



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103583648 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 19

(21) 申请号 201310486883. 7

(22) 申请日 2013. 10. 17

(71) 申请人 安徽金禾粮油集团有限公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县谷阳路
33 号

(72) 发明人 陈少金

(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.

A21D 13/08 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种健胃明目饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种健胃明目饼干，由下列重量份的原料制成：面粉 100-110、玉米 15-18、天麻 1-2、熟地黄 1-3、棕榈 1-2、肉苁蓉 2-3、柿饼 20-30、椰汁 30-40、口蘑 16-21、南瓜 30-40、芦荟 20-25、胡萝卜 20-25、小苏打 6-8、营养添加剂 1-2、水适量；本发明的健胃明目饼干，采用面粉、玉米作为主要原料，玉米具有健脾益胃、抗衰老、防止便秘、防止动脉硬化、防癌、美肤护肤德国功效。另外，添加的口蘑含有大量植物纤维，具有防止便秘、促进排毒、预防糖尿病及大肠癌、降低胆固醇含量、强身补虚之功效、防癌抗癌及提高人体免疫功能和健肤作用。特别添加的胡萝卜具有健脾消食、补肝明目、清热解毒、透疹、降气止咳的作用。

1. 一种健胃明目饼干，其特征在于，由下列重量份的原料制成：面粉 100-110、玉米 15-18、天麻 1-2、熟地黄 1-3、棕板 1-2、肉苁蓉 2-3、柿饼 20-30、椰汁 30-40、口蘑 16-21、南瓜 30-40、芦荟 20-25、胡萝卜 20-25、小苏打 6-8、营养添加剂 1-2、水适量；

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成：大麦苗粉 50-60、黑豆 20-30、冬瓜 20-30、洋葱 15-20、丁葵草 2-3、灵芝 3-4、枸杞 1-2、橘皮 2-3、当归 1-2、金银花 5-6、板蓝根 2-3、椰汁 10-12、糙米汤 11-13、薏仁油 1-2、水适量；制备方法是将黑豆用椰汁磨成豆浆；将冬瓜洗净去皮后与洋葱一起打成菜汁；将丁葵草、灵芝、枸杞、橘皮、当归、金银花、板蓝根加适量水文火煎煮 1-2 小时，过滤得药液；将所得药液与豆浆、菜汁及其它剩余成分混合，小火煮沸、搅拌 20-30 分钟，冷却，喷雾干燥，即得。

2. 根据权利要求书 1 所述健胃明目饼干，其特征在于，制备方法的具体步骤如下：

(1) 将天麻、熟地黄、棕板、肉苁蓉粉碎成渣后，加入适量水中文火煎煮 1-2 小时，滤去药渣，得煎煮液，备用；

(2) 将玉米烘干后，研磨成玉米粉，与椰汁混合搅拌均匀，加热直至煮沸，得椰汁玉米浆，备用；

(3) 将口蘑洗净，切割成 20 目的块状，脱水后备用；

(4) 将南瓜、芦荟、胡萝卜洗净，取其果肉，放入打汁机中，打成蔬菜汁，备用；

(5) 将柿饼切成条状，与步骤 1 的煎煮液、步骤 2 的椰汁玉米浆、步骤 3 的脱水口蘑、步骤 4 的蔬菜汁以及其他剩余成分混合，搅拌均匀后调制成面团，制成饼坯，放入烤箱中烤熟即可。

一种健胃明目饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其工艺技术领域,特别涉及一种健胃明目饼干及其制备方法。

背景技术

[0002] 口蘑含有大量植物纤维,具有防止便秘、促进排毒、预防糖尿病及大肠癌、降低胆固醇含量的作用,而且它又属于低热量食品,可以防止发胖。口蘑性平,味甘温,有强身补虚之功效。还有防癌抗癌及提高人体免疫功能和健肤作用,经常食用还有降低血压及血中胆固醇、防治肝炎及软骨病的作用。胡萝卜具有健脾消食、补肝明目、清热解毒、透疹、降气止咳的作用。芦荟具有消炎抗菌、增强皮肤弹性、保护皮肤粘膜、预防粉刺、预防雀斑和皱纹、洁净皮肤抗皮脂溢、预防化脓性皮肤病、润泽皮肤、敛汗、除汗、减少头皮屑、美化毛发等作用。柿饼味甘涩、性寒,无毒。入胃、大肠经。可以有效补充人体养分及细胞内液,起到润肺生津的作用;有助于胃肠消化,增进食欲,同时有涩肠止泻的功效。还有助于降低血压,软化血管、增加冠状动脉流量、并且能活血消炎、改善心血管功能。

