



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103404784 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201310281252. 1

(22) 申请日 2013. 07. 05

(71) 申请人 柳培健

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县府城镇楼  
西街 1000 号

(72) 发明人 柳培健

(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 1/105(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种杂粮发糕及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种杂粮发糕及其制备方法，由黑豆 10-20、糯米 10-20、蚕豆 10-20、绿豆 5-10、小米 10-20、玉米 10-20、酵母粉 3-5、白糖 1-5、葛根 1-3、杜仲叶 1-3、莲子芯 1-2、山楂核 1-1.5、黄连 2-2.5、罗布麻叶 0.8-1、钙果叶 0.5-1 制备而成。本发明生产的发糕具有柔嫩爽口的口感，具有荷叶的清香，采用多种杂粮磨粉作为原料粉，营养丰富，避免了营养成分单一的缺陷。原料中加入的葛根、杜仲叶和莲子心等中药成分具有清热去火，扩充血管的作用，适合高血压人群食用。

1. 一种杂粮发糕,其特征在于由下列重量份的原料组成:

黑豆 10-20、糯米 10-20、蚕豆 10-20、绿豆 5-10、小米 10-20、玉米 10-20、酵母粉 3-5、白糖 1-5、葛根 1-3、杜仲叶 1-3、莲子芯 1-2、山楂核 1-1.5、黄连 2-2.5、罗布麻叶 0.8-1、钙果叶 0.5-1。

2. 一种如权利要求 1 所述的杂粮发糕的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将黑豆、糯米、蚕豆、绿豆、小米、玉米分别晒干后,混合加工成粉,过 100-120 目筛,得杂粮粉;

(2) 将所述质量份的葛根、杜仲叶、莲子心、山楂核、黄连、罗布麻叶、钙果叶用适量水煎煮 1-3 次,合并煎煮液;煎煮完成后,煎煮液静置冷却,待温度降低至 30-40℃时,将所述质量份的白糖和酵母粉加入其中化开,静置 3-5 分钟;

(3) 用上述煎煮液加适量清水,将杂粮粉和成面块,放于 25-30℃下发酵,发酵完成后将面块做成糕坯,上撒一层芝麻入,置于底部垫有荷叶的蒸笼中蒸熟,稍冷却后切成小块,即得。

## 一种杂粮发糕及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种杂粮发糕及其制作方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 发糕是起源于广东的传统小吃,最早以糯米蒸煮制成,因其口味清香、入口柔嫩而爽口而为人们喜爱,是一种大众化的饼类食物。在高速发展的今天,食品行业也有着日新月异的进步,发糕的制作方法也更加多元化,口味更加丰富。

### 发明内容

[0003] 本发明目的在于公开一种杂粮发糕及其制作方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种杂粮发糕,其特征在于由下列重量份的原料组成:

黑豆 10-20、糯米 10-20、蚕豆 10-20、绿豆 5-10、小米 10-20、玉米 10-20、酵母粉 3-5、白糖 1-5、葛根 1-3、杜仲叶 1-3、莲子芯 1-2、山楂核 1-1.5、黄连 2-2.5、罗布麻叶 0.8-1、钙果叶 0.5-1。

[0005] 所述的杂粮发糕的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将黑豆、糯米、蚕豆、绿豆、小米、玉米分别晒干后,混合加工成粉,过 100-120 目筛,得杂粮粉;

(2) 将所述质量份的葛根、杜仲叶、莲子心、山楂核、黄连、罗布麻叶、钙果叶用适量水煎煮 1-3 次,合并煎煮液;煎煮完成后,煎煮液静置冷却,待温度降低至 30-40℃ 时,将所述质量份的白糖和酵母粉加入其中化开,静置 3-5 分钟;

(3) 用上述煎煮液加适量清水,将杂粮粉和成面块,放于 25-30℃ 下发酵,发酵完成后将面块做成糕坯,上撒一层芝麻入,置于底部垫有荷叶的蒸笼中蒸熟,稍冷却后切成小块,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明生产的发糕具有柔嫩爽口的口感,具有荷叶的清香,采用多种杂粮磨粉作为原料粉,营养丰富,避免了营养成分单一的缺陷。原料中加入的葛根、杜仲叶和莲子心等中药成分具有清热去火,扩充血管的作用,适合高血压人群食用。

### 具体实施方式

#### 实施例

[0007] 一种杂粮发糕,其特征在于由下列重量份(kg)的原料组成:

黑豆 20、糯米 20、蚕豆 20、绿豆 8、小米 15、玉米 10、酵母粉 4、白糖 5、葛根 2、杜仲叶 3、莲子芯 2、山楂核 1.5、黄连 2、罗布麻叶 1、钙果叶 0.8。

[0008] 所述的杂粮发糕的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将黑豆、糯米、蚕豆、绿豆、小米、玉米分别晒干后,混合加工成粉,过 100 目筛,得杂粮粉;

(2) 将所述质量份的葛根、杜仲叶、莲子心、山楂核、黄连、罗布麻叶、钙果叶用适量水煎煮 2 次,合并煎煮液;煎煮完成后,煎煮液静置冷却,待温度降低至 40℃时,将所述质量份的白糖和酵母粉加入其中化开,静置 5 分钟;

(3) 用上述煎煮液加适量清水,将杂粮粉和成面块,放于 30℃下发酵,发酵完成后将面块做成糕坯,上撒一层芝麻入,置于底部垫有荷叶的蒸笼中蒸熟,稍冷却后切成小块,即得。

[0009] 本发明生产的发糕具有柔嫩爽口的口感,具有荷叶的清香,采用多种杂粮磨粉作为原料粉,营养丰富,避免了营养成分单一的缺陷。原料中加入的葛根、杜仲叶和莲子心等中药成分具有清热去火,扩充血管的作用,适合高血压人群食用。