



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104938908 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 30

(21) 申请号 201510277054. 7

A23L 1/30(2006. 01)

(22) 申请日 2015. 05. 27

(71) 申请人 安徽顶乐食品有限公司

地址 233600 安徽省亳州市涡阳县楚店工业
园区

(72) 发明人 王云

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/36(2006. 01)

A23L 1/33(2006. 01)

A23L 1/333(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种气血双补面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种气血双补面粉,由下列重量份的原料制成:灌浆期小麦 170-180、营养添加剂 5-7、皮蛋黄 3-4、南瓜籽壳 6-10、薄荷叶 3-5、扇贝肉 5-6、蓝莓 4-5、龙眼 4-6、玉米芯 5-6、麦冬 2-4、千张 8-10、花生 7-8、麦冬 1. 3-1. 8、龙眼肉 1. 1-1. 2、黄芪 1. 3-1. 4、当归 1-2、五味子花粉 3-5、芝麻油 2-3、菠菜根 2-2. 3;本发明面粉醇香美味,原料采用灌浆期小麦,此时期小麦制成的面粉营养成分含量最高,也最为丰富;增加了菠菜根、黄芪、当归、麦冬等中药成分,可以清心除烦、滋阴养血、理气安神,有益人体阴阳平衡,气血双补。

1. 一种气血双补面粉,其特征在于由下列重量份的原料制成:灌浆期小麦 170-180、营养添加剂 5-7、皮蛋黄 3-4、南瓜籽壳 6-10、薄荷叶 3-5、扇贝肉 5-6、蓝莓 4-5、龙眼 4-6、玉米芯 5-6、麦冬 2-4、千张 8-10、花生 7-8、麦冬 1.3-1.8、龙眼肉 1.1-1.2、黄芪 1.3-1.4、当归 1-2、五味子花粉 3-5、芝麻油 2-3、菠菜根 2-2.3;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:黄皮叶 1.4-2、当归 1-1.7、山楂核 1.8-2.2、忍冬藤 2-2.5、酱羊肉 15-20、腌青梅 4-6、莲藕 20-25、鲜玫瑰花瓣 4-5、粽叶适量;制备方法为:(1)将黄皮叶、当归、山楂核、忍冬藤用 7-9 倍量的水浸提后浓缩,滤得到中药汁;鲜玫瑰花瓣洗净,在沸水中焯一下,取出沥干,与去核的腌青梅混合剁碎,得青梅鲜花碎;(2)莲藕洗净,两端留结,对半切开,将青梅鲜花碎,塞入藕孔内;再将切开的莲藕合上,用粽叶封好置于蒸笼上,用中药汁隔水蒸熟;(3)取出步骤(2)莲藕切片,与酱羊肉混合剁碎,再装盘密封,最后置于烤箱烘烤 2-3 分钟,取出烘干磨粉即得。

2. 如权利要求 1 所述的一种气血双补面粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将麦冬、龙眼肉、黄芪、当归、五味子花粉、菠菜根用 7-9 倍量的水浸提后,滤得到中药汁;

(2)取重量份 8%-10% 的灌浆期小麦清洗去杂,加水浸煮 6-8 小时,然后将该小麦与剩余灌浆期小麦以及花生混匀后水磨,得小麦浆料,经喷雾干燥,得粉料,待用;

(3)皮蛋黄、蓝莓、龙眼混合置于搅拌机中搅拌成糊状,再共同置于烘箱中烘干磨粉,待用;

(4)玉米芯、千张混合切碎,拌入薄荷叶,用中药汁熏蒸 20-25 分钟,取出锅内物料,筛除薄荷叶,将剩余物料烘干磨粉待用;

(5)扇贝肉洗净,刷上一层芝麻油,与南瓜籽壳混合置于烤箱中烘烤 3-4 分钟,取出烤箱内物料,与麦冬混合烘干磨粉,

(6)将步骤(2)-(5)处理过的物料以及剩余物料按上述重量份加入搅拌机,搅拌均匀后再用不锈钢粉碎机粉碎,然后用 100-150 目的筛网过滤,最后包装、入库,即得。

一种气血双补面粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健面粉,尤其涉及一种气血双补面粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 传统面粉是一种由小麦磨成的粉末,为最常见的食品原料之一。按面粉中蛋白质含量的多少,可以分为高筋面粉、低筋面粉及无筋面粉,面粉的用处很多,因此现在市场中有专门的面包粉、饺子粉、饼干粉等,都是根据改变蛋白质含量、面筋值来制备不同的面粉,然而为了不断提高传统面粉的营养价值,就需要为传统面粉补充更多更好的营养物质。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种气血双补面粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种气血双补面粉,由下列重量份的原料制成:

灌浆期小麦 170-180、营养添加剂 5-7、皮蛋黄 3-4、南瓜籽壳 6-10、薄荷叶 3-5、扇贝肉 5-6、蓝莓 4-5、龙眼 4-6、玉米芯 5-6、麦冬 2-4、千张 8-10、花生 7-8、麦冬 1.3-1.8、龙眼肉 1.1-1.2、黄芪 1.3-1.4、当归 1-2、五味子花粉 3-5、芝麻油 2-3、菠菜根 2-2.3;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:黄皮叶 1.4-2、当归 1-1.7、山楂核 1.8-2.2、忍冬藤 2-2.5、酱羊肉 15-20、腌青梅 4-6、莲藕 20-25、鲜玫瑰花瓣 4-5、粽叶适量;制备方法为:(1)将黄皮叶、当归、山楂核、忍冬藤用 7-9 倍量的水浸提后浓缩,滤得到中药汁;鲜玫瑰花瓣洗净,在沸水中焯一下,取出沥干,与去核的腌青梅混合剁碎,得青梅鲜花碎;(2)莲藕洗净,两端留结,对半切开,将青梅鲜花碎,塞入藕孔内;再将切开的莲藕合上,用粽叶封好置于蒸笼上,用中药汁隔水蒸熟;(3)取出步骤(2)莲藕切片,与酱羊肉混合剁碎,再装盘密封,最后置于烤箱烘烤 2-3 分钟,取出烘干磨粉即得。

[0005] 所述的一种气血双补面粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将麦冬、龙眼肉、黄芪、当归、五味子花粉、菠菜根用 7-9 倍量的水浸提后,滤得到中药汁;

(2)取重量份 8%-10% 的灌浆期小麦清洗去杂,加水浸煮 6-8 小时,然后将该小麦与剩余灌浆期小麦以及花生混匀后水磨,得小麦浆料,经喷雾干燥,得粉料,待用;

(3)皮蛋黄、蓝莓、龙眼混合置于搅拌机中搅拌成糊状,再共同置于烘箱中烘干磨粉,待用;

(4)玉米芯、千张混合切碎,拌入薄荷叶,用中药汁熏蒸 20-25 分钟,取出锅内物料,筛除薄荷叶,将剩余物料烘干磨粉待用;

(5)扇贝肉洗净,刷上一层芝麻油,与南瓜籽壳混合置于烤箱中烘烤 3-4 分钟,取出烤箱内物料,与麦冬混合烘干磨粉,

(6)将步骤(2)-(5)处理过的物料以及剩余物料按上述重量份加入搅拌机,搅拌均匀后再用不锈钢粉碎机粉碎,然后用 100-150 目的筛网过滤,最后包装、入库,即得。

[0006] 本发明的优点是：

本发明面粉醇香美味，原料采用灌浆期小麦，此时期小麦制成的面粉营养成分含量最高，也最为丰富；配方中增加了扇贝肉、蓝莓、龙眼成分，丰富营养了成分，丰富了营养成分，营养添加剂的添加，丰富了面粉营养，使口感更加丰富，同时增加了菠菜根、黄芪、当归、麦冬等中药成分，可以清心除烦、滋阴养血、理气安神，有益人体阴阳平衡，气血双补。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例 1：

一种气血双补面粉，由下列重量份(斤)的原料制成：

灌浆期小麦 170、营养添加剂 7、皮蛋黄 3、南瓜籽壳 6、薄荷叶 5、扇贝肉 5、蓝莓 4、龙眼 6、玉米芯 5、麦冬 2、千张 8、花生 7、麦冬 1.3、龙眼肉 1.1、黄芪 1.3、当归 1、五味子花粉 3、芝麻油 2、菠菜根 2；

所述营养添加剂由下列重量份原料制成：黄皮叶 1.4、当归 1、山楂核 2.2、忍冬藤 2、酱羊肉 20、腌青梅 4、莲藕 20、鲜玫瑰花瓣 4、粽叶适量；制备方法为：(1)将黄皮叶、当归、山楂核、忍冬藤用 7 倍量的水浸提后浓缩，滤得到中药汁；鲜玫瑰花瓣洗净，在沸水中焯一下，取出沥干，与去核的腌青梅混合剁碎，得青梅鲜花碎；(2)莲藕洗净，两端留结，对半切开，将青梅鲜花碎，塞入藕孔内；再将切开的莲藕合上，用粽叶封好置于蒸笼上，用中药汁隔水蒸熟；(3)取出步骤(2)莲藕切片，与酱羊肉混合剁碎，再装盘密封，最后置于烤箱烘烤 3 分钟，取出烘干磨粉即得。

[0008] 一种气血双补面粉的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将麦冬、龙眼肉、黄芪、当归、五味子花粉、菠菜根用 7 倍量的水浸提后，滤得到中药汁；

(2) 取重量份 10% 的灌浆期小麦清洗去杂，加水浸煮 6 小时，然后将该小麦与剩余灌浆期小麦以及花生混匀后水磨，得小麦浆料，经喷雾干燥，得粉料，待用；

(3) 皮蛋黄、蓝莓、龙眼混合置于搅拌机中搅拌成糊状，再共同置于烘箱中烘干磨粉，待用；

(4) 玉米芯、千张混合切碎，拌入薄荷叶，用中药汁熏蒸 20 分钟，取出锅内物料，筛除薄荷叶，将剩余物料烘干磨粉待用；

(5) 扇贝肉洗净，刷上一层芝麻油，与南瓜籽壳混合置于烤箱中烘烤 3 分钟，取出烤箱内物料，与麦冬混合烘干磨粉，

(6) 将步骤(2)–(5)处理过的物料以及剩余物料按上述重量份加入搅拌机，搅拌均匀后再用不锈钢粉碎机粉碎，然后用 100 目的筛网过滤，最后包装、入库，即得。