



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104305062 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410492416. X

(22) 申请日 2014. 09. 24

(71) 申请人 陈守卫

地址 233200 安徽省滁州市定远县拂晓乡拂晓村杨草坊组 02 号

(72) 发明人 陈守卫

(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 1/214 (2006. 01)

A23L 1/312 (2006. 01)

A23L 1/32 (2006. 01)

A23L 1/08 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种桂香紫薯糕及其制备方法

(57) 摘要

一种桂香紫薯糕及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:紫薯 110-120、牛筋 10-11、酸菜 8-9、蒜泥 3-4、青椒 15-20、糯米粉 200-210、澄粉 90-95、桂花蜜 30-35、猪血 10-11、鱿鱼丝 11-12、鸡蛋液 60-62、白芝麻 30-40、莲子 35-40、甘草 1-2、柏子仁 1.2-1.4、大黄 0.9-1、蜂胶 2-2.2、大地棕根 1-1.1、黑血藤 0.5-0.8、酒糟 4-5、黄泥 35-36、营养添加剂 8-9。本发明色泽美观,外酥里嫩,且配方合理,营养丰富,其中添加的猪血可提高本发明的铁含量,鸡蛋液则可提高本发明的蛋白质含量,此外本发明还添加了桂花蜜,其不仅使得本发明味道香甜,同时搭配柏子仁、大黄等中药可达到润肠通便的效果。

1. 一种桂香紫薯糕,其特征在于由以下重量份的原料制成:

紫薯 110-120、牛筋 10-11、酸菜 8-9、蒜泥 3-4、青椒 15-20、糯米粉 200-210、澄粉 90-95、桂花蜜 30-35、猪血 10-11、鱿鱼丝 11-12、鸡蛋液 60-62、白芝麻 30-40、莲子 35-40、甘草 1-2、柏子仁 1.2-1.4、大黄 0.9-1、蜂胶 2-2.2、大地棕根 1-1.1、黑血藤 0.5-0.8、酒糟 4-5、黄泥 35-36、营养添加剂 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:菱角 8-9、米酒 40-44、桂皮粉 1-2、菜籽油 1-2、乌骨鸡肉 10-12、虾皮粉 7-8;

制备方法为:(1)将菱角送入开水锅中,大火煮制 30-35 分钟后捞出,去壳,烘干后研成粉末;

(2)将乌骨鸡肉与米酒混合入锅,小火焖煮 40-50 分钟后出料,取乌骨鸡肉,切片,与桂皮粉、菜籽油混合入锅,大火翻炒 5-6 分钟后出料,送入烘箱,待含水量降至 6-7% 时出料,进行粉碎,然后与步骤(1) 所得物料及剩余物料混匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的桂香紫薯糕的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将甘草、柏子仁、大黄、蜂胶、大地棕根、黑血藤加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得药液和药渣;

(2)将药渣烘干后粉碎,与酒糟、黄泥混合拌匀,均匀裹在紫薯表面;

(3)在烤盘上铺上油纸,然后放上步骤(2) 所得物料,送入烤箱,在 180-190℃ 下烤制 30-40 分钟后出料,去除泥和紫薯皮,所得物料打成泥状,得紫薯泥;

(4)将牛筋、酸菜、药液混合入锅,加入 2 倍的水,小火焖煮 35-40 分钟,然后将牛筋取出,切成小段,与蒜泥混合,送入锅中大火炒制 4-5 分钟,得炒牛筋;

(5)将青椒榨汁,得青椒汁;将糯米粉、澄粉加一倍的水搅拌均匀至无颗粒,然后与紫薯泥、炒牛筋、青椒汁、桂花蜜、猪血、鱿鱼丝混匀,倒入模具中,隔水大火蒸 25-30 分钟后脱模,切块;

(6)将白芝麻、莲子混合入锅,小火炒香后出料,研成粉末;

(7)将步骤(5) 所得物料挂上鸡蛋液,然后均匀裹上步骤(6) 所得物料及剩余物料,送入油锅,大火炸制 2-3 分钟后出料,即得。

一种桂香紫薯糕及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种桂香紫薯糕及其制备方法。

背景技术

[0002] 食品工业的发展直接影响人民的营养健康水平,随着现代城市化步伐的加快,亚健康健康问题日益突出。长期服用药品不但起不到理想的疗效,还会使健康进一步受损。因此,如何通过饮食达到健康保健功效日益引起人们的重视。而紫薯因其口味香甜而受到人们喜爱,但目前市场上出现的有关紫薯的产品营养成分单一,无法均衡保证营养摄入,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种桂香紫薯糕及其制备方法,本发明具有香味浓郁、营养丰富等特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种桂香紫薯糕,其特征在于由以下重量份的原料制成:

紫薯 110-120、牛筋 10-11、酸菜 8-9、蒜泥 3-4、青椒 15-20、糯米粉 200-210、澄粉 90-95、桂花蜜 30-35、猪血 10-11、鱿鱼丝 11-12、鸡蛋液 60-62、白芝麻 30-40、莲子 35-40、甘草 1-2、柏子仁 1.2-1.4、大黄 0.9-1、蜂胶 2-2.2、大地棕根 1-1.1、黑血藤 0.5-0.8、酒糟 4-5、黄泥 35-36、营养添加剂 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:菱角 8-9、米酒 40-44、桂皮粉 1-2、菜籽油 1-2、乌骨鸡肉 10-12、虾皮粉 7-8;

