(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 103875758 A
(43)申请公布日 2014.06.25

(21)申请号 201410133046.0

(22)申请日 2014.04.02

(71)申请人 陈迎霞
地址 246009 安徽省安庆市大观区皖河农场中联分场颜湾队 38 号 1 室

(72)发明人 陈迎霞

(51)Int.Cl.
A21D 13/00(2006.01)
A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页　说明书3页

(54)发明名称

一种健脾补气抗癌的烧饼及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种健脾补气抗癌的烧饼及其制备方法，所述的健脾补气抗癌的烧饼，按照重量份的原料包括：天冬 5 ～ 15 份、枸杞 5 ～ 15 份、茯苓 5 ～ 15 份、人参 5 ～ 15 份、白术 5 ～ 15 份、黄芪 5 ～ 15 份、面粉 575 ～ 1725 份、猪油 225 ～ 675 份、水 0.1 ～ 0.3 份、白糖 150 ～ 450 份、白芝麻 100 ～ 300 份、蜂蜜 65 ～ 195 份、熟芝麻 25 ～ 75 份、猪油 50 ～ 150 份、桑椹 1 ～ 3 份。制备方法为：选料、调配、和面、制馅，包入馅成圆形，用手压扁，一面粘上白芝麻，放入铁盘中，用火烤至金黄色，即得健脾补气抗癌的烧饼。本发明制备的健脾补气抗癌的烧饼营养价值高，食用口感好，推广意义重大。

CN 103875758 A

1. 一种健脾补气抗癌的烧饼，其特征在于，按照重量份的原料包括：天冬 5 ～ 15 份、枸杞 5 ～ 15 份、茯苓 5 ～ 15 份、人参 5 ～ 15 份、白术 5 ～ 15 份、黄芪 5 ～ 15 份、面粉 575 ～ 1725 份、猪油 225 ～ 675 份、水 0.1 ～ 0.3 份、白糖 150 ～ 450 份、白芝麻 100 ～ 300 份、蜂蜜 65 ～ 195 份、熟芝麻 25 ～ 75 份、猪油 50 ～ 150 份、桑椹 1 ～ 3 份。

2. 根据权利要求 1 所述的健脾补气抗癌的烧饼，其特征在于，按照重量份的原料包括：天冬 10 份、枸杞 10 份、茯苓 10 份、人参 10 份、白术 10 份、黄芪 10 份、面粉 1150 份、猪油 450 份、水 0.2 份、白糖 300 份、白芝麻 200 份、蜂蜜 130 份、熟芝麻 50 份、猪油 100 份、桑椹 2 份。

3. 一种如权利要求 1 ～ 2 任一所述的健脾补气抗癌的烧饼的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

一、天冬、枸杞、茯苓、枸杞的制备：选取天冬、枸杞、茯苓、枸杞，洗净，烘干，粉碎，备用；

二、白术的制备：选取白术，洗净，烘干，粉碎，备用；

三、黄芪的制备：选取黄芪，洗净，烘干，粉碎，备用；

四、调配：将天冬、枸杞、茯苓、枸杞粉、白术粉、黄芪粉和面粉搅拌达到精密混合，得到面粉混料；

五、面粉混料过罗，放在案板上开窝，放猪油、水，和成水皮；

六、面粉混料过罗，放案板上开窝，加猪油，擦成酥；

七、将茯苓切碎，加入面粉及配料制成馅；

八、用水皮包入酥心压扁，擀成长方开，折三折，再扦成片，卷成卷，按 50 克三个揪剂，逐个压成皮，包入馅成圆形，用手压扁，一面粘上白芝麻，放入铁盘中，用火烤至金黄色，即得健脾补气抗癌的烧饼。

