



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103652637 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310668192. 9

(22) 申请日 2013. 12. 07

(71) 申请人 张凤平

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县籍山镇金  
都路金都花园 A20 幢 205 室

(72) 发明人 张凤平

(51) Int. Cl.

A23L 1/164 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种锅巴的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种双金锅巴的制作方法, 采用具滋阴清热、生津止渴功能的金钗石斛, 具清热解毒、疏咽利喉、抗炎降脂功效的金银花, 添加入米饭中, 经烘烤等工艺, 制作出的成品双金锅巴具生津止渴、清热解毒、开胃消食的保健功效; 成品厚薄均匀, 呈平整块状, 均匀的淡黄色, 具金银花和炒米特有的香味, 脆香爽口, 老少皆宜。其工艺简单, 易于实现。

1. 一种双金锅巴的制作方法,其特征在于:采用以下步骤:

A、金钗石斛预处理:取花蕾形成之前的金钗石斛嫩茎叶,采收后去除杂质,用清水冲洗干净,沥干体表水后,置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成金钗石斛泥,入不锈钢容器中,加入金钗石斛泥重量 0.2-0.6% 的果胶酶、0.5-1 % 的纤维素酶、0.05-0.1% 的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至 40℃,联合水解 60 分钟,制成酶解金钗石斛泥;

B、金银花预处理:取市售优质干金银花,清洗干净后,置不锈钢容器中,加入干金银花重 5-10 倍的水浸泡 5-8 小时,后连同浸泡水一起投入打浆机中打成泥,制得金银花泥;

C、大米预处理:取优质籼米,用水冲洗干净后入蒸饭车中蒸熟,制成籼米饭;

D、混合:取一定比例的酶解金钗石斛泥、金银花泥、籼米饭,置和面机中搅拌均匀,制得金钗石斛金银花米饭;

E、压片:将金钗石斛金银花米饭置压片机中压成 0.3-0.5 厘米厚的片,再切成长 12 厘米、宽 10 厘米的片,制成金钗石斛金银花米饭片;

F、烘烤:将金钗石斛金银花米饭片置烘干机中,在 175-235℃ 的温度条件中烘烤,至水分降至 5% 以下,制成成品双金锅巴;

G、包装、检验、存放:成品双金锅巴在无菌条件中用食品级包装物包装,经检验合格后,入通风、干燥的库房中存放。

2. 根据权利要求 1 所述的一种双金锅巴的制作方法,其特征在于:步骤 D 中的一部分比例的酶解金钗石斛泥、金银花泥、籼米饭为:酶解金钗石斛泥 3-15 重量份、金银花泥 2-8 重量份、籼米饭 77-95 重量份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种双金锅巴的制作方法,其特征在于:所述的打浆机为装有 80-100 目网筛的打浆机。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种双金锅巴的制作方法,其特征在于:原料配方中还可添加酶解女贞叶泥 2-8 重量份。

5. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种双金锅巴的制作方法,其特征在于:所述的酶解金钗石斛泥、金银花泥在与籼米饭混合前,可将水分降至 50-60% 重量比。

## 一种锅巴的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种即食类烘烤食品,具体地说是涉及一种烘烤类的锅巴。

### 背景技术

[0002] 历史以来,人们在用铁锅煮制大米饭时,往往将锅饭下部贴着锅的锅巴,用微火烤去水分,让其自然剥离,形成焦脆干锅巴,不仅酥脆味香,还利于保存作方便干粮。我国中药学认为,锅巴性味甘平,能健脾消食、止泻,用于脾胃虚弱,消化不良,久泻等。现代研究证实,锅巴中含有碳水化合物、脂肪、蛋白质、维生素 A、B 族维生素及钙、钾、铁、镁等矿物质,营养丰富、香脆可口。

[0003] 金钗石斛,多年生草本植物,又名:金钗石、扁金钗、扁黄草、扁草。《本草纲目》称它有“强阴益精、厚肠胃、补内伤不足、轻身延年”之功效。现代研究证实,其具有增强免疫、强阴益精、生津养胃、润肺止咳、滋阴清热、生津止渴之功效,对心脑血管、消化系统和呼吸系统、眼科等有特殊功效,用于热病伤津、口渴舌燥、病后虚热、抗癌、益胃生津,滋阴清热、清肝、明目、调节血脂、降血糖等,具有滋阴清热,生津止渴的功效。

