



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103493956 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 08

(21) 申请号 201310461678. 5

(22) 申请日 2013. 09. 30

(71) 申请人 贵州省黎平县侗乡米业有限公司

地址 557300 贵州省黔东南苗族侗族自治州
黎平县德凤镇旅游工业园区(五里桥)

(72) 发明人 翟洪平 石承义 刘荣贵

(74) 专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限公司 11002

代理人 谷庆红

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006. 01)

A23G 3/42 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书7页

(54) 发明名称

一种侗果的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种侗果的制作方法,包括以下步骤:(1)甜茶藤汁的制备;(2)黎平香禾糯米饭的制备;(3)甜茶藤糍粑的制备;(4)拌上黄豆面粉,晾至半干,阴干后密封贮存;(5)取出干糍粑,炒至半胀,煎炸至膨胀呈酱黄色,捞出沥干;(6)将木糖醇熬化,穿糖衣,捞出沾上芝麻;(7)贮存。本发明创新了甜茶藤汁的制备工序,改变了黄豆面粉作为辅料使用的顺序,采用木糖醇糖浆,不仅降低了成本,保护了生态环境,提高了侗果的营养价值和特色风味,有益人体健康,还扩大了侗果的消费群体。

1. 一种侗果的制作方法,包括其特征在于:是以黎平香禾糯米,甜茶藤汁,山茶油、木糖醇糖浆、炒熟的黄豆面粉和芝麻为原料;包括以下步骤:

(1) 甜茶藤汁的制备:

将新鲜甜茶藤洗净后切成长为2~3cm的小段,用温水充分浸泡4~5h,泡透后用小火煮30min,过滤得到甜茶藤汁,备用;

(2) 黎平香禾糯米饭的制备:

将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡12~16h,蒸熟,得到黎平香禾糯米饭,备用;

(3) 甜茶藤糍粑的制备:

将糯米饭放入舂内,边搯糯米糍粑边加入甜茶藤汁,即得到甜茶藤糍粑;

(4) 拌上黄豆面粉,晾至半干,阴干后密封贮存:

用黄豆面粉将甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾24h~48h,至半硬半软的状态,再将之切成长1~2cm、宽1~2cm的块状,拌上黄豆面粉,摊晾在室内通风干燥处阴干,用坛子和塑料密封贮存;

(5) 取出干糍粑,炒至半胀,煎炸至膨胀呈酱黄色,捞出沥干:

将干糍粑块放入油锅中炒至半胀,放入山茶油中煎炸至膨胀至长4~8cm、宽4~8cm,呈酱黄色时,捞出沥干油份,得到侗果半成品;

(6) 将木糖醇熬化,穿糖衣,捞出沾上芝麻:

将上述侗果半成品放入木糖醇糖浆中,使糖浆均匀分布在侗果半成品的外表面上,即“穿糖衣”,然后捞出放在铺着熟芝麻的簸箕上,迅速翻转滚匀,使其表面均匀粘上芝麻,即成侗果成品;

(7) 贮存:

侗果晾冷后用坛子或塑料桶中密封贮存,随吃随取,保持酥脆。

2. 根据权利要求1所述的一种侗果的制作方法,包括其特征在于:所述步骤(4)中甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾30h~42h。

3. 根据权利要求1所述的一种侗果的制作方法,包括其特征在于:所述步骤(4)中甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾36h。

4. 根据权利要求1所述的一种侗果的制作方法,包括其特征在于:所述步骤(2)中将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡13~15h。

5. 根据权利要求1所述的一种侗果的制作方法,包括其特征在于:所述步骤(2)中将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡14h。

6. 根据权利要求1所述的一种侗果的制作方法,包括其特征在于:所述步骤(1)中将新鲜甜茶藤洗净后切成长为2.5cm的小段,用温水充分浸泡4.5h。

一种侗果的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种侗果的制作方法。

背景技术

[0002] 侗果是侗族人名在传统节日上祭祀用的常见供品,同时也是待客茶点,流行于黔东南侗族苗族自治州的黎平、榕江、从江、锦屏、剑河等县。经长时间不断的改进提高,目前已发展为当地苗、瑶、水、汉等各民族地区家喻户晓,人人爱吃的名点。在黔东南每年农历的“三月三”节里,侗果为当地的必备之食。通常在节前,侗家姑嫂、妯娌、婆媳、母女们便开始三五成群地加工侗果。加工侗果通常是用当地野生植物的甜藤作为增甜剂,目的就为了使侗果具有藤的自然芳香。《本草遗拾》中有将“甜藤捣汁,和米粉作糍饵食,甜美、止泄”的记载。侗族继承此食的传统方法并将之发扬光大,使之流传至今,成为闻名遐迩的名食。目前,大多的侗果还只是停留在家庭里手工制作。

