(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 104286704 A
(43)申请公布日 2015.01.21

(21)申请号 201410536081.7

(22)申请日 2014.10.11

(71)申请人 赵敬哲
地址 266000 山东省青岛市莱西市水集街道办事处青岛路31号1号楼4单元102户

(72)发明人 赵敬哲

(51)Int.Cl.
A23L 1/164(2006.01)
A23L 1/214(2006.01)
A23L 1/311(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：大米70-90份、糯米50-60份、黄米30-40份、紫薯50-60份、红薯30-40份、肉松15-25份、木薯淀粉5-10份、五香粉3-5份、食盐2-3份、木糖醇3-5份、菜籽油10-20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。

CN 104286704 A

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：大米 70-90 份、糯米 50-60 份、黄米 30-40 份、紫薯 50-60 份、红薯 30-40 份、肉松 15-25 份、木薯淀粉 5-10 份、五香粉 3-5 份、食盐 2-3 份、木糖醇 3-5 份、菜籽油 10-20 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：大米 70 份、糯米 50 份、黄米 30 份、紫薯 50 份、红薯 30 份、肉松 15 份、木薯淀粉 5 份、五香粉 3 份、食盐 2 份、木糖醇 3 份、菜籽油 10 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：大米 80 份、糯米 55 份、黄米 35 份、紫薯 55 份、红薯 35 份、肉松 20 份、木薯淀粉 8 份、五香粉 4 份、食盐 2.5 份、木糖醇 4 份、菜籽油 15 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：大米 90 份、糯米 60 份、黄米 40 份、紫薯 60 份、红薯 40 份、肉松 25 份、木薯淀粉 10 份、五香粉 5 份、食盐 3 份、木糖醇 5 份、菜籽油 20 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) 将大米、糯米、黄米洗净后混合，放入蒸锅内进行蒸制，得到熟米饭；

(2) 将紫薯、红薯去皮切块洗净，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，并加入木薯淀粉、肉松、五香粉、食盐、木糖醇搅拌均匀；

(4) 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；

(5) 将糯米片表面喷上菜籽油，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] 本发明属于食物加工技术领域，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，已有大米锅巴、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。

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，所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成：大米 70-90 份、糯米 50-60 份、黄米 30-40 份、紫薯 50-60 份、红薯 30-40 份、肉松 15-25 份、木薯淀粉 5-10 份、五香粉 3-5 份、食盐 2-3 份、木糖醇 3-5 份、菜籽油 10-20 份。

[0007] 进一步，所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成：大米 70 份、糯米 50 份、黄米 30 份、紫薯 50 份、红薯 30 份、肉松 15 份、木薯淀粉 5 份、五香粉 3 份、食盐 2 份、木糖醇 3 份、菜籽油 10 份。

[0008] 进一步，所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成：大米 80 份、糯米 55 份、黄米 35 份、紫薯 55 份、红薯 35 份、肉松 20 份、木薯淀粉 8 份、五香粉 4 份、食盐 2.5 份、木糖醇 4 份、菜籽油 15 份。

[0009] 进一步，所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成：大米 90 份、糯米 60 份、黄米 40 份、紫薯 60 份、红薯 40 份、肉松 25 份、木薯淀粉 10 份、五香粉 5 份、食盐 3 份、木糖醇 5 份、菜籽油 20 份。

[0010] 本发明还提供一种紫薯肉松锅巴的制备方法，包括如下步骤：

[0011] (1) 将大米、糯米、黄米洗净后混合，放入蒸锅内进行蒸制，得到熟米饭；

[0012] (2) 将紫薯、红薯去皮切块洗净，放入蒸锅内蒸熟，并混合捣成泥，得到紫薯泥；

[0013] (3) 将紫薯泥放入熟米饭中，并加入木薯淀粉、肉松、五香粉、食盐、木糖醇搅拌均匀；

[0014] (4) 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；

[0015] (5) 将糯米片表面喷上菜籽油，放入烤箱烤熟，即得所述紫薯肉松锅巴。

[0016] 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

[0017] 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。

[0018] 实施例一

[0019] 一种紫薯肉松锅巴，所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成：大米 70-90 份、糯米 50-60 份、黄米 30-40 份、紫薯 50-60 份、红薯 30-40 份、肉松 15-25 份、木薯淀粉 5-10 份、五香粉 3-5 份、食盐 2-3 份、木糖醇 3-5 份、菜籽油 10-20 份。