[0004] 金银花,又名忍冬花,为忍冬科多年生半常绿缠绕木质藤本植物的花,自古被誉为清热解毒的良药;它性甘寒气芳香,甘寒清热而不伤胃,芳香透达又可祛邪,清热解毒、疏咽利喉、消暑除烦、抗炎降脂,既能宣散风热,还善清解血毒,用于各种热性病,如身热、发疹、发斑、热毒疮痍、咽喉肿痛等证,均效果显著。

[0005] 随着食品工业的发展,锅巴已从原始的家庭制作发展到工业化、规模化生产,现市场开发有芝麻锅巴、瓜仁锅巴、花生锅巴等,但目前以金钗石斛与金银花作原料经烘烤制作成的保健锅巴还未见报道和产品上市。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的是选用具滋阴清热、生津止渴功效的金钗石斛、具清热解毒、疏咽利喉、抗炎降脂功效的金银花,添加入米饭中,经烘烤等工艺,制作出一种即食类锅巴。

[0007] 本发明是这样实现的:

一种双金锅巴的制作方法,其特征在于:采用以下步骤:

A、金钗石斛预处理:取花蕾形成之前的金钗石斛嫩茎叶,采收后去除杂质,用清水冲洗干净,沥干体表水后,置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成金钗石斛泥,入不锈钢容器中,加入金钗石斛泥重量 0.2-0.6% 的果胶酶、0.5-1% 的纤维素酶、0.05-0.1% 的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至 40℃,联合水解 60 分钟,制成酶解金钗石斛泥;

B、金银花预处理:取市售优质干金银花,清洗干净后,置不锈钢容器中,加入干金银花重 5-10 倍的水浸泡 5-8 小时,后连同浸泡水一起投入打浆机中打成泥,制得金银花泥;

C、大米预处理:取优质籼米,用水冲洗干净后入蒸饭车中蒸熟,制成籼米饭;

D、混合:取一定比例的酶解金钗石斛泥、金银花泥、籼米饭,置和面机中搅拌均匀,制得金钗石斛金银花米饭;

E、压片：将金钗石斛金银花米饭置压片机中压成 0.3-0.5 厘米厚的片，再切成长 12 厘米、宽 10 厘米的片，制成金钗石斛金银花米饭片；

F、烘烤：将金钗石斛金银花米饭片置烘干机中，在 175-235℃ 的温度条件中烘烤，至水分降至 5% 以下，制成成品双金锅巴；

G、包装、检验、存放：成品双金锅巴在无菌条件中用食品级包装物包装，经检验合格后，入通风、干燥的库房中存放。

[0008] 本发明步骤 D 中的一定比例的酶解金钗石斛泥、金银花泥、粳米饭为：酶解金钗石斛泥 3-15 重量份、金银花泥 2-8 重量份、粳米饭 77-95 重量份。

[0009] 本发明所述的打浆机为装有 80-100 目网筛的打浆机。

[0010] 为进一步提高成品的保健价值，原料配方中还可添加酶解女贞叶泥 2-8 重量份。

[0011] 为便于成型，所述的酶解金钗石斛泥、金银花泥在与粳米饭混合前，可将水分降至 50-60% 重量比。

[0012] 本发明采用具滋阴清热、生津止渴功能的金钗石斛，具清热解毒、疏咽利喉、抗炎降脂功效的金银花，添加入米饭中，经烘烤等工艺，制作出的成品双金锅巴具生津止渴、清热解毒、开胃消食的保健功效；成品厚薄均匀，呈平整块状，均匀的淡黄色，具金银花和炒米特有的香味，脆香爽口，老少皆宜。其工艺简单，易于实现。

[0013] 以下结合实施例，对本发明作较为详细的说明。

## 具体实施方式

[0014] 实施例 1，一种双金锅巴的制作方法，采用以下步骤：

1、金钗石斛预处理：取花蕾形成之前的金钗石斛嫩茎叶，采收后去除杂质，用清水冲洗干净，沥干体表水后，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成金钗石斛烂糜，入不锈钢容器中，加入金钗石斛烂糜重量 0.4% 的果胶酶、0.5% 的纤维素酶、0.06% 的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至 40℃，联合水解 60 分钟，脱水至水分含量 55%，制成酶解金钗石斛泥；

2、金银花预处理：取市售优质干金银花，清洗干净后，置不锈钢容器中，加入干金银花重 10 倍的水浸泡 5 小时，后连同浸泡水一起投入装有 80 目网筛的打浆机中打成泥，脱水至水分含量 55%，制得金银花泥；

