[0065] 步骤六：烘干以后将其取出趁热切断，然后自然冷却至室温即得到所述的复合粉蒸饼。

[0066] 步骤七：所述的复合粉蒸饼还需要进行检查和包装保存。

[0067] 实施例五

[0068] 本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼，包括如下重量份数的原料：面粉120份、绿色有机蔬菜20份、绿色有机水果20份、食盐3份、魔芋0.25份和适量的水；所述的绿色有机蔬菜包括西红柿、大白菜、黄瓜、黄豆，所述的绿色有机水果包括苹果、橙子、葡萄、香蕉，所述的绿色有机蔬菜和绿色有机水果均为浆类形式，所述的魔芋为粉状颗粒结构；还包括总重量万分之二的维生素C。

[0069] 参阅附图1所示，本发明的一种食用高营养的复合粉蒸饼的制备方法，包括如下步骤：

[0070] 步骤一：首先，选择重量份数为20份的绿色有机蔬菜以及20份的绿色有机水果分别进行清洗、杀菌并分切成块；然后将分切成块以后的绿色有机蔬菜以及绿色有机水果利用打浆机械进行打浆；最后将浆水倒至容器中备用；

[0071] 步骤二：向装有浆水的容器中继续加入0.25份重量份数的魔芋、3份的食盐，进行均匀搅拌；

[0072] 步骤三：向步骤二所述的容器中加入120重量份数的面粉以及总重量份数万分之二的维生素C，并加入适量的水进行和面；

[0073] 步骤四：将和好的面平摊在蒸笼中，在120℃条件中蒸制2h得到蒸熟的面皮，蒸完以后将面条自然冷却至40℃以下；

[0074] 步骤五：接着，将冷却至40℃以下的面皮放置在烘干室中进行烘干；

[0075] 步骤六：烘干以后将其取出趁热切断，然后自然冷却至室温即得到所述的复合粉蒸饼。

[0076] 步骤七：所述的复合粉蒸饼还需要进行检查和包装保存。

[0077] 以上所述，仅为本发明较佳的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明披露的技术范围内，可轻易想到的变化或替换，都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此，本发明的保护范围应该以权利要求书的保护范围为准。

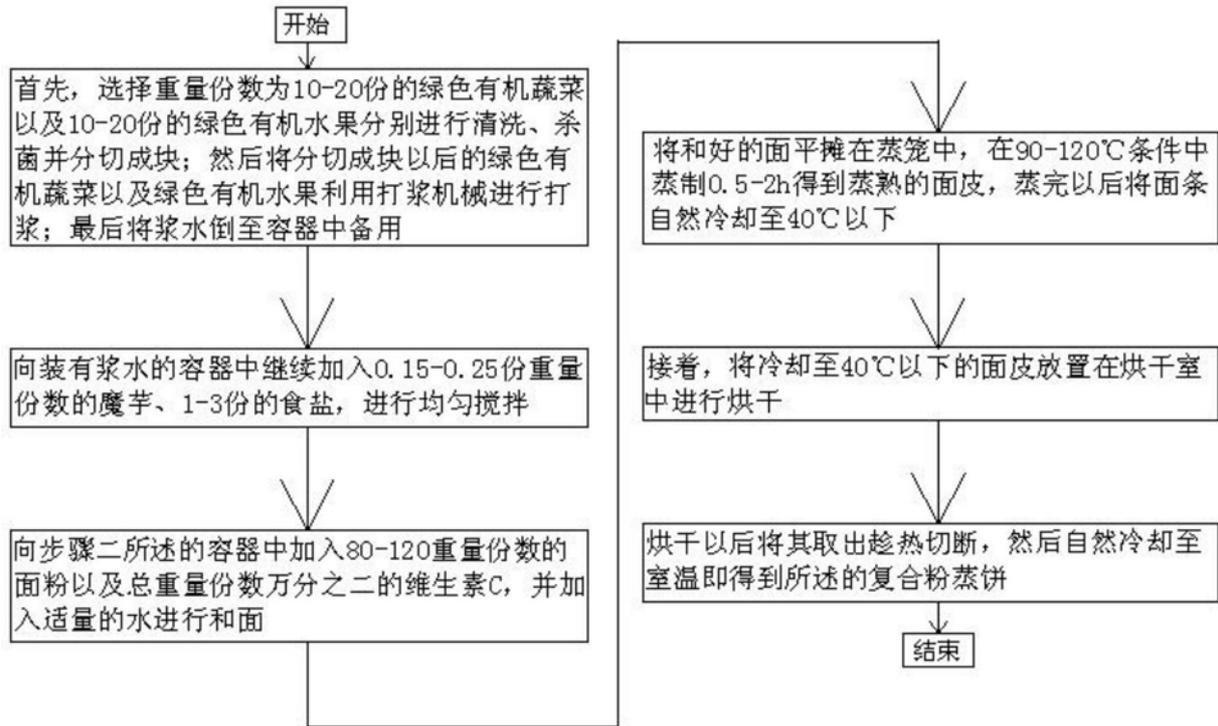


图1