



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103907826 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 09

(21) 申请号 201410127304. 4

(22) 申请日 2014. 03. 31

(71) 申请人 吴淑芬

地址 541002 广西壮族自治区桂林市象山区
瓦窑西路一巷 3 号

(72) 发明人 吴淑芬

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 林培

(51) Int. Cl.

A23L 1/164 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种水果糯米饭的制作方法

(57) 摘要

本发明公开一种水果糯米饭的制作方法,包括如下步骤:选新鲜水果,制成果汁,调节果汁质量浓度和糖度;浸泡糯米,洗净,蒸熟,冷却,加入果汁和柠檬酸,搅拌均匀,成型,杀菌,真空包装,制得所需水果糯米饭。本发明的制作方法简单、环保,制作所得的水果糯米饭营养丰富,爽而不腻,口感极佳,携带方便。

1. 一种水果糯米饭的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - (1) 选择成熟、品质优良的新鲜水果,筛选除杂,清洗干净,将其制成果汁;
 - (2) 调果汁质量浓度为 75-85%,糖度调节至 15-25%,得到待用的果汁;
 - (3) 浸泡糯米 8-12 小时,洗净,在 90-100℃温度下蒸煮至刚好熟;
 - (4) 将蒸好的糯米饭冷却至 30-40℃,然后按照糯米饭重量的 10-25% 浇上步骤(2)得到的待用果汁,加入糯米饭重量的 0.1-0.2% 柠檬酸,搅拌均匀,静置 15-30min;
 - (5) 将浇入果汁的糯米饭压成所需形状;
 - (6) 灭菌,真空包装,成品。
2. 根据权利要求 1 所述水果糯米饭的制作方法,其特征在于:步骤(1)所述水果是菠萝、西瓜、苹果、橘子、葡萄、哈密瓜、雪梨中的一种。
3. 根据权利要求 1 所述水果糯米饭的制作方法,其特征在于:步骤(2)所述果汁的质量浓度采用矿泉水或蒸馏水来调节。
4. 根据权利要求 1 所述水果糯米饭的制作方法,其特征在于:步骤(2)所述糖度调节采用添加葡萄糖或果糖来实现。
5. 根据权利要求 1 所述水果糯米饭的制作方法,其特征在于:步骤(6)所述灭菌手段采用巴士灭菌法,温度为 60-70℃,时间为 25-30min。
6. 根据权利要求 1 所述方法制作的水果糯米饭。

一种水果糯米饭的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别涉及一种水果糯米饭的制作方法。

背景技术

[0002] 糯米是糯稻脱壳的米,在中国南方称为糯米,而北方则多称为江米。糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素 B1、维生素 B2、烟酸及淀粉等,营养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效,对食欲不佳,腹胀腹泻有一定缓解作用。

[0003] 水果是指多汁且有甜味的植物果实,富含纤维素、维生素等物质,不但含有丰富的营养且能够帮助消化。水果是对部分可以食用的植物果实和种子的统称。水果有降血压、减缓衰老、减肥瘦身、皮肤保养、明目、抗癌、降低胆固醇等保健作用。

[0004] 水果口味平和,色泽诱人,将其与糯米饭结合,食用者易于接受,制成的水果糯米饭不但营养丰富,口感极佳,爽而不腻,而且易于消化,携带方便,特别适合户外活动的人群。

[0005] 目前市场上还未发现包装水果糯米饭。

发明内容

[0006] 本发明所要解决的技术问题是提供一种水果糯米饭的制作方法,此方法简单、环保,制成的水果糯米饭营养丰富,爽而不腻,口感极佳,携带方便。

[0007] 为解决上述问题,本发明采用的技术方案是:一种水果糯米饭的制作方法,制作步骤如下:

[0008] (1) 选择成熟、品质优良的新鲜水果,筛选除杂,清洗干净,将其制成果汁;

[0009] (2) 调果汁质量浓度为 75-85%,糖度调节至 15-25%,得到待用的果汁;

[0010] (3) 浸泡糯米 8-12 小时,洗净,在 90-100℃ 温度下蒸煮至刚好熟;

[0011] (4) 将蒸好的糯米饭冷却至 30-40℃,然后按照糯米饭重量的 10-15% 浇上步骤(2)得到的待用果汁,加入糯米饭重量的 0.1-0.2% 柠檬酸,搅拌均匀,静置 15-30min;

[0012] (5) 将浇入果汁的糯米饭压成所需形状;

[0013] (6) 灭菌,真空包装,成品。

[0014] 上述步骤(1)所述水果是菠萝、西瓜、苹果、橘子、葡萄、哈密瓜、雪梨中的一种。

[0015] 上述步骤(2)所述果汁的质量浓度采用矿泉水或蒸馏水来调节。

[0016] 上述步骤(2)所述糖度调节采用添加葡萄糖或果糖来实现。

[0017] 制作方法中,步骤(6)所述灭菌手段采用巴士灭菌法,温度为 60-70℃,时间为 25-30min。

[0018] 本发明的有益效果在于:

[0019] 1、将水果制成果汁,果汁更易渗入糯米饭中,制成的水果糯米饭有水果香味,爽而不腻,口感极佳,食用者易于接受。

[0020] 2、本发明选用多种水果制成水果糯米饭,解决了口味单一的问题,更加满足消费

者的需求。

[0021] 3、本发明采用巴士灭菌手段,既保证了水果糯米饭的营养不被破坏,又达到灭菌效果。

[0022] 4、将水果糯米饭真空包装,质量有保证,而且便于携带,食用方便。

具体实施方式

[0023] 以下结合实施例对本发明作进一步说明,但本发明并不局限于这些实施例。

[0024] 实施例 1

[0025] 果汁的制作:选择成熟、品质优良的新鲜菠萝,筛选除杂,清洗干净,去皮,在含盐 30% 盐水中浸泡 30min,将其制成果汁;加矿泉水调果汁质量浓度为 75%,加入葡萄糖将糖度调节至 25%,得到待用的果汁。