制备方法为:(1)将菱角送入开水锅中,大火煮制 30-35 分钟后捞出,去壳,烘干后研成粉末;

(2)将乌骨鸡肉与米酒混合入锅,小火焖煮 40-50 分钟后出料,取乌骨鸡肉,切片,与桂皮粉、菜籽油混合入锅,大火翻炒 5-6 分钟后出料,送入烘箱,待含水量降至 6-7% 时出料,进行粉碎,然后与步骤(1) 所得物料及剩余物料混匀,即得。

[0005] 所述的桂香紫薯糕的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将甘草、柏子仁、大黄、蜂胶、大地棕根、黑血藤加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得药液和药渣;

(2)将药渣烘干后粉碎,与酒糟、黄泥混合拌匀,均匀裹在紫薯表面;

(3)在烤盘上铺上油纸,然后放上步骤(2) 所得物料,送入烤箱,在 180-190℃ 下烤制 30-40 分钟后出料,去除泥和紫薯皮,所得物料打成泥状,得紫薯泥;

(4)将牛筋、酸菜、药液混合入锅,加入 2 倍的水,小火焖煮 35-40 分钟,然后将牛筋取出,切成小段,与蒜泥混合,送入锅中大火炒制 4-5 分钟,得炒牛筋;

(5)将青椒榨汁,得青椒汁;将糯米粉、澄粉加一倍的水搅拌均匀至无颗粒,然后与紫薯泥、炒牛筋、青椒汁、桂花蜜、猪血、鱿鱼丝混匀,倒入模具中,隔水大火蒸 25-30 分钟后脱

模,切块;

(6) 将白芝麻、莲子混合入锅,小火炒香后出料,研成粉末;

(7) 将步骤(5)所得物料挂上鸡蛋液,然后均匀裹上步骤(6)所得物料及剩余物料,送入油锅,大火炸制 2-3 分钟后出料,即得。

本发明中的大地棕根为石蒜科植物大叶仙茅的根茎,黑血藤为豆科植物长莨油麻藤的老茎。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明色泽美观,外酥里嫩,且配方合理,营养丰富,其中添加的猪血可提高本发明的铁含量,鸡蛋液则可提高本发明的蛋白质含量,此外本发明还添加了桂花蜜,其不仅使得本发明味道香甜,同时搭配柏子仁、大黄等中药可达到润肠通便的效果。

具体实施方式

[0007] 一种桂香紫薯糕,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

紫薯 110、牛筋 10、酸菜 8、蒜泥 3、青椒 15、糯米粉 200、澄粉 90、桂花蜜 30、猪血 10、鱿鱼丝 11、鸡蛋液 60、白芝麻 30、莲子 35、甘草 1、柏子仁 1.2、大黄 0.9、蜂胶 2、大地棕根 1、黑血藤 0.5、酒糟 4、黄泥 35、营养添加剂 8;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:菱角 8、米酒 40、桂皮粉 1、菜籽油 1、乌骨鸡肉 10、虾皮粉 7;

制备方法为:(1)将菱角送入开水锅中,大火煮制 30-35 分钟后捞出,去壳,烘干后研成粉末;

(2) 将乌骨鸡肉与米酒混合入锅,小火焖煮 40-50 分钟后出料,取乌骨鸡肉,切片,与桂皮粉、菜籽油混合入锅,大火翻炒 5-6 分钟后出料,送入烘箱,待含水量降至 6-7% 时出料,进行粉碎,然后与步骤(1)所得物料及剩余物料混匀,即得。

[0008] 所述的桂香紫薯糕的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将甘草、柏子仁、大黄、蜂胶、大地棕根、黑血藤加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得药液和药渣;

(2) 将药渣烘干后粉碎,与酒糟、黄泥混合拌匀,均匀裹在紫薯表面;

(3) 在烤盘上铺上油纸,然后放上步骤(2)所得物料,送入烤箱,在 180-190℃ 下烤制 30-40 分钟后出料,去除泥和紫薯皮,所得物料打成泥状,得紫薯泥;

(4) 将牛筋、酸菜、药液混合入锅,加入 2 倍的水,小火焖煮 35-40 分钟,然后将牛筋取出,切成小段,与蒜泥混合,送入锅中大火炒制 4-5 分钟,得炒牛筋;

(5) 将青椒榨汁,得青椒汁;将糯米粉、澄粉加一倍的水搅拌均匀至无颗粒,然后与紫薯泥、炒牛筋、青椒汁、桂花蜜、猪血、鱿鱼丝混匀,倒入模具中,隔水大火蒸 25-30 分钟后脱模,切块;

(6) 将白芝麻、莲子混合入锅,小火炒香后出料,研成粉末;

(7) 将步骤(5)所得物料挂上鸡蛋液,然后均匀裹上步骤(6)所得物料及剩余物料,送入油锅,大火炸制 2-3 分钟后出料,即得。