



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105255629 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 20

(21) 申请号 201510653997. 5

(22) 申请日 2015. 10. 12

(71) 申请人 黄爱红

地址 531400 广西壮族自治区百色市平果县
马头镇教育路 135 号

(72) 发明人 黄爱红

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种大青枣糯米酒酿

(57) 摘要

一种大青枣糯米酒酿。具体包括：该酒酿是由大青枣、糯米、酒曲组成，制备过程是先将大青枣清洗干净，接着将大青枣的果核去除得其果肉，并将果肉粉碎得果汁，然后拿大青枣果汁与糯米共同入锅煮成糯米饭，待糯米饭冷却后加入酒曲，并拌匀，最后发酵成为酒酿。通过实施本发明，将大青枣和糯米有机组合起来，两种原料的功效相辅相成，所以制备出来的酒酿不但营养富集，而且口感佳，是一种极具特色及具有多种保健功能的酒制品。此外，制备而成的酒酿酒精度数低，即可当做主食来食用，也可作为一种消闲饮品，适用人群极为广泛，市场前景非常好。

1. 一种大青枣糯米酒酿,其特征在于:该酒酿是由大青枣、糯米、酒曲组成,制备过程是先将大青枣清洗干净,接着将大青枣的果核去除得其果肉,并将果肉粉碎得果汁,然后拿大青枣果汁与糯米共同入锅煮成糯米饭,待糯米饭冷却后加入酒曲,并拌匀,最后发酵成为酒酿;

具体包括如下步骤:

- (1) 原料组成及配比:大青枣 1300 份、糯米 500 份,酒曲适量;
- (2) 大青枣采集及处理:采集无腐烂、无农药残留、8-9 成熟的新鲜大青枣为原料,将大青枣的果核去除得其果肉,然后将果肉粉碎并取之果汁备用;
- (3) 糯米采集:采集无变质、无虫害、色泽正常的糯米为原料;
- (4) 浸泡:将糯米浸泡于大青枣果汁中,然后静止 8-9 个小时,使糯米把大青枣果汁吸收起来;
- (5) 蒸煮:将吸收有大青枣果汁的糯米放入锅内蒸煮成糯米饭;
- (6) 拌料:待糯米饭冷却后加入酒曲,并拌匀;
- (7) 发酵:将伴有酒曲的糯米饭按照成规方法发酵成为原料酒酿;
- (8) 成品:把发酵好的原料酒酿按量分装起来得成品大青枣酒酿。

一种大青枣糯米酒酿

技术领域

[0001] 本发明属于一种酒酿的制备技术领域,具体涉及到一种大青枣糯米酒酿。

背景技术

[0002] 酒酿 (sweet ferment rice) 旧时叫“醴”,是汉族传统的特产酒。用蒸熟的江米 (糯米) 拌上酒酵 (一种特殊的微生物酵母) 发酵而成的一种甜米酒,在我国全国各地称呼不同又叫醪糟、酒酿、米酒、甜酒、甜米酒、糯米酒、江米酒、酒糟。

[0003] 酒酿有甜味,而且由于酒酿不滤掉米粒,没有经过过滤和提纯,度数非常低,热一热加小糯米圆子当点心吃,有点酸有点甜还有酒的味道。南方人用酒酿来调鸡蛋、牛奶吃,是产后补品,口感很好。

[0004] 酒酿甘辛温,含糖、有机酸、维生素 B1、B2 等,可益气、生津、活血酒酿、散结、消肿。不仅利于孕妇利水消肿,也适合哺乳期妇女通利乳汁。是由糯米经过发酵而制成的一种风味食品,深受人们的喜爱,其产热量高,富含碳水化合物、蛋白质、B 族维生素、矿物质等,这些都是人体不可缺少的营养成分。B 族维生素有促进乳汁分泌的作用。醪糟里含有少量的酒精,而酒精可以促进血液循环,有助消化及增进食欲的功能。乳母的饮食增加,营养充足,乳汁自然会量多质优。

