



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105105042 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 02

(21) 申请号 201510556126. 1

(22) 申请日 2015. 09. 06

(71) 申请人 凤台县银柳食品有限公司

地址 232100 安徽省淮南市凤台县新集镇靳
楼村

(72) 发明人 刘士敏

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种滋润肠燥拔丝紫薯及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种滋润肠燥拔丝紫薯,是由下述重量份的原料制成:紫薯 60-70、芭蕉 10-15、裙带菜 4-5、大麦苗粉 7-8、黄瓜粉 2-3、火龙果花 6-8、水蜜桃 8-10、抹茶粉 1-2、豆腐皮 20-25、色拉油 10-12、绵白糖 50-60、椰汁 16-20、食用油和苹果酒、甘蔗汁适量;本发明以具有滋润肠燥功效的原料为芯、豆腐皮为包衣、紫薯和芭蕉为壳、绵白糖和椰汁为糖衣制成拔丝甜品,四重享受,尽享美味,精选绵白糖以保证糖丝晶莹、甜脆、金黄,添加椰汁使糖丝香味浓郁,将苹果酒与甘蔗汁混合,酒精让拔丝甜品快速降温以免烫嘴,更增加了拔丝甜品的口感,风味独特。

1. 一种滋润肠燥拔丝紫薯，其特征在于是由下述重量份的原料制成：

紫薯 60-70、芭蕉 10-15、裙带菜 4-5、大麦苗粉 7-8、黄瓜粉 2-3、火龙果花 6-8、水蜜桃 8-10、抹茶粉 1-2、豆腐皮 20-25、色拉油 10-12、绵白糖 50-60、椰汁 16-20、食用油和苹果酒、甘蔗汁适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的滋润肠燥拔丝紫薯制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将紫薯去皮洗净后送入蒸锅，大火蒸熟后捣成泥，将芭蕉去皮后捣成泥，新鲜裙带菜去杂洗净后打浆，将此三种原料与大麦苗粉、黄瓜粉混合搅拌均匀，得到薯面糊；

(2) 将新鲜火龙果花去梗洗净，用沸水漂烫 3-5 秒后沥干，新鲜水蜜桃去皮去核，两者与抹茶粉混合打成浆，得到花果浆，以 16-19 克为单位冻成冰块，每块冰用两层豆腐皮包裹好，再在豆腐皮外面裹上薯面糊，得到预炸料；

(3) 将上述预炸料分散送入烧至 4-5 成热的食用油中，炸至 7-8 成熟即可捞出，得到初炸料，再送入烧至 7-8 成热的食用油中炸至表面金黄，立即出锅摇晃沥干油，此为油炸最佳状态；

(4) 另备洗净锅、勺，中火将锅烧热，倒入色拉油烧至 5-6 成热，放入绵白糖，用勺推炒防止粘结，当糖融化时慢慢倒入椰汁，推炒至糖变浓稠、色呈米黄、大气泡减少后立即大火搅拌 4-6 秒，使糖液迅速升温至 186-187℃ 糖液变稀、色呈金黄、小气泡增多时，此为熬糖最佳状态；

(5) 优选(3)、(4)中熬糖和油炸同时达到最佳状态，迅速将炸好的主料投入熬好的糖液中，推炒几下使主料均匀包裹上一层糖液，装在抹有一层油的盘上，立即上桌，趁热品尝；

(6) 将苹果酒与甘蔗汁以 2 : 1 为标准进行勾兑，得到蘸酒，装入碗中，与(5)拔丝菜一起上桌，用筷子夹拔丝菜后先在蘸酒中浸下，再入口品尝。

一种滋润肠燥拔丝紫薯及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种拔丝美食，尤其涉及一种滋润肠燥拔丝紫薯及其制备方法。

背景技术

[0002] 传统拔丝甜品大多是将香蕉等水果用面粉包裹油炸后挂上糖浆，吃时先用凉开水蘸下再入口，不但火候难以掌握，原料、口感单一，冷水不能迅速将美食降温并且降低了其口感，为此本发明提供一种营养丰富、美味可口的拔丝美食。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足，提供了一种滋润肠燥拔丝紫薯及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种滋润肠燥拔丝紫薯，是由下述重量份的原料制成：

紫薯 60-70、芭蕉 10-15、裙带菜 4-5、大麦苗粉 7-8、黄瓜粉 2-3、火龙果花 6-8、水蜜桃 8-10、抹茶粉 1-2、豆腐皮 20-25、色拉油 10-12、绵白糖 50-60、椰汁 16-20、食用油和苹果酒、甘蔗汁适量。

