

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A01K 59/00 (2006.01)

A23L 1/00 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200410155292.2

[45] 授权公告日 2009年7月8日

[11] 授权公告号 CN 100508742C

[22] 申请日 2004.9.2

[21] 申请号 200410155292.2

[73] 专利权人 沈道金

地址 414000 湖南省岳阳市云溪区民政局

[72] 发明人 沈道金

[56] 参考文献

CN1038201A 1989.12.27

CN1387770A 2003.1.1

CN1481716A 2004.3.17

审查员 孙 乐

[74] 专利代理机构 岳阳市科明专利事务所

代理人 彭乃恩 彭正贤

权利要求书1页 说明书4页

[54] 发明名称

一种掺入蜂蜜和蜂花粉的五仁饼及其制备方法

[57] 摘要

本发明涉及食品，特别指用蜂蜜、蜂花粉及五种果仁制成的食品及其这种食品的制备方法。本发明用以下重量份配料组合而成：面皮：面粉 10 - 20，食用油 2 - 5，水 1 - 4，鸡蛋 10 - 20 个，糖 1.5 - 3；油心：面粉 10 - 20，食用油适量馅料：糕粉 24 - 34，长寿果 0.5 - 1.5，黑芝麻 0.5 - 1.5，葵花籽仁 0.5 - 1.5，枸杞 0.5 - 1.5，核桃仁 1 - 2，茴香 0.5 - 1，冬瓜糖 0.5 - 1.5，蜂花粉 1 - 4，蜂蜜 6 - 9，酥油 2 - 3，山茶油 2 - 4，芝麻油 2 - 4，猪油 3 - 5，色拉油 2 - 5，糖适量。本品含有丰富的天然蛋白质、氨基酸、核酸、100 多种活性酶，以及丰富的矿物质和大量维生素 A、B、C、D、E、P、K 等，及钙、铁、锌及其他人体所需的微量元素。

【权利要求1】一种掺入蜂蜜和蜂花粉的五仁饼，由面皮、油心、馅料组成，本发明的特征在于用以下重量份配料组合而成：

- a) 面皮：面粉10-20 食用油2-5 水1-4 鸡蛋10-20个 糖1.5-3
- b) 油心：面粉10-20 食用油适量
- c) 馅料：糕粉24-34 长寿果0.5-1.5 黑芝麻0.5-1.5 葵花籽仁0.5-1.5 枸杞0.5-1.5 核桃仁1-2 茴香0.5-1 冬瓜糖0.5-1.5 蜂花粉1-4 蜂蜜6-9 酥油2-3 山茶油2-4 芝麻油2-4 猪油3-5 色拉油2-5 糖适量。

【权利要求2】根据权利要求1所述的掺入蜂蜜和蜂花粉的五仁饼的制备方法，其特征在于有以下步骤：

1) 备料：将糕粉焙熟至淡黄色；将黑芝麻、葵花籽仁、长寿果仁烤熟，长寿果去皮；将枸杞蒸熟；将蜂花粉用微波炉灭菌去湿干燥；将核桃仁洗净切碎；将小茴香烘熟；将山茶油、芝麻油、液态酥油、色拉油、猪油按比例配好；将蜂蜜隔水加热控制在一定的温度下，过滤；