一种健脾补气抗癌的烧饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健食品的配方及制备方法，具体是一种健脾补气抗癌的烧饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 滋阴，中医名词，指滋养阴液的一种治法。适用于阴虚潮热，盗汗，或热盛伤津而见舌红、口燥等症。常用药物如天冬、枸杞、人参、天冬、黄芪、白术等。滋阴又指补阴、养阴、益阴。是治疗阴虚证的方法。症见形体消瘦、头晕耳鸣、唇赤颧红、虚烦失眠、潮热盗汗、喘咳咯血、遗精、舌红少苔，脉细数等。补肾，中医名词。是指通过饮食、药补、健身运动、气功、针灸、按摩等手段达到改变肾阴虚、阳虚的状态，补肾的食物，最常用的是通过白术片煲汤、泡酒等方法。中医认为，肾虚分肾阴虚和肾阳虚，要根据不同的症状做不同的诊治。肾虚多为长期积累成疾，切不可因急于求成而用大补之药进补，或者用成份不明的补肾壮阳药物。而应慢慢调理。

[0003] 目前对健脾补气抗癌主要以吃药为主，预防方面做的比较差。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种健脾补气抗癌的烧饼及其制备方法，该健脾补气抗癌的烧饼食用功效性高，能够预防子宫脱垂。

[0005] 为实现上述目的，本发明提供如下技术方案：

[0006] 一种健脾补气抗癌的烧饼，按照重量份的原料包括：天冬 5 ～ 15 份、枸杞 5 ～ 15 份、茯苓 5 ～ 15 份、人参 5 ～ 15 份、白术 5 ～ 15 份、黄芪 5 ～ 15 份、面粉 575 ～ 1725 份、猪油 225 ～ 675 份、水 0.1 ～ 0.3 份、白糖 150 ～ 450 份、白芝麻 100 ～ 300 份、蜂蜜 65 ～ 195 份、熟芝麻 25 ～ 75 份、猪油 50 ～ 150 份、桑椹 1 ～ 3 份。

[0007] 作为进一步的方案：所述的健脾补气抗癌的烧饼，按照重量份的原料包括：天冬 10 份、枸杞 10 份、茯苓 10 份、人参 10 份、白术 10 份、黄芪 10 份、面粉 1150 份、猪油 450 份、水 0.2 份、白糖 300 份、白芝麻 200 份、蜂蜜 130 份、熟芝麻 50 份、猪油 100 份、桑椹 2 份。

[0008] 所述的健脾补气抗癌的烧饼的制备方法，包括以下步骤：

[0009] 一、天冬、枸杞、茯苓、枸杞的制备：选取天冬、枸杞、茯苓、枸杞，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0010] 二、白术的制备：选取白术，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0011] 三、黄芪的制备：选取黄芪，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0012] 四、调配：将天冬、枸杞、茯苓、枸杞粉、白术粉、黄芪粉和面粉搅拌达到精密混合，得到面粉混料；

[0013] 五、面粉混料过罗，放在案板上开窝，放猪油、水，和成水皮；

[0014] 六、面粉混料过罗，放案板上开窝，加猪油，擦成酥；

[0015] 七、将茯苓切碎，加入面粉及配料制成馅；

[0016] 八、用水皮包入酥心压扁，擀成长方开，折三折，再扦成片，卷成卷，按 50 克三个揪剂，逐个压成皮，包入馅成圆形，用手压扁，一面粘上白芝麻，放入铁盘中，用火烤至金黄色，即得健脾补气抗癌的烧饼。

[0017] 与现有技术相比，本发明的有益效果是：本发明制备的健脾补气抗癌的烧饼营养价值高，食用口感好，具有健脾补气抗癌的功效，推广意义重大。

具体实施方式

[0018] 下面将结合本发明实施例，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0019] 实施例 1

[0020] 一种健脾补气抗癌的烧饼，按照重量份的原料包括：天冬 5 份、枸杞 5 份、茯苓 5 份、人参 5 份、白术 5 份、黄芪 5 份、面粉 575 份、猪油 225 份、水 0.1 份、白糖 150 份、白芝麻 100 份、蜂蜜 65 份、熟芝麻 25 份、猪油 50 份、桑椹 1 份。

[0021] 所述的健脾补气抗癌的烧饼的制备方法，包括以下步骤：

[0022] 一、天冬、枸杞、茯苓、枸杞的制备：选取天冬、枸杞、茯苓、枸杞，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0023] 二、白术的制备：选取白术，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0024] 三、黄芪的制备：选取黄芪，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0025] 四、调配：将天冬、枸杞、茯苓、枸杞粉、白术粉、黄芪粉和面粉搅拌达到精密混合，得到面粉混料；

