



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101112246 B

(45) 授权公告日 2011.05.11

(21) 申请号 200610108079.5

魏博·驴打滚·中国食品

(22) 申请日 2006.07.27

17.2003, (17), 41.

(73) 专利权人 北京御食园食品有限公司

审查员 唐惠敏

地址 101407 北京市怀柔区雁栖工业小区 C 区

(72) 发明人 曹振兴

(74) 专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所 11038

代理人 刘明海

(51) Int. Cl.

A23L 1/48 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/20 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 1149407 A, 1997.05.14, 全文.

张文玉 等. 水果糕点小食品制品 788 例

1. 科学技术文献出版社, 2003, 64-65.

孙林东 等. 为您提供几种凉糕的作法. 中国食品 8. 1985, (8), 20-21.

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

驴打滚食品及其制法

(57) 摘要

本发明提供一种驴打滚食品小吃, 其中包括用酸枣泥代替传统使用的糯米粉制成的糕体部分和粘在外面的由黄豆粉和枣粉制成的混合粉。另外, 本发明提供一种上述驴打滚食品的制作方法, 包括提供酸枣泥以制成该食品的糕体部分的步骤和将由黄豆粉和枣粉形成的混合粉粘到上述糕体部分上的步骤。此外提供了酸枣用于制备驴打滚食品小吃的用途。

1. 一种驴打滚食品,其中包括用酸枣泥代替传统使用的糯米粉制成的糕体物质和粘在外面的由黄豆粉和枣粉制成的混合粉,其中,该驴打滚食品的成品含有水份 18-28%和总糖 40-60%;并且酸枣泥中添加有食品物质,所述食品物质选自饴糖、砂糖、果胶和 / 或琼脂。

2. 根据权利要求 1 的驴打滚食品,其中在糕体物质上添加有馅料。

3. 根据权利要求 2 的驴打滚食品,其中馅料被制成为枣味、山楂味、芝麻味或花生味。

4. 根据权利要求 1 的驴打滚食品,其中使用由 60%的酸枣泥、20%的饴糖、10%的砂糖、5%的果胶和 5%的琼脂制成的糕体物质。

5. 根据权利要求 1 的驴打滚食品,其中使用由重量比例为 1 : 1 的黄豆粉和枣粉制成的混合粉。

6. 根据权利要求 1 的驴打滚食品的制作方法,它包括提供酸枣泥以制成该食品的糕体物质的步骤和将由黄豆粉和枣粉形成的混合粉粘到上述糕体物质上的步骤,其中,该驴打滚食品的成品含有水份 18-28%和总糖 40-60%;并且其中糕体物质的制备是通过将酸枣用糖水溶液,煮制 8-10 分钟;并随后将制成的枣泥与任选的饴糖、砂糖、果胶和 / 或琼脂一起加热熬制得到的,熬制时间为 25-30 分钟。

7. 根据权利要求 6 的方法,其中使用的黄豆粉是在 120-150℃的炉温下烤制 25-30 分钟得到的,枣粉是成熟蜜枣通过喷雾干燥工艺加工而成。

8. 根据权利要求 7 的方法,其中使用的黄豆粉是在 120℃温度下烤制 30 分钟得到的。

9. 根据权利要求 7 的方法,其中生产前将枣粉用 120-150℃的炉温烤制 25-30 分钟。

10. 根据权利要求 9 的方法,其中将枣粉在 120℃温度下烤制 30 分钟。

11. 根据权利要求 6 的方法,其特征在于:

所述的糖水溶液为 20-30%的白砂糖水溶液,和 / 或

将制成的枣泥与任选的饴糖、砂糖、果胶和 / 或琼脂一起加热熬制的煮制时间为 30 分钟。

12. 根据权利要求 6 的方法,其中糕体物质被制成水份为 18-26%,和总糖含量为 45-55%。

13. 根据权利要求 12 的方法,其特征在于:

糕体物质被制成水份为 22%,和 / 或

糕体物质被制成总糖含量为 50%。

14. 酸枣用于制备权利要求 1 所述驴打滚食品的用途。

## 驴打滚食品及其制法

[0001] 发明领域

[0002] 本申请涉及一种新型的驴打滚食品,它是通过使用不同于传统的原料制成的,从而表现出可以长期保存的保质期,及还涉及这种食品的制法。

[0003] 发明背景

[0004] 驴打滚又名豆面糕,是北京特色小吃中的古老品种之一。呈金黄色,豆香馅甜,入口绵软,别具风味,是老少皆宜的传统风味小吃。但为什么又称“驴打滚”呢?似乎是一种形象比喻,制得后放在黄豆粉面中滚一下,如郊野真驴打滚,扬起灰尘似的,故而得名。《小食品杂咏》中就说:“红糖水馅巧安排,黄面成团豆里埋。何事群呼‘驴打滚’”,称名未免近诙谐。还说:“黄豆粘米,蒸熟,裹以红糖水馅,滚于炒豆面中,置盘上售之,取名‘驴打滚’真不可思议之称也。”如今,很多人只知雅号俗称,不知其正名了。是一种非常受大众喜爱的小吃。