[0005] 当前的酒酿主要是由糯米和酒曲发酵而成。

发明内容

[0006] 本发明的目的就是提供全新的一种大青枣糯米酒酿。具体包括:该酒酿是由大青枣、糯米、酒曲组成,制备过程是先将大青枣清洗干净,接着将大青枣的果核去除得其果肉,并将果肉粉碎得果汁,然后拿大青枣果汁与糯米共同入锅煮成糯米饭,待糯米饭冷却后加入酒曲,并拌匀,最后发酵成为酒酿。

[0007] 本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0008] 一种大青枣糯米酒酿,技术方案中在于:该酒酿是由大青枣、糯米、酒曲组成,制备过程是先将大青枣清洗干净,接着将大青枣的果核去除得其果肉,并将果肉粉碎得果汁,然后拿大青枣果汁与糯米共同入锅煮成糯米饭,待糯米饭冷却后加入酒曲,并拌匀,最后发酵成为酒酿。

[0009] 具体实施方式如下:

[0010] 1、原料组成及配比:大青枣 1300 份、糯米 500 份,酒曲适量。

[0011] 2、大青枣采集及处理:采集无腐烂、无农药残留、8-9 成熟的新鲜大青枣为原料,将大青枣的果核去除得其果肉,然后将果肉粉碎并取之果汁备用。

[0012] 3、糯米采集:采集无变质、无虫害、色泽正常的糯米为原料。

[0013] 4、浸泡:将糯米浸泡于大青枣果汁中,然后静止 8-9 个小时,使糯米把大青枣果汁吸收起来。

[0014] 5、蒸煮:将吸收有大青枣果汁的糯米放入锅内蒸煮成糯米饭。

- [0015] 6、拌料：待糯米饭冷却后加入酒曲，并拌匀。
- [0016] 7、发酵：将伴有酒曲的糯米饭按照成规方法发酵成为原料酒酿。
- [0017] 8、成品：把发酵好的原料酒酿按量分装起来得成品大青枣酒酿。
- [0018] 本发明既有如下优点：
- [0019] 1、本发明所提的大青枣糯米酒酿其制备方法构思新颖，工艺简单，容易实施。
- [0020] 2、通过实施本发明，将大青枣和糯米有机组合起来，两种原料的功效相辅相成，所以制备出来的酒酿不但营养富集，而且口感佳，是一种极具特色及具有多种保健功能的酒制品。
- [0021] 3、通过实施本发明，制备而成的酒酿酒精度数低，即可当做主食来食用，也可作为一种消闲饮品，适用人群极为广泛，市场前景非常好。

具体实施方式

- [0022] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。
- [0023] 一种大青枣糯米酒酿，技术方案中在于：该酒酿是由大青枣、糯米、酒曲组成，制备过程是先将大青枣清洗干净，接着将大青枣的果核去除得其果肉，并将果肉粉碎得果汁，然后拿大青枣果汁与糯米共同入锅煮成糯米饭，待糯米饭冷却后加入酒曲，并拌匀，最后发酵成为酒酿。
- [0024] 具体实施方式如下：
- [0025] 1、原料组成及配比：大青枣 1300 份、糯米 500 份，酒曲适量。
- [0026] 2、大青枣采集及处理：采集无腐烂、无农药残留、8-9 成熟的新鲜大青枣为原料，将大青枣的果核去除得其果肉，然后将果肉粉碎并取之果汁备用。
- [0027] 3、糯米采集：采集无变质、无虫害、色泽正常的糯米为原料。
- [0028] 4、浸泡：将糯米浸泡于大青枣果汁中，然后静止 8-9 个小时，使糯米把大青枣果汁吸收起来。
- [0029] 5、蒸煮：将吸收有大青枣果汁的糯米放入锅内蒸煮成糯米饭。
- [0030] 6、拌料：待糯米饭冷却后加入酒曲，并拌匀。
- [0031] 7、发酵：将伴有酒曲的糯米饭按照成规方法发酵成为原料酒酿。
- [0032] 8、成品：把发酵好的原料酒酿按量分装起来得成品大青枣酒酿。