



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103892175 B

(45) 授权公告日 2015.06.17

(21) 申请号 201410098548.4

(22) 申请日 2014.03.18

(73) 专利权人 徐庭虎

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县刘府镇芦山村瓦东队 76 号

(72) 发明人 徐庭虎

(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 1/212(2006.01)

A23L 1/33(2006.01)

A23L 1/326(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

审查员 刘以娟

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种虾仁糯米糕

(57) 摘要

一种虾仁糯米糕,由以下重量份原料组成:糯米 180-200、藕粉 60-70、玉米粒 60-70、虾仁 40-50、金枪鱼肉 20-30、乌鸡汤 70-80、猕猴桃 50-60、金桔 30-40、康乃馨 4-5、牡丹花 4-5、牛膝草 5-6、木兰花 5-6、飞燕草 3-4、合欢皮 3-4、石榴籽 2-3、山楂花 2-3 等;本发明的一种虾仁糯米糕,制作工艺简单环保,添加虾仁、玉米、金枪鱼肉等食材,增加了本发明糕的蛋白质含量,以及康乃馨、牡丹花、牛膝草、木兰花等中药材的提取物的添加,赋予了本发明一定的美容、舒缓疲劳等功效,适合多数人食用。

1. 一种虾仁糯米糕, 其特征在于, 由以下重量份原料制成: 糯米 180-200、藕粉 60-70、玉米粒 60-70、虾仁 40-50、金枪鱼肉 20-30、乌鸡汤 70-80、猕猴桃 50-60、金桔 30-40、康乃馨 4-5、牡丹花 4-5、牛膝草 5-6、木兰花 5-6、飞燕草 3-4、合欢皮 3-4、石榴籽 2-3、山楂花 2-3、食品添加剂 8-10、白糖适量、水适量;

所述食品添加剂, 由以下重量份原料制成: 葡萄籽 5-6、大麦根 5-6、芦荟汁 8-10、奶酪 20-30、花生酱 30-40;

所述食品添加剂的制备方法: 将葡萄籽、大麦根用 5-7 倍水提取, 将提取液浓缩, 得到浓缩液, 与芦荟汁、奶酪、花生酱合并, 充分搅拌, 混匀后备用。

2. 如权利要求 1 所述的一种虾仁糯米糕的制备方法, 其特征在于, 包括以下步骤:

(1) 将虾仁、金枪鱼肉洗净, 置于锅中, 加入乌鸡汤、食品添加剂, 加热煮 30-40 分钟, 将锅中所有物料取出打成浆汁备用;

(2) 将糯米、玉米粒洗净, 放入锅中, 加入步骤 1 中的浆汁、适量的水, 加热煮成米饭, 将米饭取出, 充分散开备用;

(3) 将猕猴桃、金桔洗净, 取其果肉, 放入榨汁机中, 榨成果汁备用;

(4) 将康乃馨、牡丹花、牛膝草、木兰花、飞燕草、合欢皮、石榴籽、山楂花用 5-10 倍量的水提取, 将提取液喷雾干燥, 得到中药粉备用;

(5) 将藕粉、米饭、中药粉、白糖、果汁合并, 加入适量的水, 充分搅拌, 成型后, 做成糕点, 蒸熟即可。

一种虾仁糯米糕

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品及其制备方法技术领域,尤其涉及一种虾仁糯米糕。

背景技术

[0002] 人们日常生活,离不开食品及其辅料,人们对其口味和营养的要求也在逐渐升高,市场上的食品及辅料,已经不能够满足人们的日常需求,高营养且具有一定的养生的食物越来越受到消费者的青睐。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种虾仁糯米糕的制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种虾仁糯米糕,由以下重量份原料组成:糯米 180-200、藕粉 60-70、玉米粒 60-70、虾仁 40-50、金枪鱼肉 20-30、乌鸡汤 70-80、猕猴桃 50-60、金桔 30-40、康乃馨 4-5、牡丹花 4-5、牛膝草 5-6、木兰花 5-6、飞燕草 3-4、合欢皮 3-4、石榴籽 2-3、山楂花 2-3、食品添加剂 8-10、白糖适量、水适量;

[0005] 食品添加剂,由以下重量份原料组成:葡萄籽 5-6、大麦根 5-6、芦荟汁 8-10、奶酪 20-30、花生酱 30-40;

[0006] 食品添加剂的制备方法:将葡萄籽、大麦根用 5-7 倍水提取,将提取液浓缩,得到浓缩液,与芦荟汁、奶酪、花生酱合并,充分搅拌,混匀后备用。

[0007] 一种虾仁糯米糕的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1) 将虾仁、金枪鱼肉洗净,置于锅中,加入乌鸡汤、食品添加剂,加热煮 30-40 分钟,将锅中所有物料取出打成浆汁备用;

[0009] (2) 将糯米、玉米粒洗净,放入锅中,加入步骤 1 中的浆汁、适量的水,加热煮成米饭,将米饭取出,充分散开备用;

[0010] (3) 将猕猴桃、金桔洗净,取其果肉,放入榨汁机中,榨成果汁备用;

[0011] (4) 将康乃馨、牡丹花、牛膝草、木兰花、飞燕草、合欢皮、石榴籽、山楂花用 5-10 倍量的水提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉备用;

[0012] (5) 将藕粉、米饭、中药粉、白糖合并,加入适量的水,充分搅拌,成型后,做成糕点,蒸熟即可。

[0013] 本发明的优点是:本发明的一种虾仁糯米糕,制作工艺简单环保,添加虾仁、玉米、金枪鱼肉等食材,增加了本发明糕的蛋白质含量,以及康乃馨、牡丹花、牛膝草、木兰花等中药材的提取物的添加,赋予了本发明一定的美容、舒缓疲劳等功效,适合多数人食用。

具体实施方式

[0014] 一种虾仁糯米糕,由以下重量份(Kg)原料组成:糯米 180、藕粉 60、玉米粒 60、虾仁 40、金枪鱼肉 20、乌鸡汤 70、猕猴桃 50、金桔 30、康乃馨 4、牡丹花 4、牛膝草 5、木兰花 5、飞燕草 3、合欢皮 3、石榴籽 2、山楂花 2、食品添加剂 8、白糖适量、水适量;

[0015] 食品添加剂,由以下重量份(Kg)原料组成:葡萄籽 5、大麦根 5、芦荟汁 8、奶酪 20、花生酱 30;

[0016] 食品添加剂的制备方法:将葡萄籽、大麦根用 5 倍水提取,将提取液浓缩,得到浓缩液,与芦荟汁、奶酪、花生酱合并,充分搅拌,混匀后备用。

[0017] 一种虾仁糯米糕的制备方法,包括以下步骤:

[0018] (1) 将虾仁、金枪鱼肉洗净,置于锅中,加入乌鸡汤、食品添加剂,加热煮 30 分钟,将锅中所有物料取出打成浆汁备用;

[0019] (2) 将糯米、玉米粒洗净,放入锅中,加入步骤 1 中的浆汁、适量的水,加热煮成米饭,将米饭取出,充分散开备用;

[0020] (3) 将猕猴桃、金桔洗净,取其果肉,放入榨汁机中,榨成果汁备用;

[0021] (4) 将康乃馨、牡丹花、牛膝草、木兰花、飞燕草、合欢皮、石榴籽、山楂花用 5 倍量的水提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉备用;

[0022] (5) 将藕粉、米饭、中药粉、白糖合并,加入适量的水,充分搅拌,成型后,做成糕点,蒸熟即可。