



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104000114 A

(43) 申请公布日 2014.08.27

(21) 申请号 201410167128.7

(22) 申请日 2014.04.24

(71) 申请人 安徽省继红食品有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上区小蚌埠镇
吴郢村

(72) 发明人 王茉

(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 1/164 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种紫薯果仁锅巴及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种紫薯果仁锅巴及其加工方法,由下列重量份的原料组成:黄黏米 100-200、西米 6-8、紫薯 40-60、核桃仁 10-15、榛子仁 8-10、黑花生 6-12、蔓荆子 1-2、紫芝 1-2、牛蒡籽 2-3、面条菜 3-5、三七花 1-3、蓝莓叶 2-3、沙棘叶 2-3、营养添加剂 10-15、米醋适量、薏仁油 10-15。本发明紫薯果仁锅巴,工艺简单易操作,成品厚薄均匀,色泽黑白分布均匀,香浓酥脆,融合紫薯、果仁独特口感香味,风味独特,营养丰富,常食能够改善肠胃功能,促进消化,还能改善血糖、血脂平衡,恢复机体功能,有益人体健康。

1. 一种紫薯果仁锅巴,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

黄黏米 100-200、西米 6-8、紫薯 40-60、核桃仁 10-15、榛子仁 8-10、黑花生 6-12、蔓荆子 1-2、紫芝 1-2、牛蒡籽 2-3、面条菜 3-5、三七花 1-3、蓝莓叶 2-3、沙棘叶 2-3、营养添加剂 10-15、米醋适量、薏仁油 10-15;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:菠萝蜜种仁粉 6-10、树葡萄 20-30、山楂粉 6-10、黑豆皮粉 8-12、余甘子粉 4-8、猪皮冻 15-20、玛卡粉 4-6、金樱子 3-5、火棘果 3-5、走马胎 2-3、丹参 1-2、蜂蜜 6-10、葡萄酒 30-50、沙棘油 3-6;

所述的营养添加剂的制备方法为:(1)、将树葡萄洗净冷冻破碎研磨成粉,得果粉,将菠萝蜜仁粉与玛卡粉等粉体混合,入锅翻炒,同时喷淋沙棘油至粉体熟香,再精磨至 160-200 目,得营养粉;(2)、将金樱子、火棘果、走马胎、丹参洗净晒干粉碎至 80-100 目,加水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,冷却后与葡萄酒搅拌均匀,与切制成块的猪皮冻一并入锅,文火加热,同时不断搅动至沸,加入营养粉、果粉及其他剩余原料,搅动均匀,文火焖润至稠状,即可。

2. 一种如权利要求 1 所述的紫薯果仁锅巴的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将核桃仁、榛子仁、黑花生除杂洗净,放入米醋中浸泡 20-40 分钟,捞出后加 2-4 倍水研磨成浆,煮沸 10-15 分钟,得果仁浆;

(2)、将紫薯去皮切块洗净,入笼蒸制熟香,捣压成泥,与西米、果仁浆混合搅拌,得紫薯果仁泥;

(3)、将黄黏米洗净沥干,在 90-100℃下烘制 15-25 分钟,取出喷淋薏仁油同时搅动至浸润均匀,捞出沥干,入锅文火炒制熟香,得熟香米,余油待用,

(4)、将蔓荆子、紫芝、牛蒡籽、面条菜、三七花、蓝莓叶、沙棘叶加 10-15 倍水煎煮,过滤去渣,得煎煮液,加入熟香米拌匀浸透,入笼蒸制 15-20 分钟,得米饭;

(5)、将米饭、紫薯果仁泥与其他剩余原料滚揉均匀,经擀压成片,切制成块,喷涂剩余薏仁油,烤制熟香,即得。

一种紫薯果仁锅巴及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种紫薯果仁锅巴及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 目前锅巴是深受广大消费者喜爱的小食品,已有大米锅巴、小米锅巴、大豆锅巴等多种产品,配料主要以米或面类、淀粉和风味烧烤调料组成。随着生活水平的提高,人们不仅讲究食品营养均衡,同时也追求食品的独特风味,但由于传统锅巴原料组成单一,不能满足人们对其营养、风味的追求,亟需一种操作方便,营养丰富均衡,风味独特的锅巴,迎合市场需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种紫薯果仁锅巴及其加工方法。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

一种紫薯果仁锅巴,是由以下重量份的原料组成:

黄黏米 100-200、西米 6-8、紫薯 40-60、核桃仁 10-15、榛子仁 8-10、黑花生 6-12、蔓荆子 1-2、紫芝 1-2、牛蒡籽 2-3、面条菜 3-5、三七花 1-3、蓝莓叶 2-3、沙棘叶 2-3、营养添加剂 10-15、米醋适量、薏仁油 10-15;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:菠萝蜜种仁粉 6-10、树葡萄 20-30、山楂粉 6-10、黑豆皮粉 8-12、余甘子粉 4-8、猪皮冻 15-20、玛卡粉 4-6、金樱子 3-5、火棘果 3-5、走马胎 2-3、丹参 1-2、蜂蜜 6-10、葡萄酒 30-50、沙棘油 3-6;