[0005] 北京传统驴打滚食品的加工方法是:“驴打滚”是用黄米夹馅卷成的长卷,切块而成。它的原料有大黄米面、黄豆面、澄沙、白糖、香油、桂花、青红丝和瓜仁。它的制作分为制坯、和馅、成型三道工序。目前市场上的主要原料是用糯米面加水蒸熟,和面时稍多加水和软些。另将黄豆炒熟后,轧成粉面。制作时将蒸熟的糯米面沾上黄豆粉面擀成片,然后抹上豆沙馅卷起来,切成 100 克左右的小块,撒上白糖,制作时馅卷得均匀,层次分明。

[0006] 然而这种传统驴打滚存在着下面的各种缺陷。

[0007] 首先是原料方面:传统驴打滚原料以糯米粉居多。成品为香甜绵软,甜粘香糯的特点。但加工后存放过程中出现的问题:存放时间稍长就会变硬(糯米粉持水性差)。从原料上就限制了它的货架期。

[0008] 另外是在保质期方面:传统驴打滚货架期短只有几天,属于即做即卖的食品。没有包装,不宜携带。而且变质快,一旦变质,其口感、风味都会发生极大的变化,感官、外形也会受到影响。

[0009] 此外,在加工条件方面也有某些缺陷:例如由于是即食即卖、货架期短的食品,故加工后没有包装不能保证产品的安全性,存放过久就会变质,尤其是夏季。受加工工艺的局限性,所以消费群体也受到了限制。特色产品受阻,不能让更多各地方、国内外的消费者吃到北京的特色小吃。

[0010] 而在风味特色方面也有缺陷:即产品风味单一化,除了基本的豆沙风味、粘口特点外,没有更多的创新,没有更多的健康、营养新概念。

[0011] 因此,市场上需要一种尽可能不具有上述各方面限制的驴打滚食品小吃,来满足人们对它的偏好兴趣。

[0012] 申请人经过对传统驴打滚的原料、货架、风味、工艺、营养等的整体综合分析。本着让更多的消费者品尝、吃到老北京的特色小吃,通过多次的市场调查、市场分析、技术资料收集、反复试验、保质期跟踪后,最终在保持原产品基本特色之上,开发出了工业化生产的具有全新特色的驴打滚食品。

[0013] 因此,本发明的目的之一是提出一种使用不同于传统原料制成的具有全新风格的

驴打滚食品小吃。

[0014] 本发明的另一目的是提供一种上面所述的驴打滚食品小吃的制作方法。

### 发明内容

[0015] 本发明的上述目的通过用酸枣泥替代了原来使用的糯米粉, 而用蜜枣粉替代了部分的黄豆粉而满足, 从而由于原料不仅具有营养价值, 还具有保健功能, 是药食同源的保健原料, 从而满足了消费者的要求。

[0016] 因此, 本发明提供了一种驴打滚食品小吃, 其中包括用酸枣泥代替传统使用的糯米粉制成的糕体部分和粘在外面的由黄豆粉和枣粉制成的混合粉。

[0017] 另外, 本发明提供一种上述驴打滚食品的制作方法, 包括提供酸枣泥以制成该食品的糕体部分的步骤和将由黄豆粉和枣粉形成的混合粉粘到上述糕体上的步骤。

[0018] 相应地, 本发明也提供酸枣用于制备驴打滚食品小吃的用途。

[0019] 根据本发明, 选择天然的、无污染的酸枣和蜜枣, 作为本发明的基本原料。在本发明中是用酸枣泥替代了传统使用的糯米粉, 和用蜜枣粉替代了部分的黄豆粉, 因此原料不仅具有营养价值, 还具有保健功能, 是药食同源的保健原料。

[0020] 制备原料时, 首先将满足卫生条件的鲜酸枣清洗干净。为制成枣泥, 将酸枣用糖水溶液, 例如大约 20-30% 的白砂糖水溶液, 煮制大约 8-10 分钟。随后将制成的枣泥与例如饴糖、砂糖、果胶和 / 或琼脂一起加热熬制, 煮制时间为大约 25-30 分钟, 优选地约 30 分钟。使得制成水份为大约 18-26%, 优选地约 22%, 和总糖含量为大约 45-55%, 优选地大约 50% 的糕体状物质, 将其盛放在特制的容器中。上述制成的糕体状物质进行常温冷却。

[0021] 在一个实施方案中, 例如将 60% 的枣泥、20% 的饴糖、10% 的砂糖、5% 的果胶和 5% 的琼脂一起加热熬制, 得到糕体状物质。

[0022] 根据传统驴打滚食品的制造方式, 传统使用的糯米粉外面还要沾上黄豆粉作为熟粉。根据本发明, 是在传统的黄豆粉中添加枣粉, 因此本发明使用的熟粉为按比例配制好的熟黄豆粉与熟枣粉。

