



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102813048 A

(43) 申请公布日 2012. 12. 12

(21) 申请号 201110151491. 6

(22) 申请日 2011. 06. 08

(71) 申请人 饶峰

地址 221600 江苏省沛县安国镇庙道口 57
号

(72) 发明人 饶峰

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种黑豆、糯米发糕的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种黑豆、糯米发糕的制备方法。是将黑豆、糯米、蚕豆等混合加工成面粉后,用清水将白糖、酵母粉化开后和成面块,发酵后做成糕坯,上撒芝麻入笼中蒸熟食用,本发糕营养丰富,制作简单,是人们常食的上好食品。

1. 本发明涉及一种黑豆糯米发糕的制备方法。其特征在于：

黑豆 500-5000g 糯米 1000-10000g 蚕豆 100-2000g 绿豆 50-1000g

小米 1000-2000g 玉米 1000-2000g 酵母粉 10 包 白糖 100-500g

芝麻 100-500g

2. 根据权利要求 1 所述, 首先将黑豆、糯米、蚕豆、绿豆、小米、玉米、混合加工成面粉后, 用清水适量将白糖、酵母粉化开后和成面块, 放于 25℃左右的环境中发酵后, 再将面块做成糕坯, 上撒一层芝麻入笼中蒸熟。

一种黑豆、糯米发糕的制备方法

[0001] 本发明涉及一种食品,特别是一种黑豆糯米发糕的制备方法。

[0002] 本发明的目的是提供一种制作简单,食用方便,营养丰富的黑豆糯米营养发糕的制备方法。

[0003] 本发明的技术方案是这样实现的,其特征在于:

[0004] 黑豆 500-5000g 糯米 1000-10000g 蚕豆 100-2000g 绿豆 50-1000g

[0005] 小米 1000-2000g 玉米 1000-2000g 酵母粉 10 包 白糖 100-500g

[0006] 芝麻 100-500g

[0007] 首先将黑豆、糯米、蚕豆、绿豆、小米、玉米、混合加工成面粉后,用清水适量将白糖、酵母粉化开后和成面块,放于 25℃ 左右的环境中发酵后,再将面块做成糕坯,上撒一层芝麻入笼中蒸熟后即可食用,本发糕营养丰富,制作简单,是人们常食的上好食品。

实施例:

[0008] 黑豆 2000g 糯米 5000g 蚕豆 1000g 绿豆 500g

[0009] 小米 1000g 玉米 1000g 酵母粉 10 包 白糖 500g

[0010] 芝麻 400g

[0011] 首先将黑豆、糯米、蚕豆、绿豆、小米、玉米、混合加工成面粉后,用清水适量将白糖、酵母粉化开后和成面块,放于 25℃ 左右的环境中发酵后,再将面块做成糕坯,上撒一层芝麻入笼中蒸熟后即可食用。