[0005] 一种滋润肠燥拔丝紫薯制备方法，包括以下步骤：

(1) 将紫薯去皮洗净后送入蒸锅，大火蒸熟后捣成泥，将芭蕉去皮后捣成泥，新鲜裙带菜去杂洗净后打浆，将此三种原料与大麦苗粉、黄瓜粉混合搅拌均匀，得到薯面糊；

(2) 将新鲜火龙果花去梗洗净，用沸水漂烫 3-5 秒后沥干，新鲜水蜜桃去皮去核，两者与抹茶粉混合打成浆，得到花果浆，以 16-19 克为单位冻成冰块，每块冰用两层豆腐皮包裹好，再在豆腐皮外面裹上薯面糊，得到预炸料；

(3) 将上述预炸料分散送入烧至 4-5 成热的食用油中，炸至 7-8 成熟即可捞出，得到初炸料，再送入烧至 7-8 成热的食用油中炸至表面金黄，立即出锅摇晃沥干油，此为油炸最佳状态；

(4) 另备洗净锅、勺，中火将锅烧热，倒入色拉油烧至 5-6 成热，放入绵白糖，用勺推炒防止粘结，当糖融化时慢慢倒入椰汁，推炒至糖变浓稠、色呈米黄、大气泡减少后立即大火搅拌 4-6 秒，使糖液迅速升温至 186-187℃ 糖液变稀、色呈金黄、小气泡增多时，此为熬糖最佳状态；

(5) 优选(3)、(4)中熬糖和油炸同时达到最佳状态，迅速将炸好的主料投入熬好的糖液中，推炒几下使主料均匀包裹上一层糖液，装在抹有一层油的盘上，立即上桌，趁热品尝；

(6) 将苹果酒与甘蔗汁以 2:1 为标准进行勾兑，得到蘸酒，装入碗中，与(5)拔丝菜一起上桌，用筷子夹拔丝菜后先在蘸酒中浸下，再入口品尝。

[0006] 与现有技术相比，本发明的优点是：

本发明以具有滋润肠燥功效的原料为芯、豆腐皮为包衣、紫薯和芭蕉为壳、绵白糖和椰汁为糖衣制成拔丝甜品，四重享受，尽享美味，精选绵白糖以保证糖丝晶莹、甜脆、金黄，添加椰汁使糖丝香味浓郁，将苹果酒与甘蔗汁混合，酒精让拔丝甜品快速降温以免烫嘴，更增

加了拔丝甜品的口感，风味独特。

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：

一种滋润肠燥拔丝紫薯，是由下述重量(斤)的原料制成：

紫薯 60、芭蕉 10、裙带菜 4、大麦苗粉 7、黄瓜粉 2、火龙果花 6、水蜜桃 8、抹茶粉 1、豆腐皮 20、色拉油 10、绵白糖 50、椰汁 16、食用油和苹果酒、甘蔗汁适量。

[0008] 一种滋润肠燥拔丝紫薯制备方法，包括以下步骤：

(1) 将紫薯去皮洗净后送入蒸锅，大火蒸熟后捣成泥，将芭蕉去皮后捣成泥，新鲜裙带菜去杂洗净后打浆，将此三种原料与大麦苗粉、黄瓜粉混合搅拌均匀，得到薯面糊；

(2) 将新鲜火龙果花去梗洗净，用沸水漂烫 5 秒后沥干，新鲜水蜜桃去皮去核，两者与抹茶粉混合打成浆，得到花果浆，以 19 克为单位冻成冰块，每块冰用两层豆腐皮包裹好，再在豆腐皮外面裹上薯面糊，得到预炸料；

(3) 将上述预炸料分散送入烧至 4 成热的食用油中，炸至 7 成熟即可捞出，得到初炸料，再送入烧至 8 成热的食用油中炸至表面金黄，立即出锅摇晃沥干油，此为油炸最佳状态；

(4) 另备洗净锅、勺，中火将锅烧热，倒入色拉油烧至 5 成热，放入绵白糖，用勺推炒防止粘结，当糖融化时慢慢倒入椰汁，推炒至糖变浓稠、色呈米黄、大气泡减少后立即大火搅拌 5 秒，使糖液迅速升温至 187℃ 糖液变稀、色呈金黄、小气泡增多时，此为熬糖最佳状态；

(5) 优选(3)、(4)中熬糖和油炸同时达到最佳状态，迅速将炸好的主料投入熬好的糖液中，推炒几下使主料均匀包裹上一层糖液，装在抹有一层油的盘上，立即上桌，趁热品尝；

(6) 将苹果酒与甘蔗汁以 2 : 1 为标准进行勾兑，得到蘸酒，装入碗中，与(5)拔丝菜一起上桌，用筷子夹拔丝菜后先在蘸酒中浸下，再入口品尝。