[0026] 糯米饭的制作:浸泡糯米 8 小时,洗净,在 90℃ 温度下蒸煮至刚好熟。

[0027] 水果糯米饭的制作:将蒸好的糯米饭冷却至 30℃,然后按照糯米饭重量的 15% 浇上待用果汁,加入糯米饭重量的 0.1% 柠檬酸,搅拌均匀,静置 30min,将浇入果汁的糯米饭压成所需形状;在 60℃ 温度下进行巴士灭菌 30min,真空包装,成品。

[0028] 实施例 2

[0029] 果汁的制作:选择成熟、品质优良的新鲜西瓜,筛选除杂,清洗干净,去皮,将其制成果汁;加蒸馏水调果汁质量浓度为 80%,加入果糖将糖度调节至 20%,得到待用的果汁。

[0030] 糯米饭的制作:浸泡糯米 9 小时,洗净,在 95℃ 温度下蒸煮至刚好熟。

[0031] 水果糯米饭的制作:将蒸好的糯米饭冷却至 35℃,然后按照糯米饭重量的 12% 浇上待用果汁,加入糯米饭重量的 0.15% 柠檬酸,搅拌均匀,静置 25min,将浇入果汁的糯米饭压成所需形状;在 65℃ 温度下进行巴士灭菌 28min,真空包装,成品。

[0032] 实施例 3

[0033] 果汁的制作:选择成熟、品质优良的新鲜苹果,筛选除杂,清洗干净,将其制成果汁;加蒸馏水调果汁质量浓度为 85%,加入葡萄糖将糖度调节至 15%,得到待用的果汁。

[0034] 糯米饭的制作:浸泡糯米 10 小时,洗净,在 100℃ 温度下蒸煮至刚好熟。

[0035] 水果糯米饭的制作:将蒸好的糯米饭冷却至 40℃,然后按照糯米饭重量的 10% 浇上待用果汁,加入糯米饭重量的 0.2% 柠檬酸,搅拌均匀,静置 15min,将浇入果汁的糯米饭压成所需形状;在 70℃ 温度下进行巴士灭菌 25min,真空包装,成品。

[0036] 实施例 4

[0037] 果汁的制作:选择成熟、品质优良的新鲜橘子,筛选除杂,清洗干净,去皮,将其制成果汁;加矿泉水调果汁质量浓度为 80%,加入葡萄糖将糖度调节至 20%,得到待用的果汁。

[0038] 糯米饭的制作:浸泡糯米 10 小时,洗净,在 95℃ 温度下蒸煮至刚好熟。

[0039] 水果糯米饭的制作:将蒸好的糯米饭冷却至 35℃,然后按照糯米饭重量的 13% 浇上待用果汁,加入糯米饭重量的 0.1% 柠檬酸,搅拌均匀,静置 20min,将浇入果汁的糯米饭压成所需形状;在 65℃ 温度下进行巴士灭菌 27min,真空包装,成品。

[0040] 实施例 5

[0041] 果汁的制作:选择成熟、品质优良的新鲜葡萄,筛选除杂,清洗干净,将其制成果汁;加矿泉水调果汁质量浓度为 78%,加入葡萄糖将糖度调节至 25%,得到待用的果汁。

[0042] 糯米饭的制作 :浸泡糯米 11 小时,洗净,在 95℃温度下蒸煮至刚好熟。

[0043] 水果糯米饭的制作 :将蒸好的糯米饭冷却至 30℃,然后按照糯米饭重量的 14% 浇上待用果汁,加入糯米饭重量的 0.15% 柠檬酸,搅拌均匀,静置 20min,将浇入果汁的糯米饭压成所需形状 ;在 68℃温度下进行巴士灭菌 26min,真空包装,成品。

[0044] 实施例 6

[0045] 果汁的制作 :选择成熟、品质优良的新鲜哈密瓜,筛选除杂,清洗干净,将其制成果汁 ;加蒸馏水调果汁质量浓度为 82%,加入果糖将糖度调节至 17%,得到待用的果汁。

[0046] 糯米饭的制作 :浸泡糯米 12 小时,洗净,在 100℃温度下蒸煮至刚好熟。

[0047] 水果糯米饭的制作 :将蒸好的糯米饭冷却至 35℃,然后按照糯米饭重量的 12% 浇上待用果汁,加入糯米饭重量的 0.18% 柠檬酸,搅拌均匀,静置 23min,将浇入果汁的糯米饭压成所需形状 ;在 63℃温度下进行巴士灭菌 29min,真空包装,成品。

[0048] 实施例 7

[0049] 果汁的制作 :选择成熟、品质优良的新鲜雪梨,筛选除杂,清洗干净,将其制成果汁 ;加矿泉水调果汁质量浓度为 85%,加入果糖将糖度调节至 15%,得到待用的果汁。

[0050] 糯米饭的制作 :浸泡糯米 9 小时,洗净,在 95℃温度下蒸煮至刚好熟。

[0051] 水果糯米饭的制作 :将蒸好的糯米饭冷却至 35℃,然后按照糯米饭重量的 10% 浇上待用果汁,加入糯米饭重量的 0.13% 柠檬酸,搅拌均匀,静置 27min,将浇入果汁的糯米饭压成所需形状 ;在 65℃温度下进行巴士灭菌 28min,真空包装,成品。