



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 106689842 A

(43) 申请公布日 2017. 05. 24

(21) 申请号 201510470574. X

(22) 申请日 2015. 08. 05

(71) 申请人 哈尔滨天一生态农副产品有限公司

地址 150300 黑龙江省哈尔滨市阿城区亚沟  
镇兴亚路 8 号

(72) 发明人 葛红东

(51) Int. Cl.

A23L 1/164(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种赤豆芒果馅粽子及其制备方法

(57) 摘要

一种赤豆芒果馅粽子及其制备方法,由粽叶将糯米和馅料包裹成型,在糯米中,加入粘玉米、大黄米、紫米;所述的馅料为赤豆芒果馅,由赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣制成,其制备方法的具体步骤为:(1)备料;(2)包制粽子;(3)煮制粽子。本发明的一种赤豆芒果馅粽子,不但具有营养价值较高、口感好、香味浓、有嚼劲、易消化的优点,还增加了粽子口味的选择,并且在糯米中加入了粘玉米、大黄米、紫米,极大的增强了粽子的营养价值。

1. 一种赤豆芒果馅粽子, 由粽叶将糯米和馅料包裹成型, 其特征在于: 在糯米中, 加入粘玉米、大黄米、紫米; 所述的馅料为赤豆芒果馅, 由赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣制成。

2. 根据权利要求 1 所述的一种赤豆芒果馅粽子, 其特征在于: 所述的糯米和馅料的质量比为 7-12:1。

3. 根据权利要求 1 所述的一种赤豆芒果馅粽子, 其特征在于: 所述的糯米中加入的粘玉米、大黄米、紫米的添加量为糯米质量的 3-12%。

4. 根据权利要求 1 所述的一种赤豆芒果馅粽子, 其特征在于: 所述糯米中加入的粘玉米、大黄米、紫米的质量比是 6:2:1。

5. 根据权利要求 1 所述的一种赤豆芒果馅粽子, 其特征在于: 所述的赤豆芒果馅中, 赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣的质量比为: 2:3:2:1:1:5。

6. 根据权利要求 1-5 所述的一种赤豆芒果馅粽子及其制备方法, 其特征在于: 其制备方法的具体步骤为:

(1) 备料:

a、按质量比, 选取优质的糯米、粘玉米、大黄米、紫米, 将糯米、粘玉米、大黄米、紫米漂洗干净, 分别使用纯净水浸泡 8-10 小时, 沥净水份, 然后将糯米、粘玉米、大黄米、紫米混合搅拌均匀, 备用;

b、按质量比, 选取优质的赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣, 将红枣去核, 将红糖、白砂糖加入适量热水融化成糖水, 将淡菜、芒果混合置于锅中煮熟, 然后捣烂成泥状, 再将赤豆去皮、洗净、切碎, 加入去核红枣、糖水, 混合搅拌均匀, 制得馅料;

c、选取清洗干净的粽叶, 将粽叶使用冷水浸泡至柔软;

(2) 包制粽子: 按质量比, 选取混合后的糯米、粘玉米、大黄米、紫米与馅料, 采用一个或两个粽叶包制粽子;

(3) 煮制粽子: 将包好的粽子放入蒸锅中, 加入清水, 于 110-120℃ 的温度条件下, 煮制 110-120 分钟, 取出, 冷却, 制得一种赤豆芒果馅粽子。

## 一种赤豆芒果馅粽子及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,特别是一种赤豆芒果馅粽子及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 粽子又称“角黍”、“筒粽”,是端午节汉族的传统节日食品,由粽叶包裹糯米蒸制而成。传说是为纪念屈原而流传的,是中国历史上文化积淀最深厚的传统食品,深受人们的喜爱。

[0003] 粽子由来已久,其花样繁多。一直到今天,每年农历五月初五,中国百姓家家都要浸糯米、洗粽叶、包粽子,其花色品种更为繁多。从馅料看,北方多包红枣粽子、豆沙粽子,多为甜味;南方则有豆沙、鲜肉、火腿、蛋黄等多种馅料,很多为咸味,其中以浙江嘉兴粽子为代表。吃粽子的风俗,千百年来,在中国盛行不衰,而且流传到朝鲜、日本及东南亚诸国。

[0004] 目前市场上的粽子种类繁多多样,但是大多数粽子的营养价值不高、口感普通、并且存在着在蒸煮过程中味道易流失、不易消化的缺点。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是针对现有技术的不足,提供一种营养价值较高、口感好、香味浓、有嚼劲、易消化的赤豆芒果馅粽子及其制备方法。

[0006] 本发明的目的通过以下技术方案来实现:一种赤豆芒果馅粽子及其制备方法,由粽叶将糯米和馅料包裹成型,在糯米中,加入粘玉米、大黄米、紫米;所述的馅料为赤豆芒果馅,由赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣制成。

[0007] 所述的糯米和馅料的质量比为 7-12:1。

[0008] 所述的糯米中加入的粘玉米、大黄米、紫米的添加量为糯米质量的 3-12%。

[0009] 所述糯米中加入的粘玉米、大黄米、紫米的质量比是 6:2:1。

[0010] 所述的赤豆芒果馅中,赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣的质量比为: 2:3:2:1:1:5。

[0011] 所述的一种赤豆芒果馅粽子,其制备方法的具体步骤为:

#### (1) 备料:

a、按质量比,选取优质的糯米、粘玉米、大黄米、紫米,将糯米、粘玉米、大黄米、紫米漂洗干净,分别使用纯净水浸泡 8-10 小时,沥净水份,然后将糯米、粘玉米、大黄米、紫米混合搅拌均匀,备用;

b、按质量比,选取优质的赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣,将红枣去核,将红糖、白砂糖加入适量热水融化成糖水,将赤豆、淡菜、芒果混合置于锅中煮熟,然后捣烂成泥状,加入去核红枣、糖水,混合搅拌均匀,制得馅料;

c、选取清洗干净的粽叶,将粽叶使用冷水浸泡至柔软;

(2) 包制粽子:按质量比,选取混合后的糯米、粘玉米、大黄米、紫米与馅料,采用一个或两个粽叶包制粽子;

(3) 煮制粽子:将包好的粽子放入蒸锅中,加入清水,于 110-120℃ 的温度条件下,煮制 110-120 分钟,取出,冷却,制得一种赤豆芒果馅粽子。

[0012] 原料中:

糯米,含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素 B1、维生素 B2、烟酸及淀粉等,营养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效,对食欲不佳,腹胀腹泻有一定缓解作用。

[0013] 粘玉米,含 70~75% 的淀粉,10% 以上的蛋白质,4~5% 的脂肪,2% 的多种维生素,籽粒中蛋白质、VA、VB1、VB2 均比稻米多,脂肪和 VB2 的含量最高。

[0014] 大黄米,含有丰富的脂肪、维生素 E、膳食纤维、铁和磷。

[0015] 紫米,含有丰富蛋白质、脂肪、赖氨酸、核黄素、硫安素、叶酸等多种维生素,以及铁、锌、钙、磷等人体所需微量元素,是煮食、加工副食品、食疗的佳品。

[0016] 赤豆中含有多量对于治疗便秘的纤维,及促进利尿作用的钾。此两种成分均可将胆固醇及盐分对身体不必要的成分排泄出体外,因此被视为具有解毒的效果。赤豆还可用于治疗心脏性和肾脏性水肿、肝硬化腹水、脚气病浮肿和外用于疮毒之症,都有一定效果。赤豆水提取液对金黄色葡萄球菌、福氏痢疾杆菌、和伤寒杆菌等有抑菌作用。赤豆煮汤饮服,可用于治疗肾脏、心脏、肝脏、营养不良、炎症等多种原因引起的水肿。

[0017] 芒果中含维生素 C 量高于一般水果,且具有即使加热加工处理,其含量也不会消失的特点,常食芒果可以不断补充体内维生素 C 的消耗,降低胆固醇、甘油三酯,有利于防治心血管疾病。由于芒果中含有大量的维生素,因此经常食用芒果,可以起到滋润肌肤的作用。芒果的糖类及维生素含量非常丰富,尤其维生素 A 原含量占水果之首位,具有明目的作用。

[0018] 淡菜肉质细嫩,滋味鲜美,营养丰富,被誉为“海中鸡蛋”。淡菜蛋白质含量高达 59%,其中含有 8 种人体必需的氨基酸,脂肪含量为 7%,且大多是不饱和脂肪酸。而且,淡菜还含有丰富的钙、磷、铁、锌和维生素 B、烟酸等。淡菜也比较适宜中老年体质虚弱,气血不足,营养不良之人和高血压病,动脉硬化,耳鸣眩晕之人食用。

[0019] 本发明的有益效果:本发明的一种赤豆芒果馅粽子,不但具有营养价值较高、口感好、香味浓、有嚼劲、易消化的优点,还增加了粽子口味的选择,并且在糯米中加入了粘玉米、大黄米、紫米,极大的增强了粽子的营养价值。

## 具体实施方式

[0020] 实施例 1

一种赤豆芒果馅粽子及其制备方法,由粽叶将糯米和馅料包裹成型,在糯米中,加入粘玉米、大黄米、紫米;所述的馅料为赤豆芒果馅,由赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣制成。

[0021] 所述的糯米和馅料的质量比为 7-12:1。

[0022] 所述的糯米中加入的粘玉米、大黄米、紫米的添加量为糯米质量的 3-12%。

[0023] 所述糯米中加入的粘玉米、大黄米、紫米的质量比是 6:2:1。

[0024] 所述的赤豆芒果馅中,赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣的质量比为: 2:3:2:1:1:5。

[0025] 所述的一种赤豆芒果馅粽子,其制备方法的具体步骤为:

(1) 备料:

a、按质量比,选取优质的糯米、粘玉米、大黄米、紫米,将糯米、粘玉米、大黄米、紫米漂洗干净,分别使用纯净水浸泡 8-10 小时,沥净水份,然后将糯米、粘玉米、大黄米、紫米混合搅拌均匀,备用;

b、按质量比,选取优质的赤豆、芒果、淡菜、红糖、白砂糖、红枣,将红枣去核,将红糖、白砂糖加入适量热水融化成糖水,将赤豆、淡菜、芒果混合置于锅中煮熟,然后捣烂成泥状,加入去核红枣、糖水,混合搅拌均匀,制得馅料;

c、选取清洗干净的粽叶,将粽叶使用冷水浸泡至柔软;

(2) 包制粽子:按质量比,选取混合后的糯米、粘玉米、大黄米、紫米与馅料,采用一个或两个粽叶包制粽子;

(3) 煮制粽子:将包好的粽子放入蒸锅中,加入清水,于 110-120℃ 的温度条件下,煮制 110-120 分钟,取出,冷却,制得一种赤豆芒果馅粽子。