



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105581249 A

(43) 申请公布日 2016.05.18

(21) 申请号 201510946862.8

(22) 申请日 2015.12.17

(71) 申请人 青岛畅隆电力设备有限公司

地址 266000 山东省青岛市平度市东阁街道  
办事处长江路 87 号

(72) 发明人 张勇健

(51) Int. Cl.

A23L 7/117(2016.01)

A23L 19/10(2016.01)

A23L 13/10(2016.01)

A23P 30/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种紫薯肉松锅巴及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种紫薯肉松锅巴及其制备方法,所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成:糙米 70-80 份、白砂糖 4-6 份、糯米 50-70 份、粳米 30-50 份、小麦淀粉 5-7 份、胡椒粉 4-6 份、紫薯 50-70 份、山药 30-50 份、食盐 2-4 份、肉松 10-20 份、花生油 15-25 份;本发明的一种紫薯肉松锅巴,工艺简单易操作,成品厚薄均匀,色泽黑白分布均匀,香浓酥脆,融合紫薯、肉松独特口感香味,风味独特,营养丰富,常食能够改善肠胃功能,促进消化,还能改善血糖、血脂平衡,抗疲劳、恢复机体功能,有益人体健康。

1. 一种紫薯肉松锅巴,其特征在于,所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成:糙米70-80份、白砂糖4-6份、糯米50-70份、粳米30-50份、小麦淀粉5-7份、胡椒粉4-6份、紫薯50-70份、山药30-50份、食盐2-4份、肉松10-20份、花生油15-25份。

2. 根据权利要求1所述的一种紫薯肉松锅巴,其特征在于,所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成:糙米70份、白砂糖4份、糯米50份、粳米30份、小麦淀粉5份、胡椒粉4份、紫薯50份、山药30份、食盐2份、肉松10份、花生油15份。

3. 根据权利要求1所述的一种紫薯肉松锅巴,其特征在于,所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成:糙米75份、白砂糖5份、糯米60份、粳米40份、小麦淀粉6份、胡椒粉5份、紫薯60份、山药40份、食盐3份、肉松15份、花生油20份。

4. 根据权利要求1所述的一种紫薯肉松锅巴,其特征在于,所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成:糙米80份、白砂糖6份、糯米70份、粳米50份、小麦淀粉7份、胡椒粉6份、紫薯70份、山药50份、食盐4份、肉松20份、花生油25份。

5. 一种根据权利要求1所述的一种紫薯肉松锅巴的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

- (1)将糙米、糯米、粳米洗净后混合,放入蒸锅内进行蒸制,得到熟米饭;
- (2)将紫薯、山药去皮切块洗净,放入蒸锅内蒸熟,并混合捣成泥,得到紫薯泥;
- (3)将紫薯泥放入熟米饭中混合均匀,得到混合米饭;
- (4)将(3)所述混合米饭加入小麦淀粉、肉松、胡椒粉、食盐、白砂糖搅拌均匀;
- (5)将搅拌好的物料压成1-2mm的片,并切成3-5cm\*2.5-4cm的糯米片;
- (6)将糯米片表面喷上花生油,放入烤箱烤熟,即得所述紫薯肉松锅巴。

## 一种紫薯肉松锅巴及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种紫薯肉松锅巴及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着社会的发展,人民对物质文化生活的追求越来越高,“食”作为我们日常生活中重要的组成部分,在消费水平提高之后,对于“食”的要求不仅使以前的温饱和果腹,而是越来越追求高品质的饮食和色香味俱全的食物。

[0003] 目前锅巴是深受广大消费者喜爱的小食品,已有糙米锅巴、小米锅巴、大豆锅巴等多种产品,配料主要以米或面类、淀粉和风味烧烤调料组成。随着生活水平的提高,人们不仅讲究食品营养均衡,同时也追求食品的独特风味,但由于传统锅巴原料组成单一,不能满足人们对其营养、风味的追求,亟需一种操作方便,营养丰富均衡,风味独特的锅巴,迎合市场需求,更使锅巴香脆,配伍其他中药成分,提高保健价值,能够清热解毒、滋肝补肾、健脾消食,有益人体健康。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种紫薯肉松锅巴及其制备方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0006] 一种紫薯肉松锅巴,由下列重量份的原料组成:糙米70-80份、白砂糖4-6份、糯米50-70份、粳米30-50份、小麦淀粉5-7份、胡椒粉4-6份、紫薯50-70份、山药30-50份、食盐2-4份、肉松10-20份、花生油15-25份。

[0007] 进一步,所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成:糙米70份、白砂糖4份、糯米50份、粳米30份、小麦淀粉5份、胡椒粉4份、紫薯50份、山药30份、食盐2份、肉松10份、花生油15份。

[0008] 进一步,所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成:糙米75份、白砂糖5份、糯米60份、粳米40份、小麦淀粉6份、胡椒粉5份、紫薯60份、山药40份、食盐3份、肉松15份、花生油20份。

[0009] 进一步,所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成:糙米80份、白砂糖6份、糯米70份、粳米50份、小麦淀粉7份、胡椒粉6份、紫薯70份、山药50份、食盐4份、肉松20份、花生油25份。

[0010] 本发明的有益效果是:本发明的一种紫薯肉松锅巴,工艺简单易操作,成品厚薄均匀,色泽黑白分布均匀,香浓酥脆,融合紫薯、肉松独特口感香味,风味独特,营养丰富,常食能够改善肠胃功能,促进消化,还能改善血糖、血脂平衡,抗疲劳,恢复机体功能,有益人体健康。

### 具体实施方式

[0011] 下面将结合实施例,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的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,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,都属于本发明保护的范围。

[0012] 实施例一

[0013] 一种紫薯肉松锅巴,由下列重量份的原料组成:糙米70-80份、白砂糖4-6份、糯米50-70份、粳米30-50份、小麦淀粉5-7份、胡椒粉4-6份、紫薯50-70份、山药30-50份、食盐2-4份、肉松10-20份、花生油15-25份。

[0014] 实施例二

[0015] 一种紫薯肉松锅巴,由下列重量份的原料组成:糙米70份、白砂糖4份、糯米50份、粳米30份、小麦淀粉5份、胡椒粉4份、紫薯50份、山药30份、食盐2份、肉松10份、花生油15份。

[0016] 实施例三

[0017] 一种紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成:糙米75份、白砂糖5份、糯米60份、粳米40份、小麦淀粉6份、胡椒粉5份、紫薯60份、山药40份、食盐3份、肉松15份、花生油20份。

[0018] 实施例四

[0019] 一种紫薯肉松锅巴,由下列重量份的原料组成:糙米80份、白砂糖6份、糯米70份、粳米50份、小麦淀粉7份、胡椒粉6份、紫薯70份、山药50份、食盐4份、肉松20份、花生油25份。

[0020] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。