



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103976276 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 13

(21) 申请号 201410154469. 0

(22) 申请日 2014. 04. 17

(71) 申请人 马鞍山市瑞利食品有限公司

地址 238100 安徽省马鞍山市含山县经济开发
区昭关东路 496 号

(72) 发明人 葛世清

(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.

A23L 1/164 (2006. 01)

A23L 1/28 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种羊乳椰香锅巴及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种羊乳椰香锅巴及其加工方法,由下列重量份的原料组成:大米 80-100、黄豆 25-45、荞麦仁 20-35、白芝麻 6-8、羊乳 4-6、椰汁 10-15、植脂末 2-4、荷梗 2-3、舒筋草 1-2、南烛叶 1-2、含笑花 1-3、苦石莲 1-2、营养添加剂 10-14、薏仁油适量。本发明羊乳椰香锅巴,添加具养阴清热、润肺化痰功能的羊乳,和清凉消暑、生津止渴、强心的椰汁,丰富营养成份,添加其他中药成分,提高保健价值,成品色泽淡黄,厚薄均匀,具有羊乳椰香,具有强心润肺、清热降火、排毒养颜、去烦安神的功效。

1. 一种羊乳椰香锅巴,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

大米 80-100、黄豆 25-45、荞麦仁 20-35、白芝麻 6-8、羊乳 4-6、椰汁 10-15、植脂末 2-4、荷梗 2-3、舒筋草 1-2、南烛叶 1-2、含笑花 1-3、苦石莲 1-2、营养添加剂 10-14、薏仁油适量;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:橡籽淀粉 8-15、鸡汤 100-150、鸡菌 10-15、火麻仁 6-8、甜杏仁 10-15、脆骨 10-12、马蹄香 2-3、鸡骨香 1-2、鸡蛋花 2-4、紫苏叶 3-6、米酒 20-30、苹果原醋 10-15;

所述的营养添加液的的制备方法为:(1)、将马蹄香、鸡骨香、鸡蛋花、紫苏叶混合加 8-10 倍水煎煮 1-2 小时,过滤去渣,得到滤液;(2)、将火麻仁、甜杏仁文火炒香,研磨成粉,得香仁粉;(3)、将脆骨洗净除杂,放入苹果原醋中浸泡 20-40 分钟,捞出后放入米酒中,煮制沸腾 10-20 分钟,研磨成浆,得骨浆;

(4)、将鸡菌洗净切末,与骨浆、滤液、鸡汤搅拌均匀,加热至沸,倒入香仁粉及其他剩余原料,文火熬制成稠糊状,即可。

2. 一种如权利要求 1 所述的羊乳椰香锅巴的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将荷梗、舒筋草、南烛叶、含笑花、苦石莲加水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,得精制液;

(2)、将大米、黄豆、荞麦仁分别加水浸泡 8-12 小时,捞出冲洗干净混合,加入精制液研磨成浆,与羊乳、椰汁快速搅拌均匀,再入笼蒸制得稠状胶体,切制成块状,晒干,待用;

(3)、将晒干片状锅巴喷涂均匀薏仁油,烤制熟香,将其他剩余原料搅拌均匀,刷涂到烤制熟香锅巴上,烘烤至干香即可。

一种羊乳椰香锅巴及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种羊乳椰香锅巴及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 锅巴通常由大米、黄豆、小米等制成,味道鲜美,营养丰富,质地松脆、使用方便、营养丰富、易于消化,既可作为休闲食品,又可称为餐桌佳肴,是受人们喜爱的小食品之一。

[0003] 但是在采用原料方面和其营养价值方面都有一定局限性,难以满足日益发展的消费市场和人们日益更新的现代健康理念,为丰富锅巴的品种,开阔锅巴市场,提供一种营养丰富兼具良好保健功能的锅巴食品,及简单易行的加工工艺,满足市场的需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种羊乳椰香锅巴及其加工方法。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:

一种羊乳椰香锅巴,是由以下重量份的原料组成:

大米 80-100、黄豆 25-45、荞麦仁 20-35、白芝麻 6-8、羊乳 4-6、椰汁 10-15、植脂末 2-4、荷梗 2-3、舒筋草 1-2、南烛叶 1-2、含笑花 1-3、苦石莲 1-2、营养添加剂 10-14、薏仁油适量;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:橡籽淀粉 8-15、鸡汤 100-150、鸡菌 10-15、火麻仁 6-8、甜杏仁 10-15、脆骨 10-12、马蹄香 2-3、鸡骨香 1-2、鸡蛋花 2-4、紫苏叶 3-6、米酒 20-30、苹果原醋 10-15;