[0020] 所述紫薯肉松锅巴的制备方法包括如下步骤：

[0021] (1) 将大米、糯米、黄米洗净后混合，放入蒸锅内进行蒸制，得到熟米饭；

[0022] (2) 将紫薯、红薯去皮切块洗净，放入蒸锅内蒸熟，并混合捣成泥，得到紫薯泥；

[0023] (3) 将紫薯泥放入熟米饭中，并加入木薯淀粉、肉松、五香粉、食盐、木糖醇搅拌均匀；

[0024] (4) 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；

[0025] (5) 将糯米片表面喷上菜籽油，放入烤箱烤熟，即得所述紫薯肉松锅巴。

[0026] 实施例二

[0027] 一种紫薯肉松锅巴，所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成：大米 70 份、糯米 50 份、黄米 30 份、紫薯 50 份、红薯 30 份、肉松 15 份、木薯淀粉 5 份、五香粉 3 份、食盐 2 份、木糖醇 3 份、菜籽油 10 份。

[0028] 所述紫薯肉松锅巴的制备方法包括如下步骤：

[0029] (1) 将大米、糯米、黄米洗净后混合，放入蒸锅内进行蒸制，得到熟米饭；

[0030] (2) 将紫薯、红薯去皮切块洗净，放入蒸锅内蒸熟，并混合捣成泥，得到紫薯泥；

[0031] (3) 将紫薯泥放入熟米饭中，并加入木薯淀粉、肉松、五香粉、食盐、木糖醇搅拌均匀；

[0032] (4) 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；

[0033] (5) 将糯米片表面喷上菜籽油，放入烤箱烤熟，即得所述紫薯肉松锅巴。

[0034] 实施例三

[0035] 一种紫薯肉松锅巴，所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成：大米 80 份、糯米 55 份、黄米 35 份、紫薯 55 份、红薯 35 份、肉松 20 份、木薯淀粉 8 份、五香粉 4 份、食盐 2.5 份、木糖醇 4 份、菜籽油 15 份。

[0036] 所述紫薯肉松锅巴的制备方法包括如下步骤：

[0037] (1) 将大米、糯米、黄米洗净后混合，放入蒸锅内进行蒸制，得到熟米饭；

[0038] (2) 将紫薯、红薯去皮切块洗净，放入蒸锅内蒸熟，并混合捣成泥，得到紫薯泥；

[0039] (3) 将紫薯泥放入熟米饭中，并加入木薯淀粉、肉松、五香粉、食盐、木糖醇搅拌均

匀；

[0040] (4) 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；

[0041] (5) 将糯米片表面喷上菜籽油，放入烤箱烤熟，即得所述紫薯肉松锅巴。

[0042] 实施例四

[0043] 一种紫薯肉松锅巴，所述紫薯肉松锅巴由下列重量份的原料组成：大米 90 份、糯米 60 份、黄米 40 份、紫薯 60 份、红薯 40 份、肉松 25 份、木薯淀粉 10 份、五香粉 5 份、食盐 3 份、木糖醇 5 份、菜籽油 20 份。

[0044] 所述紫薯肉松锅巴的制备方法包括如下步骤：

[0045] (1) 将大米、糯米、黄米洗净后混合，放入蒸锅内进行蒸制，得到熟米饭；

[0046] (2) 将紫薯、红薯去皮切块洗净，放入蒸锅内蒸熟，并混合捣成泥，得到紫薯泥；

[0047] (3) 将紫薯泥放入熟米饭中，并加入木薯淀粉、肉松、五香粉、食盐、木糖醇搅拌均匀；

[0048] (4) 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；

[0049] (5) 将糯米片表面喷上菜籽油，放入烤箱烤熟，即得所述紫薯肉松锅巴。

[0050] 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。