2) 和面皮：取低、中、高筋面粉加白糖粉配好，将水、油放在锅内煮沸，随即与面粉搅拌均匀成面团，醒发后用；

3) 作油心：取低筋面粉与适量猪油进行调和；

4) 制合皮：将油心放入面皮中间反复擀压，擀匀；

5) 制馅：糕粉、长寿果、黑芝麻、葵花籽仁、枸杞、茴香、白糖，用液态酥油、山茶油、芝麻油调拌好，放在电炉烘烤，烤完待凉后再将蜂蜜、蜂花粉、核桃仁一起拌好待用；

6) 制坯：将制好的馅放置擀压好的合皮中，两手搓成团，压成饼，成型；

7) 烘烤：第一盘烘烤时，上火为200℃，下火为150℃；第二盘上火180℃，下火150℃

；

8) 上色：将蜂蜜、上光液、蛋黄、酥油搅拌均匀后过滤，涂沫面皮表层；

9) 烘烤两次，两次上光。

一种掺入蜂蜜和蜂花粉的五仁饼及其制备方法

技术领域

本发明涉及食品，特别指用蜂蜜、蜂花粉及五种果仁制成的食品及其这种食品的制备方法。

背景技术

我国是世界第一养蜂大国，也是蜂产品大国。我国蜂产品大部分出口，日本80%的蜂产品消费来自我国，正如日本玉川大学的教授所说，日本民族30多年来身高增加，寿命延长了，主要受益于蜂产品。我国对蜂产品的消费与发达国家比还很低，日本、德国、美国、加拿大等国家人均占有蜂蜜1300g以上，仍大量进口，而我国人均占有蜂蜜只有140g，实际人均消费只有25g。在我国用蜂蜜、蜂花粉作原料制作食品仅在杂志有记载，并无具体的制作说明，市场上也没有此类食品出售。

发明内容

本发明的目的是针对背景技术中存在的缺点和问题加以改进，提供一种用天然蜂蜜、蜂花粉和天然籽仁作为原料的营养丰富、功能全面、保健养颜的蜂蜜、蜂花粉五仁饼及其制备方法。

本发明所述的蜂蜜、蜂花粉五仁饼用以下重量份的配料组合而成：

- a) 面皮：面粉10-20 食用油2-5 水1-4 鸡蛋10-20个 糖1.5-3
- b) 油心：面粉10-20 食用油适量
- c) 馅料：糕粉24-34 长寿果0.5-1.5 黑芝麻0.5-1.5 葵花籽仁0.5-1.5 枸杞0.5-1.5 核桃仁1-2 茴香0.5-1 冬瓜糖0.5-1.5 蜂花粉1-4 蜂蜜6-9 酥油2-3 山茶油2-4 芝麻油2-4 猪油3-5 色拉油2-5 糖适量

本发明所述的蜂蜜、蜂花粉五仁饼的制备方法如下：

- 1) 备料：将糕粉焙熟至淡黄色；将黑芝麻、葵花籽仁、长寿果仁烤熟，长寿果去皮；将枸杞蒸熟；将蜂花粉用微波炉灭菌去湿干燥；将小茴香烘熟；将山茶油、芝麻油、液态酥油、色拉油、猪油按比例配好；将蜂蜜隔水加热控制在一定的温度下，过滤；
- 2) 和面皮：取低、中、高筋面粉加白糖粉配好，将水、油放在锅内煮沸，随即与面粉搅拌均匀成面团，醒发后用；

- 3) 作油心: 取低筋面粉与适量猪油进行调和;
 - 4) 制合皮: 将油心放入面皮中间反复擀压, 擀匀;
 - 5) 制馅: 糕粉、长寿果、黑芝麻、葵花籽仁、枸杞、茴香、白糖, 用液态酥油、山茶油、芝麻油调拌好, 放在电炉烘烤, 烤完待凉后再将蜂蜜、蜂花粉、核桃仁一起拌好待用;
 - 6) 制坯: 将制好的馅放置擀压好的合皮中, 两手搓成团, 压成饼, 成型;
 - 7) 烘烤: 第一盘烘烤时, 上火为200℃, 下火为150℃; 第二盘上火180℃, 下火150℃
- ;
- 8) 上色: 将蜂蜜、上光液、蛋黄、酥油搅拌均匀后过滤, 涂沫面皮表层;
 - 9) 烘烤两次, 两次上光。

本发明主要原料的功能和药效:

①蜂蜜: 李时珍在《本草纲目》中列出了多种功能: 益气补中, 止痛解毒, 除众病, 和百药久服强志轻身, 不老延年。

②蜂花粉: 药典上叫蒲黄, 含有丰富的蛋白质、氨基酸、核酸、100多种活性酶, 以及丰富的矿物质和大量维生素A、B、C、E、P、K等。

③核桃: 主治: 肾虚、耳鸣、咳嗽、气喘、遗精、阳痿、肚痛、中耳炎、便秘。

④黑芝麻: 主治: 肝肾不足、头晕目眩、贫血、便秘、滋补肝肾、养血润肠、通乳。

本发明所述的蜂蜜是纯净的天然产品, 不用防腐剂, 因蜂蜜是世界上唯一不腐败的食品, 也不用疏松剂, 更不用人工合成的添加剂, 没有任何化工原料。蜂蜜用于制作本品酥软松脆、不油不腻、低糖高钙, 糖含量只相当其它饼的1/6。本品含有丰富的天然蛋白质、氨基酸、核酸、100多种活性酶, 以及丰富的矿物质和大量维生素A、B、C、D、E、P、K等, 及钙、铁、锌及其他人体所需的微量元素。