所述的营养添加液的的制备方法为:(1)、将马蹄香、鸡骨香、鸡蛋花、紫苏叶混合加 8-10 倍水煎煮 1-2 小时,过滤去渣,得到滤液;(2)、将火麻仁、甜杏仁文火炒香,研磨成粉,得杏仁粉;(3)、将脆骨洗净除杂,放入苹果原醋中浸泡 20-40 分钟,捞出后放入米酒中,煮制沸腾 10-20 分钟,研磨成浆,得骨浆;

(4)、将鸡菌洗净切末,与骨浆、滤液、鸡汤搅拌均匀,加热至沸,倒入杏仁粉及其他剩余原料,文火熬制成稠糊状,即可。

[0006] 所述的羊乳椰香锅巴的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将荷梗、舒筋草、南烛叶、含笑花、苦石莲加水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,得精制液;

(2)、将大米、黄豆、荞麦仁分别加水浸泡 8-12 小时,捞出冲洗干净混合,加入精制液研磨成浆,与羊乳、椰汁快速搅拌均匀,再入笼蒸制得稠状胶体,切制成块状,晒干,待用;

(3)、将晒干片状锅巴喷涂均匀薏仁油,烤制熟香,将其他剩余原料搅拌均匀,刷涂到烤制熟香锅巴上,烘烤至干香即可。

[0007] 本发明中含笑花为木兰科含笑属含笑花种花蕾,具有活血调经、养肤养颜、安神减压、纤身美体、保健强身和祛病延年的神奇功效。经常饮用还可使皮肤细嫩红润、光洁亮丽、富有光泽和弹性;

南烛叶为杜鹃花科植物乌饭树的叶,具有益精气,强筋骨,明目,止泄的作用;

鸡菌隶属于蚁巢伞属的一个种,系野生食用菌之王,其肉质肥厚,质细丝白,脆嫩爽口,清香鲜美。富含蛋白质、维生素及钙、磷、铁、锌、镉、铜、钠、猛等多种元素和氨基酸,有益胃清神的功效;

马蹄香为豆科山绿豆属金钱草,能够利尿通淋、清热除湿、解暑、消风散气、去积;

鸡骨香大戟科巴豆属植物鸡骨香,具有理气止痛,祛风除湿,舒筋的功效。

[0008] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明羊乳椰香锅巴,添加具养阴清热、润肺化痰功能的羊乳,和清凉消暑、生津止渴、强心的椰汁,丰富营养成分,添加其他中药成分,提高保健价值,成品色泽淡黄,厚薄均匀,具有羊乳椰香,具有强心润肺、清热降火、排毒养颜、去烦安神的功效。

具体实施方式

[0009] 一种羊乳椰香锅巴,是由以下重量(克)的原料组成:

大米 100、黄豆 40、荞麦仁 35、白芝麻 8、羊乳 6、椰汁 15、植脂末 2、荷梗 3、舒筋草 2、南烛叶 2、含笑花 3、苦石莲 2、营养添加剂 14、薏仁油适量;

所述的营养添加剂由下述重量(克)的原料制成:橡籽淀粉 15、鸡汤 150、鸡菌 15、火麻仁 8、甜杏仁 15、脆骨 12、马蹄香 2、鸡骨香 2、鸡蛋花 4、紫苏叶 5、米酒 25、苹果原醋 12;

所述的营养添加液的的制备方法为:(1)、将马蹄香、鸡骨香、鸡蛋花、紫苏叶混合加 10 倍水煎煮 2 小时,过滤去渣,得到滤液;(2)、将火麻仁、甜杏仁文火炒香,研磨成粉,得杏仁粉;(3)、将脆骨洗净除杂,放入苹果原醋中浸泡 30 分钟,捞出后放入米酒中,煮制沸腾 15 分钟,研磨成浆,得骨浆;(4)、将鸡菌洗净切末,与骨浆、滤液、鸡汤搅拌均匀,加热至沸,倒入杏仁粉及其他剩余原料,文火熬制成稠糊状,即可。

[0010] 所述的羊乳椰香锅巴的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将荷梗、舒筋草、南烛叶、含笑花、苦石莲加水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,得精制液;

(2)、将大米、黄豆、荞麦仁分别加水浸泡 12 小时,捞出冲洗干净混合,加入精制液研磨成浆,与羊乳、椰汁快速搅拌均匀,再入笼蒸制得稠状胶体,切制成块状,晒干,待用;

(3)、将晒干片状锅巴喷涂均匀薏仁油,烤制熟香,将其他剩余原料搅拌均匀,刷涂到烤制熟香锅巴上,烘烤至干香即可。