



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103404679 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201310295003. 8

(22) 申请日 2013. 07. 15

(71) 申请人 安徽皖山食品有限公司

地址 246117 安徽省安庆市怀宁县平山镇大  
洼岭 37 号

(72) 发明人 范群英 范志平 范中

(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.

A23G 3/48 (2006. 01)

A23G 3/54 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种裹衣花生及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种裹衣花生,是由下述重量份的原料制成:花生仁 140-150、甜菊叶 3-4、木糖醇 8-10、乌梅 2-3、桑葚 2-3、陈皮 1-2、玉米须 1-2、黄皮核 1-2、枸杞叶 1-2、龙利叶 2-3、柿叶 1-2、葛根 2-3、白芝麻粉 4-5、小麦粉 30-34、薏米粉 13-15、椰子汁 50-60;本发明在制作裹衣花生时用含糖量高的甜菊叶代替白糖,降低糖分摄入量,使得人们不用为大量食用裹衣花生导致发胖担心;用三种不同粉料混合来制作裹衣粉,提高裹衣花生的口味;在裹衣粉中添加多种中药提取液,提高裹衣花生的营养价值;成品裹衣花生美味可口,老少皆宜,适宜高血糖患者食用,具有调节血糖、滋养肝脏、增进食欲、减肥养颜、生津润肠、消除疲劳、防老抗衰的功效。

1. 一种裹衣花生,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

花生仁 140-150、甜菊叶 3-4、木糖醇 8-10、乌梅 2-3、桑葚 2-3、陈皮 1-2、玉米须 1-2、黄皮核 1-2、枸杞叶 1-2、龙利叶 2-3、柿叶 1-2、葛根 2-3、白芝麻粉 4-5、小麦粉 30-34、薏米粉 13-15、椰子汁 50-60。

2. 一种如权利要求 1 所述的裹衣花生的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)将乌梅去核、桑葚洗净去蒂,加入 4-5 倍清水,加热煮沸,保持沸腾 10-15 分钟,打成浆,得到桑梅浆;

(2)选取颗粒饱满、无虫蛀霉变的新鲜花生仁,送入锅中,武火炒热后加入上述桑梅浆,再文火翻炒至干,得到炒花生;

(3)将甜菊叶用 18-20 倍沸水泡开,保温 15-20 分钟,过滤,向得到的甜菊茶中加入木糖醇,加热熬煮至黏稠,得到糖浆;

(4)将陈皮、玉米须、黄皮核、枸杞叶、龙利叶、柿叶、葛根粉碎,用椰子汁浸泡,在 75-80℃下浸泡 80-100 分钟,过滤,得到提取液;

(5)将白芝麻粉、小麦粉、薏米粉与上述提取液混合,在 65-70℃下边加热边搅拌,50-60 分钟后结束,得到裹衣粉;

(6)将上述炒花生送入裹衣机中,先均匀裹上一层 0.3-0.4mm 的糖浆,再裹上一层 0.3-0.4mm 的裹衣粉,接着重复上述操作一次,裹好的花生仁送入烤箱,在 150-170℃下烘烤 15-20 分钟,冷却后定量包装即可。

## 一种裹衣花生及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种花生食品,尤其涉及一种裹衣花生及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 裹衣花生制品口味独特,深受消费者的亲睐,但糖浆是裹衣花生在制作过程中增加其粘度的重要工艺步骤,大量食用裹衣花生会导致高血糖和肥胖。本发明在制作裹衣花生时用含糖量高的甜菊叶代替白糖,降低糖分摄入量,使得人们不用为大量食用裹衣花生导致发胖担心。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种裹衣花生及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种裹衣花生,是由下述重量份的原料制成:

花生仁 140-150、甜菊叶 3-4、木糖醇 8-10、乌梅 2-3、桑葚 2-3、陈皮 1-2、玉米须 1-2、黄皮核 1-2、枸杞叶 1-2、龙利叶 2-3、柿叶 1-2、葛根 2-3、白芝麻粉 4-5、小麦粉 30-34、薏米粉 13-15、椰子汁 50-60。

[0005] 一种裹衣花生的制备方法,包括以下步骤:

(1)将乌梅去核、桑葚洗净去蒂,加入 4-5 倍清水,加热煮沸,保持沸腾 10-15 分钟,打成浆,得到桑梅浆;

(2)选取颗粒饱满、无虫蛀霉变的新鲜花生仁,送入锅中,武火炒热后加入上述桑梅浆,再文火翻炒至干,得到炒花生;

(3)将甜菊叶用 18-20 倍沸水泡开,保温 15-20 分钟,过滤,向得到的甜菊茶中加入木糖醇,加热熬煮至黏稠,得到糖浆;

(4)将陈皮、玉米须、黄皮核、枸杞叶、龙利叶、柿叶、葛根粉碎,用椰子汁浸泡,在 75-80℃ 下浸泡 80-100 分钟,过滤,得到提取液;

(5)将白芝麻粉、小麦粉、薏米粉与上述提取液混合,在 65-70℃ 下边加热边搅拌,50-60 分钟后结束,得到裹衣粉;

(6)将上述炒花生送入裹衣机中,先均匀裹上一层 0.3-0.4mm 的糖浆,再裹上一层 0.3-0.4mm 的裹衣粉,接着重复上述操作一次,裹好的花生仁送入烤箱,在 150-170℃ 下烘烤 15-20 分钟,冷却后定量包装即可。

[0006] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明在制作裹衣花生时用含糖量高的甜菊叶代替白糖,降低糖分摄入量,使得人们不用为大量食用裹衣花生导致发胖担心;用三种不同粉料混合来制作裹衣粉,提高裹衣花生的口味;在裹衣粉中添加多种中药提取液,提高裹衣花生的营养价值;成品裹衣花生美味可口,老少皆宜,适宜高血糖患者食用,具有调节血糖、滋养肝脏、增进食欲、减肥养颜、生津润肠、消除疲劳、防老抗衰的功效。

## 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：

一种裹衣花生，是由下述重量份(斤)的原料制成：

花生仁 140、甜菊叶 3、木糖醇 8、乌梅 2、桑葚 2、陈皮 1、玉米须 1、黄皮核 1、枸杞叶 1、龙利叶 2、柿叶 1、葛根 2、白芝麻粉 4、小麦粉 30、薏米粉 13、椰子汁 50。

[0008] 一种裹衣花生的制备方法，包括以下步骤：

(1)将乌梅去核、桑葚洗净去蒂，加入 4 倍清水，加热煮沸，保持沸腾 15 分钟，打成浆，得到桑梅浆；

(2)选取颗粒饱满、无虫蛀霉变的新鲜花生仁，送入锅中，武火炒热后加入上述桑梅浆，再文火翻炒至干，得到炒花生；

(3)将甜菊叶用 20 倍沸水泡开，保温 15 分钟，过滤，向得到的甜菊茶中加入木糖醇，加热熬煮至黏稠，得到糖浆；

(4)将陈皮、玉米须、黄皮核、枸杞叶、龙利叶、柿叶、葛根粉碎，用椰子汁浸泡，在 75℃ 下浸泡 100 分钟，过滤，得到提取液；

(5)将白芝麻粉、小麦粉、薏米粉与上述提取液混合，在 70℃ 下边加热边搅拌，50 分钟后结束，得到裹衣粉；

(6)将上述炒花生送入裹衣机中，先均匀裹上一层 0.3mm 的糖浆，再裹上一层 0.3mm 的裹衣粉，接着重复上述操作一次，裹好的花生仁送入烤箱，在 150℃ 下烘烤 20 分钟，冷却后定量包装即可。