具体实施方式

实施例一:

1、备料: 将糕粉焙熟至淡黄色; 将黑芝麻、葵花籽仁、长寿果仁烤熟, 长寿果去皮; 将枸杞蒸熟; 将蜂花粉用微波炉灭菌去湿干燥; 将小茴香烘熟; 将山茶油、芝麻油、液态酥油、色拉油、猪油按比例配好; 将蜂蜜隔水加热控制在一定的温度下过滤;

2、和面皮: 称取面粉10kg, 鸡蛋10个, 加糖1.5 kg配好, 将水、油放在锅内煮沸, 随即与面粉搅拌均匀成面团, 醒发后用;

3、作油心：称取面粉10 kg与1 kg猪油进行调和；

4、制合皮：交油心放入面皮中间反复擀压，擀匀；

5、制馅：将糕粉10kg、长寿果0.5kg、黑芝麻0.5kg、葵花仁籽0.5kg、枸杞0.5 kg、核桃仁1kg、茴香0.5kg、冬瓜糖0.5kg、蜂花粉1kg、蜂蜜6kg、酥油2 kg、山茶油2kg、芝麻油2kg、猪油3kg、色拉油2kg、糖3 kg，将糕粉、长寿果、黑芝麻、葵花仁籽、枸杞、茴香、白糖用液态酥油、山茶油、芝麻油调拌好，放在电炉烘烤，烤完待凉后再将蜂蜜、蜂花粉、核桃仁一起拌好待用；

6、制坯：将制好的馅放置擀压好的合皮中，两手搓成团，压成饼，成型；

7、烘烤：第一盘烘烤时，上火为200℃，下火为150℃；第二盘上火180℃，下火150℃

；

8、上色：将蜂蜜、上光液、蛋黄、酥油搅拌均匀后过滤，涂沫面皮表层；

9、烘烤两次，两次上光。

实施例二：

第1步和第6至9步同实施例一相同，第2步至5步的组份用量如下：

2、和面皮：称取面粉15kg，鸡蛋15个，加糖2 kg配好，将水、油放在锅内煮沸，随即与面粉搅拌均匀成面团，醒发后用；

3、作油心：称取面粉15 kg与2 kg猪油进行调和；

4、制合皮：交油心放入面皮中间反复擀压，擀匀；

5、制馅：将糕粉15kg、长寿果1kg、黑芝麻1 kg、葵花仁籽1 kg、枸杞1kg、核桃仁1.5 kg、茴香0.7kg、冬瓜糖1kg、蜂花粉2.5kg、蜂蜜7 kg、酥油2.5 kg、山茶油3 kg、芝麻油3 kg、猪油4kg、色拉油2kg、糖5 kg，将糕粉、长寿果、黑芝麻、葵花仁籽、枸杞、茴香、白糖用液态酥油、山茶油、芝麻油调拌好，放在电炉烘烤，烤完待凉后再将蜂蜜、蜂花粉、核桃仁一起拌好待用；

实施例三：

第1步和第6至9步同实施例一相同，第2步至5步的组份用量如下：

2、和面皮：称取面粉20kg，鸡蛋20个，加糖3 kg配好，将水、油放在锅内煮沸，随即与面粉搅拌均匀成面团，醒发后用；

3、作油心：称取面粉20 kg与2.5 kg猪油进行调和；

4、制合皮：交油心放入面皮中间反复擀压，擀匀；

5、制馅：将糕粉20kg、长寿果1.5kg、黑芝麻1.5kg、葵花仁籽1.5 kg、枸杞1.5kg、核

桃仁2kg、茴香1kg、冬瓜糖1.5kg、蜂花粉4kg、蜂蜜9 kg、酥油3kg、山茶油4 kg、芝麻油4 kg、猪油5kg、色拉油5kg、糖8kg，将糕粉、长寿果、黑芝麻、葵花仁籽、枸杞、茴香、白糖用液态酥油、山茶油、芝麻油调拌好，放在电炉烘烤，烤完待凉后再将蜂蜜、蜂花粉、核桃仁一起拌好待用。