发明内容

[0003] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种健胃明目饼干及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

本发明的饼干由下列重量份的原料制成:面粉 100-110、玉米 15-18、天麻 1-2、熟地黄 1-3、棕板 1-2、肉苁蓉 2-3、柿饼 20-30、椰汁 30-40、口蘑 16-21、南瓜 30-40、芦荟 20-25、胡萝卜 20-25、小苏打 6-8、营养添加剂 1-2、水适量;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:大麦苗粉 50-60、黑豆 20-30、冬瓜 20-30、洋葱 15-20、丁葵草 2-3、灵芝 3-4、枸杞 1-2、橘皮 2-3、当归 1-2、金银花 5-6、板蓝根 2-3、椰汁 10-12、糙米汤 11-13、薏仁油 1-2、水适量。制备方法是将黑豆用椰汁磨成豆浆;将冬瓜洗净去皮后与洋葱一起打成菜汁;将丁葵草、灵芝、枸杞、橘皮、当归、金银花、板蓝根加适量水文火煎煮 1-2 小时,过滤得药液;将所得药液与豆浆、菜汁及其他剩余成分混合,小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却,喷雾干燥,即得。

[0005] 饼干的制备的具体步骤如下:

(1) 将天麻、熟地黄、棕板、肉苁蓉粉碎成渣后,加入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤去药渣,得煎煮液,备用;

(2) 将玉米烘干后,研磨成玉米粉,与椰汁混合搅拌均匀,加热直至煮沸,得椰汁玉米浆,备用;

(3) 将口蘑洗净,切割成 20 目的块状,脱水后备用;

(4) 将南瓜、芦荟、胡萝卜洗净,取其果肉,放入打汁机中,打成蔬菜汁,备用;

(5) 将柿饼切成条状,与步骤 1 的煎煮液、步骤 2 的椰汁玉米浆、步骤 3 的脱水口蘑、步骤 4 的蔬菜汁以及其他剩余成分混合,搅拌均匀后调制成面团,制成饼坯,放入烤箱中烤熟

即可。

[0006] 本发明的有益效果：

本发明的健胃明目饼干，采用面粉、玉米作为主要原料，玉米具有健脾益胃、抗衰老、防止便秘、防止动脉硬化、防癌、美肤护肤德国功效。另外，添加的口蘑含有大量植物纤维，具有防止便秘、促进排毒、预防糖尿病及大肠癌、降低胆固醇含量、强身补虚之功效、防癌抗癌及提高人体免疫功能和健肤作用。特别添加的胡萝卜具有健脾消食、补肝明目、清热解毒、透疹、降气止咳的作用。

具体实施方案

[0007] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述：

称取下列重量份(kg)的原料制成：面粉 110、玉米 17、天麻 1、熟地黄 2、棕板 1、肉苁蓉 2、柿饼 25、椰汁 40、口蘑 21、南瓜 40、芦荟 24、胡萝卜 23、小苏打 7、营养添加剂 1、水适量；

所述营养添加剂由下列重量份(kg)的原料制成：大麦苗粉 60、黑豆 26、冬瓜 30、洋葱 18、丁葵草 2、灵芝 3、枸杞 1、橘皮 3、当归 1、金银花 5、板蓝根 2、椰汁 10-12、糙米汤 11-13、薏仁油 1-2、水适量。制备方法是将黑豆用椰汁磨成豆浆；将冬瓜洗净去皮后与洋葱一起打成菜汁；将丁葵草、灵芝、枸杞、橘皮、当归、金银花、板蓝根加适量水文火煎煮 2 小时，过滤得药液；将所得药液与豆浆、菜汁及其它剩余成分混合，小火煮沸、搅拌 25 分钟，冷却，喷雾干燥，即得。

[0008] 饼干的制备方法的具体步骤如下：

(1) 将天麻、熟地黄、棕板、肉苁蓉粉碎成渣后，加入适量水中文火煎煮 2 小时，滤去药渣，得煎煮液，备用；

(2) 将玉米烘干后，研磨成玉米粉，与椰汁混合搅拌均匀，加热直至煮沸，得椰汁玉米浆，备用；

(3) 将口蘑洗净，切割成 20 目的块状，脱水后备用；

(4) 将南瓜、芦荟、胡萝卜洗净，取其果肉，放入打汁机中，打成蔬菜汁，备用；

(5) 将柿饼切成条状，与步骤 1 的煎煮液、步骤 2 的椰汁玉米浆、步骤 3 的脱水口蘑、步骤 4 的蔬菜汁以及其他剩余成分混合，搅拌均匀后调制成面团，制成饼坯，放入烤箱中烤熟即可。