



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106072266 A

(43)申请公布日 2016. 11. 09

(21)申请号 201610662751.9

(22)申请日 2016.08.13

(71)申请人 潘桂枝

地址 安徽省安庆市大观区集贤南路20号

(72)发明人 潘桂枝

(51)Int.Cl.

A23L 21/15(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种灯笼果糕及其加工方法

(57)摘要

本发明提供一种灯笼果糕,包括以下的原料:灯笼果、糯米粉、粟米粉、枸杞、甜叶菊、香茅草、菩提叶、蒲公英、纯净水、甜味剂、鱼油、芝麻粉;其加工方法包括以下步骤:(1)制得灯笼果浆待用;(2)、制备营养液;(3)制备混合液;(4)将糯米粉与粟米粉混合,然后将灯笼果浆、混合液和鱼油加入其中,搅拌混合后入模蒸熟;(5)将蒸熟的糕用芝麻粉滚面,真空灭菌包装即得成品。本发明以灯笼果浆作为糕点原料,并加入枸杞、粟米粉、甜叶菊等营养料成分,其酥香可口,使人回味,具有增加食欲、促进消化、养胃健身等保健功效,其工艺简单,投资少、见效快,易于实现标准化生产。

1. 一种灯笼果糕,其特征在于,包括以下重量份的原料:

灯笼果25~50份、糯米粉25~50份、粟米粉40~70份、枸杞3~5份、甜叶菊2~3份、香茅草1~3份、菩提叶2~3份、蒲公英2~3份、纯净水适量、甜味剂5~8份、鱼油2~5份、芝麻粉3~5份;

其加工方法包括以下步骤:

(1)将灯笼果除杂、清洁,加2~3倍纯净水入打浆机中打浆,得灯笼果浆待用;

(2)、将枸杞、甜叶菊、香茅草、菩提叶和蒲公英分别清洗后混合,加6~10倍纯净水,常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮2~3小时,过滤得营养液;

(3)将甜味剂放入步骤(2)得到的营养液中溶化得混合液;

(4)将糯米粉与粟米粉混合,然后将灯笼果浆、混合液和鱼油加入其中,充分搅拌混合后,装入所需形状的模具中,高温蒸熟;

(5)将蒸熟的糕用芝麻粉滚面,真空灭菌包装即得成品。

2. 根据权利要求1所述的一种灯笼果糕,其特征在于,所述的甜味剂包括蔗糖、果葡糖浆、果糖、甜菊糖及蜂蜜中的一种或两种以上的组合。

一种灯笼果糕及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,涉及一种灯笼果糕及其加工方法。

背景技术

[0002] 在人们的日常生活中,各种各样的糕点层出不穷,成为了人们居家旅行,待人接客的必备食品。现代人由于生活方式、饮食习惯的改变,以及环境污染的加剧,人体出现机能退化,同时人们承受着社会、工作、生活等各方面压力,透支生命和健康,身体处于“亚健康”状态,容易出现疲劳、食欲不好等状况,随着人们保健意识的不断加强,具有保健功效的糕点产品将逐渐受到欢迎。对目前糕点的生产工艺进行改进,使其口感更为丰富,在补充人体所需营养物质的同时,还具有增加食欲、促进消化、养胃健身等保健功效,将具有较好的社会效益和经济效益。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种灯笼果糕及其加工方法,其风味独特,具有增加食欲、促进消化、养胃健身等保健功效。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0005] 一种灯笼果糕,其特征在于,包括以下重量份的原料:

[0006] 灯笼果25~50份、糯米粉25~50份、粟米粉40~70份、枸杞3~5份、甜叶菊2~3份、香茅草1~3份、菩提叶2~3份、蒲公英2~3份、纯净水适量、甜味剂5~8份、鱼油2~5份、芝麻粉3~5份;

[0007] 其加工方法包括以下步骤:

[0008] (1)将灯笼果除杂、清洁,加2~3倍纯净水入打浆机中打浆,得灯笼果浆待用;

[0009] (2)、将枸杞、甜叶菊、香茅草、菩提叶和蒲公英分别清洗后混合,加6~10倍纯净水,常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮2~3小时,过滤得营养液;

[0010] (3)将甜味剂放入步骤(2)得到的营养液中溶化得混合液;

[0011] (4)将糯米粉与粟米粉混合,然后将灯笼果浆、混合液和鱼油加入其中,充分搅拌均匀后,装入所需形状的模具中,高温蒸熟;

[0012] (5)将蒸熟的糕用芝麻粉滚面,真空灭菌包装即得成品。

[0013] 所述的甜味剂包括蔗糖、果葡糖浆、果糖、甜菊糖及蜂蜜中的一种或两种以上的组合。

[0014] 本发明的有益效果在于:

[0015] 本发明以灯笼果浆作为糕点原料,并加入枸杞、粟米粉、甜叶菊等营养料成分,其酥香可口,使人回味,营养价值丰富,具有增加食欲、促进消化、养胃健身等保健功效,符合健康、营养的现代食品生产理念;本发明工艺简单,技术容易掌握,投资少、见效快,易于实现标准化、规范化、工厂化生产,便于推广应用。

具体实施方式

[0016] 实施例1:

[0017] 一种灯笼果糕,包括以下重量份的原料:

[0018] 灯笼果25份、糯米粉25份、粟米粉40份、枸杞3份、甜叶菊2份、香茅草1份、菩提叶2份、蒲公英2份、纯净水适量、甜味剂5份、鱼油2份、芝麻粉3份;

[0019] 其加工方法包括以下步骤:

[0020] (1)将灯笼果除杂、清洁,加2倍纯净水入打浆机中打浆,得灯笼果浆待用;

[0021] (2)、将枸杞、甜叶菊、香茅草、菩提叶和蒲公英分别清洗后混合,加6倍纯净水,常温浸泡5小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮3小时,过滤得营养液;

[0022] (3)将甜味剂放入步骤(2)得到的营养液中溶化得混合液;

[0023] (4)将糯米粉与粟米粉混合,然后将灯笼果浆、混合液和鱼油加入其中,充分搅拌均匀后,装入所需形状的模具中,高温蒸熟;

[0024] (5)将蒸熟的糕用芝麻粉滚面,真空灭菌包装即得成品。

[0025] 实施例2:

[0026] 一种灯笼果糕,包括以下重量份的原料:

[0027] 灯笼果50份、糯米粉50份、粟米粉70份、枸杞5份、甜叶菊3份、香茅草3份、菩提叶3份、蒲公英3份、纯净水适量、甜味剂8份、鱼油5份、芝麻粉5份;

[0028] 其加工方法包括以下步骤:

[0029] (1)将灯笼果除杂、清洁,加3倍纯净水入打浆机中打浆,得灯笼果浆待用;

[0030] (2)、将枸杞、甜叶菊、香茅草、菩提叶和蒲公英分别清洗后混合,加10倍纯净水,常温浸泡10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮2小时,过滤得营养液;

[0031] (3)将甜味剂放入步骤(2)得到的营养液中溶化得混合液;

[0032] (4)将糯米粉与粟米粉混合,然后将灯笼果浆、混合液和鱼油加入其中,充分搅拌均匀后,装入所需形状的模具中,高温蒸熟;

[0033] (5)将蒸熟的糕用芝麻粉滚面,真空灭菌包装即得成品。

[0034] 以上实例中,所述的甜味剂包括蔗糖、果葡糖浆、果糖、甜菊糖及蜂蜜中的一种或两种以上的组合。