所述的营养添加剂的制备方法为:(1)、将树葡萄洗净冷冻破碎研磨成粉,得果粉,将菠萝蜜仁粉与玛卡粉等粉体混合,入锅翻炒,同时喷淋沙棘油至粉体熟香,再精磨至 160-200 目,得营养粉;(2)、将金樱子、火棘果、走马胎、丹参洗净晒干粉碎至 80-100 目,加水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,冷却后与葡萄酒搅拌均匀,与切制成块的猪皮冻一并入锅,文火加热,同时不断搅动至沸,加入营养粉、果粉及其他剩余原料,搅动均匀,文火焖润至稠状,即可。

[0005] 所述的紫薯果仁锅巴的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将核桃仁、榛子仁、黑花生除杂洗净,放入米醋中浸泡 20-40 分钟,捞出后加 2-4 倍水研磨成浆,煮沸 10-15 分钟,得果仁浆;

(2)、将紫薯去皮切块洗净,入笼蒸制熟香,捣压成泥,与西米、果仁浆混合搅拌,得紫薯果仁泥;

(3)、将黄黏米洗净沥干,在 90-100℃下烘制 15-25 分钟,取出喷淋薏仁油同时搅动至浸润均匀,捞出沥干,入锅文火炒制熟香,得熟香米,余油待用,

(4)、将蔓荆子、紫芝、牛蒡籽、面条菜、三七花、蓝莓叶、沙棘叶加 10-15 倍水煎煮,过滤去渣,得煎煮液,加入熟香米拌匀浸透,入笼蒸制 15-20 分钟,得米饭;

(5)、将米饭、紫薯果仁泥与其他剩余原料滚揉均匀,经擀压成片,切制成块,喷涂剩余

薏仁油,烤制熟香,即得。

[0006] 本发明中面条菜是草本植物石竹科麦瓶草属麦瓶草的幼嫩草,能够养阴、清热、止血调经;

蓝莓叶含有大量黄酮类物质。黄酮类物质具有降血糖、降血脂、抗心律失常等 40 多种功效;

树葡萄,属于桃金娘科常绿灌木的果实,有利于预防心血管疾病,增强抵抗力,尤其对女性的活力年轻、皮肤亮丽有着显著促进作用;

火棘果为蔷薇科火棘属植物果实,能清除体内垃圾,改善体内循环,促进新陈代谢,有助于人体筋骨发达,增强体力及壮阳,可以刺激大肠蠕动,帮助排便,降低体内胆固醇,减少毒素,废物在体内的积存,达到预防中风,胃癌,子宫癌的功效;

走马胎为紫金牛科植物走马胎的干燥根,能够祛风活血,强壮筋骨。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明紫薯果仁锅巴,工艺简单易操作,成品厚薄均匀,色泽黑白分布均匀,香浓酥脆,融合紫薯、果仁独特口感香味,风味独特,营养丰富,常食能够改善肠胃功能,促进消化,还能改善血糖、血脂平衡,恢复机体功能,有益人体健康。

具体实施方式

[0008] 一种紫薯果仁锅巴,是由以下重量(克)的原料组成:

黄黏米 200、西米 6、紫薯 60、核桃仁 15、榛子仁 10、黑花生 12、蔓荆子 2、紫芝 1、牛蒡籽 3、面条菜 5、三七花 2、蓝莓叶 2、沙棘叶 3、营养添加剂 15、米醋适量、薏仁油 15;

所述的营养添加剂由下述重量(克)的原料制成:菠萝蜜种仁粉 10、树葡萄 20、山楂粉 10、黑豆皮粉 12、余甘子粉 5、猪皮冻 18、玛卡粉 5、金樱子 4、火棘果 5、走马胎 2、丹参 1、蜂蜜 8、葡萄酒 50、沙棘油 4;

所述的营养添加剂的制备方法为:(1)、将树葡萄洗净冷冻破碎研磨成粉,得果粉,将菠萝蜜仁粉与玛卡粉等粉体混合,入锅翻炒,同时喷淋沙棘油至粉体熟香,再精磨至 200 目,得营养粉;(2)、将金樱子、火棘果、走马胎、丹参洗净晒干粉碎至 100 目,加水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,冷却后与葡萄酒搅拌均匀,与切制成块的猪皮冻一并入锅,文火加热,同时不断搅动至沸,加入营养粉、果粉及其他剩余原料,搅动均匀,文火焖润至稠状,即可。

[0009] 所述的紫薯果仁锅巴的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将核桃仁、榛子仁、黑花生除杂洗净,放入米醋中浸泡 40 分钟,捞出后加 3 倍水研磨成浆,煮沸 15 分钟,得果仁浆;

(2)、将紫薯去皮切块洗净,入笼蒸制熟香,捣压成泥,与西米、果仁浆混合搅拌,得紫薯果仁泥;

(3)、将黄黏米洗净沥干,在 100℃下烘制 25 分钟,取出喷淋薏仁油同时搅动至浸润均匀,捞出沥干,入锅文火炒制熟香,得熟香米,余油待用,

(4)、将蔓荆子、紫芝、牛蒡籽、面条菜、三七花、蓝莓叶、沙棘叶加 15 倍水煎煮,过滤去渣,得煎煮液,加入熟香米拌匀浸透,入笼蒸制 20 分钟,得米饭;

(5)、将米饭、紫薯果仁泥与其他剩余原料滚揉均匀,经擀压成片,切制成块,喷涂剩余薏仁油,烤制熟香,即得。