[0026] 五、面粉混料过罗，放在案板上开窝，放猪油、水，和成水皮；

[0027] 六、面粉混料过罗，放案板上开窝，加猪油，擦成酥；

[0028] 七、将茯苓切碎，加入面粉及配料制成馅；

[0029] 八、用水皮包入酥心压扁，擀成长方开，折三折，再扦成片，卷成卷，按 50 克三个揪剂，逐个压成皮，包入馅成圆形，用手压扁，一面粘上白芝麻，放入铁盘中，用火烤至金黄色，即得健脾补气抗癌的烧饼。

[0030] 实施例 2

[0031] 一种健脾补气抗癌的烧饼，按照重量份的原料包括：天冬 10 份、枸杞 10 份、茯苓 10 份、人参 10 份、白术 10 份、黄芪 10 份、面粉 1150 份、猪油 450 份、水 0.2 份、白糖 300 份、白芝麻 200 份、蜂蜜 130 份、熟芝麻 50 份、猪油 100 份、桑椹 2 份。

[0032] 所述的健脾补气抗癌的烧饼的制备方法，包括以下步骤：

[0033] 一、天冬、枸杞、茯苓、枸杞的制备：选取天冬、枸杞、茯苓、枸杞，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0034] 二、白术的制备：选取白术，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0035] 三、黄芪的制备：选取黄芪，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0036] 四、调配：将天冬、枸杞、茯苓、枸杞粉、白术粉、黄芪粉和面粉搅拌达到精密混合，得到面粉混料；

[0037] 五、面粉混料过罗，放在案板上开窝，放猪油、水，和成水皮；

[0038] 六、面粉混料过罗，放案板上开窝，加猪油，擦成酥；

[0039] 七、将茯苓切碎，加入面粉及配料制成馅；

[0040] 八、用水皮包入酥心压扁，擀成长方开，折三折，再扦成片，卷成卷，按 50 克三个揪剂，逐个压成皮，包入馅成圆形，用手压扁，一面粘上白芝麻，放入铁盘中，用火烤至金黄色，即得健脾补气抗癌的烧饼。

[0041] 实施例 3

[0042] 一种健脾补气抗癌的烧饼，按照重量份的原料包括：天冬 15 份、枸杞 15 份、茯苓 15 份、人参 15 份、白术 15 份、黄芪 15 份、面粉 1725 份、猪油 675 份、水 0.3 份、白糖 450 份、白芝麻 300 份、蜂蜜 195 份、熟芝麻 75 份、猪油 150 份、桑椹 3 份。

[0043] 所述的健脾补气抗癌的烧饼的制备方法，包括以下步骤：

[0044] 一、天冬、枸杞、茯苓、枸杞的制备：选取天冬、枸杞、茯苓、枸杞，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0045] 二、白术的制备：选取白术，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0046] 三、黄芪的制备：选取黄芪，洗净，烘干，粉碎，备用；

[0047] 四、调配：将天冬、枸杞、茯苓、枸杞粉、白术粉、黄芪粉和面粉搅拌达到精密混合，得到面粉混料；

[0048] 五、面粉混料过罗，放在案板上开窝，放猪油、水，和成水皮；

[0049] 六、面粉混料过罗，放案板上开窝，加猪油，擦成酥；

[0050] 七、将茯苓切碎，加入面粉及配料制成馅；

[0051] 八、用水皮包入酥心压扁，擀成长方开，折三折，再扦成片，卷成卷，按 50 克三个揪剂，逐个压成皮，包入馅成圆形，用手压扁，一面粘上白芝麻，放入铁盘中，用火烤至金黄色，即得健脾补气抗癌的烧饼。

[0052] 对于本领域技术人员而言，显然本发明不限于上述示范性实施例的细节，而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下，能够以其他的具体形式实现本发明。因此，无论从哪一点来看，均应将实施例看作是示范性的，而且是非限制性的，本发明的范围由所附权利要求而不是上述说明限定，因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本发明内。

[0053] 此外，应当理解，虽然本说明书按照实施方式加以描述，但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案，说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见，本领域技术人员应当将说明书作为一个整体，各实施例中的技术方案也可以经适当组合，形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。