[0023] 根据本发明, 使用的黄豆粉是在大约 120-150°C 的炉温下烤制 25-30 分钟得到的, 优选地在 120°C 温度下烤制大约 30 分钟, 目的是使原料本身的香味更浓并有灭菌的作用。

[0024] 而枣粉是成熟蜜枣通过喷雾干燥工艺加工而成。生产前将枣粉用大约 120-150°C 的炉温烤制大约 25-30 分钟, 优选地在大约 120°C 温度下烤制大约 30 分钟得到, 目的同样是使原料本身的香味更浓并有灭菌的作用。

[0025] 制好的熟黄豆粉和熟枣粉根据具体的情况以适当的比例混合在一起并进行适当的调整。

[0026] 在将原料准备好之后, 根据传统驴打滚的制造方式, 将冷却后的枣泥糕体外面沾上黄豆粉面和蜜枣粉的混合粉, 并擀成皮。

[0027] 擀好的皮上可以根据需要添加各种馅料, 并成型, 例如可以在添加各种风味的馅后卷成条。这时要求馅卷得均匀, 层次分明, 但这并不会影响最终产品的性能和口味, 只是从美观上加以要求的。

[0028] 铺展在皮上的馅料可以根据需要调成为各种的口味, 例如为枣味 (原味)、山楂味、芝麻味、花生味。枣味为主原料酸枣泥特有的枣味, 并添加了天然的紫薯皮提取粉, 让产

品从感官、视觉上有了新的变化。山楂味采用了天然的山楂经过精细加工成果泥（果粉）添加到产品中。芝麻味为炒熟（烤熟）后的芝麻添加到产品中。花生味为炒熟（烤熟）去皮后的花生经过粉碎添加到产品中。这些馅料的制作可以采用本领域中所常见的方式和手段进行，并不具有特别之处。

[0029] 将添加馅料后并卷好的条卷切成适当大小的块体，例如切成 16 克左右的小块，其形状也是可以根据需要和喜好进行选取的。

[0030] 在随后的步骤中是将切好的小块产品放在烤好的黄豆粉和枣粉的混合粉（例如配比为 1 :1）中裹一下。黄豆粉和枣粉之间的配比可以进行调节，另外也可以根据需要添加其它的适当物质，以从颜色、口味等方面进一步进行调节。这样就制得的本发明的驴打滚食品。

[0031] 对成品理化检验后发现其中通常可以含有水份 18-28%和总糖 40-60%。

[0032] 根据本发明，采用酸枣泥替代了原来的糯米粉，添加其他辅料经过加工后具有了一定的粘性，保持了原产品的粘软香甜等特点。

[0033] 根据本发明得到的驴打滚食品具有工艺合理、货架期长、食品安全性强、携带方便的特点。口感酸甜适中，风味多样且营养丰富；有益人体的肠胃调理，有助于消化，富含含有维生素 C 以及氨基酸、矿物质等营养成分，健脾开胃，老少皆宜。

[0034] 下面结合具体的实施方案对本发明的驴打滚食品的制作工艺进行更详细的介绍，但这不应该解释为对本发明要求的权利要求书范围构成限制。除非另有说明，本申请中使用的百分比为重量百分比。

[0035] 原料制备：

[0036] 1. 酸枣泥的制备：将鲜酸枣清洗干净，然后通过用 25%的白砂糖溶液煮制大约 10 分钟制成枣泥。随后通过以下的配比：枣泥 60%、饴糖 20%、砂糖 10%、果胶 5%、琼脂 5% 一起加热熬制，煮制时间为 30 分钟。从而制成水份为大约 22%和总糖为大约 50%的糕体，盛放在容器中。

[0037] 2. 驴打滚用熟粉的制备：(a) 将磨好的黄豆粉用温度大约 120℃的炉温以大约 30 分钟时间烤熟；(b) 将成熟蜜枣通过喷雾干燥工艺加工而制成枣粉，枣粉用温度大约 120℃的炉温以大约 30 分钟时间烤熟。制好的黄豆粉和枣粉可以根据需要以适当的比例混合在一起，作为驴打滚用熟粉使用。

[0038] 驴打滚食品的制作：将酸枣泥制成的糕体外面沾上黄豆粉面和 / 或蜜枣粉，并擀成皮。在糕体皮上施加相应的馅料后卷起来，切成大约 16 克左右的小块。将切好的小块产品放在烤好的黄豆粉和枣粉的混合粉（配比为 1 :1）中裹一下，从而粘上熟粉，成为最终的驴打滚食品。

[0039] 通过上述方法制备的驴打滚食品小吃除了表现出与传统方法可比、但也可以不同的风味和口味外，也表现出了可以长时间贮存的优点，从而可以长距离运输和保存用于满足各地人们的要求。