3、大米预处理：取优质粳米，用水冲洗干净后入蒸饭车中蒸熟，制成粳米饭；

4、混合：取酶解金钗石斛泥 10 公斤、金银花泥 3 公斤、粳米饭 87 公斤，置和面机中搅拌均匀，制得金钗石斛金银花米饭；

5、压片：将金钗石斛金银花米饭置压片机中压成 0.3 厘米厚的片，再切成长 12 厘米、宽 10 厘米的片，制成金钗石斛金银花米饭片；

6、烘烤：将金钗石斛金银花米饭片置隧道式烘干机中，在 198℃ 的温度条件中烘烤，至水分降至 5% 以下，制成成品双金锅巴；

7、包装、检验、存放：成品双金锅巴在无菌条件中用食品级塑料袋包装，经检验合格后，入通风、干燥的库房中存放。

[0015] 实施例 2，一种双金锅巴的制作方法，采用以下步骤：

1、金钗石斛预处理：取花蕾形成之前的金钗石斛嫩茎叶，采收后去除杂质，用清水冲洗干净，沥干体表水后，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成金钗石斛烂糜，入不锈钢容器中，

加入金钗石斛烂糜重量 0.4% 的果胶酶、0.4% 的纤维素酶、0.06% 的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至 42℃,联合水解 50 分钟,脱水至水分含量 50%,制成酶解金钗石斛泥;

2、金银花预处理:取市售优质干金银花,清洗干净后,置不锈钢容器中,加入干金银花重 8 倍的水浸泡 6 小时,后连同浸泡水一起投入装有 80 目网筛的打浆机中打成泥,脱水至水分含量 60%,制得金银花泥;

3、女贞叶预处理:采摘叶龄在 10-25 天的女贞鲜叶,清洗干净后置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成女贞叶烂糜,置不锈钢容器中,加入女贞叶烂糜 0.05% 的抗坏血酸钠、0.6% 的纤维素酶、0.8% 的果胶酶,加热至 42℃,联合水解 50 分钟,脱水至水分含量 50%,制得酶解女贞叶泥;

4、大米预处理:取优质籼米,用水清洗干净,后入蒸饭车中蒸熟,制成籼米饭;

5、混合:取酶解金钗石斛泥 8 公斤、金银花泥 3 公斤、酶解女贞叶泥 3 公斤、籼米饭 86 公斤,置和面机中搅拌均匀,制得金钗石斛金银花米饭;

6、压片:将金钗石斛金银花米饭置压片机中压成 0.3 厘米厚的片,再切成长 15 厘米、宽 10 厘米的片,制成金钗石斛金银花米饭片;

7、烘烤:将金钗石斛金银花米饭片置隧道式烘干机中,在 215℃ 的温度条件中烘烤,至水分降至 5% 以下,制成成品双金锅巴;

8、包装、检验、存放:成品双金锅巴在无菌条件中用食品级塑料包装袋密封包装,经检验合格后,入通风、干燥的库房中存放。

[0016] 女贞叶,为木犀科常绿灌木或乔木女贞的叶。是我国中医常用的中草药之一,性寒、无毒。《纲目》载:除风散血,消肿定痛,治头目昏痛,诸恶疮肿,疔疮溃烂,久者以水煮,乘热贴之,频频换易,米醋煮亦可,口舌生疮,舌肿胀出,捣汁含浸吐涎。《贵州民间方药集》载:外敷止因伤出血,消炎消肿,治汤火伤,内服可止咳嗽,止吐血。《中药大辞典》载:女贞叶,明目解毒、消肿止咳,主治头目昏痛;风热赤眼;口舌生疮;牙龈肿痛;疮肿溃烂,水火烫伤;肺热咳嗽。

[0017] 现代研究表明,女贞叶中蛋白质及维生素含量丰富,并含有铜、铁、锌、锰、铬、镍等人体必需的微量元素。同时含有齐墩果酸,对-羟基苯乙醇,大波斯菊甙,木草素-7-葡萄糖甙,丁香甙,熊果酸等化学成分。其中的熊果酸是一种三萜类化合物,具有镇静、抗炎、抗菌、抗糖尿病、抗溃疡、降低血糖等多种生物学效应,还具有明显的抗氧化功能,因而被广泛地用作医药和化妆品原料。

[0018] 本发明的实施例 2 中,向原料中添加了女贞叶泥,使得成品增添了明目解毒、消肿止咳的保健功效,其色泽、口味、滋味、保健价值得到了进一步提高。

[0019] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进,均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0020] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。