[0003] 现有技术中的侗果的制作方法为:在秋收后取藤,将之割碎后反复锤打,脱去外层皮毛,再用重锤锤烂后,以石碓舂至泥状,取出用清水浸泡一夜,过滤取汁;然后把米淘洗干净,浸泡一夜,蒸熟成糯米饭;接着边舂糯米饭边加甜藤汁,直至成甜藤糍粑;然后把糍粑在簸箕内晾一两天,至半硬半软状态,将之切成指头大小的丁状,拌上黄豆面,摊晾在室内通风干燥处阴干,用坛子和塑料密封贮存;干糍粑丁在油锅中炒至半胀,放入茶油锅中炸至膨胀,几秒钟后,如白石头子似的干糍粑丁纷纷飘浮,胀至状如猕猴桃大小,色呈酱黄时,捞出沥油;红糖与水 3:1 比例入净锅,小火熬化,边搅边熬,熬至糖液起丝,将上述炸制原料分批入锅,铲动翻滚,俗称“穿糖衣”。取出料,放在备有熟芝麻的簸箕上,迅速翻转滚匀,使之表面均匀粘上芝麻,即成侗果;侗果冷晾后用坛子或塑料筒密封贮存,随吃随取,保持酥脆。其中,甜藤宜秋后采取,具有酥松与增甜的作用,如用糖水替之,成品干硬而不松软;做成干糍粑后要密封保存,否则会发霉变味;制作前要先炒后炸,以致膨松;熬糖炒糖丝时火候很关键,嫩则不粘,老则发苦。以上制作方法中存在不足。首先,未明确野生植物的甜藤为何物,加上野甜藤为野生资源,大量收取将会破坏野生资源,不利于保护生态环境;加上野生甜藤的取汁方法不当致使野生甜藤利用率不高,因此,该方法实用性和操作性不够。其次,采用普通糯米制作糍粑,先晾干糍粑再拌黄豆粉后切丁,制得的侗果效果不够理想,侗果口感不理想且容易变硬。最后,由于侗果穿糖衣都是采用红糖与水熬化得到的糖液,导致糖尿病人、龋齿患者等人群无法食用侗果这种民族特色风味食品,在一定程度上阻碍了侗果的商业发展。

发明内容

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明的目的在于提供一种侗果的制作方法。

[0005] 本发明提供了如下的技术方案:

[0006] 本发明所述的一种侗果的制作方法,是以黎平香禾糯米,甜茶藤汁,山茶油、木糖醇糖浆、炒熟的黄豆面粉和芝麻为原料;包括以下步骤:

[0007] (1) 甜茶藤汁的制备：

[0008] 将新鲜甜茶藤洗净后切成长为 2 ~ 3cm 的小段，用温水充分浸泡 4 ~ 5h，泡透后用小火煮 30min，过滤得到甜茶藤汁，备用；

[0009] (2) 黎平香禾糯米饭的制备：

[0010] 将黎平香禾糯米淘洗干净后，浸泡 12 ~ 16h，蒸熟，得到黎平香禾糯米饭，备用；

[0011] (3) 甜茶藤糍粑的制备：

[0012] 将糯米饭放入舂内，边搯糯米糍粑边加入甜茶藤汁，即得到甜茶藤糍粑；

[0013] (4) 拌上黄豆面粉，晾至半干，阴干后密封贮存：

[0014] 用黄豆面粉将甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾 24h ~ 48h，至半硬半软的状态，再将之切成长 1 ~ 2cm、宽 1 ~ 2cm 的块状，拌上黄豆面粉，摊晾在室内通风干燥处阴干，用坛子和塑料密封贮存；

[0015] (5) 取出干糍粑，炒至半胀，煎炸至膨胀呈酱黄色，捞出沥干：

[0016] 将干糍粑块放入油锅中炒至半胀，放入山茶油中煎炸至膨胀至长 4 ~ 8cm、宽 4 ~ 8cm，呈酱黄色时，捞出沥干油份，得到侗果半成品；

[0017] (6) 将木糖醇熬化，穿糖衣，捞出沾上芝麻：

[0018] 将上述侗果半成品放入木糖醇糖浆中，使糖浆均匀分布在侗果半成品的外表面上，即“穿糖衣”，然后捞出放在铺着熟芝麻的簸箕上，迅速翻转滚匀，使其表面均匀粘上芝麻，即成侗果成品；

[0019] (7) 贮存：

[0020] 侗果晾冷后用坛子或塑料桶中密封贮存，随吃随取，保持酥脆。

[0021] 上述步骤(4)中甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾 30h ~ 42h。

[0022] 上述步骤(4)中甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾 36h。

[0023] 上述步骤(2)中将黎平香禾糯米淘洗干净后，浸泡 13 ~ 15h。

[0024] 上述步骤(2)中将黎平香禾糯米淘洗干净后，浸泡 14h。

[0025] 上述步骤(1)中将新鲜甜茶藤洗净后切成长为 2.5cm 的小段，用温水充分浸泡 4.5h。

[0026] 本发明的有益效果，以及技术方案的依据：

[0027] 本发明所用的甜茶藤汁取自葡萄科植物甜茶藤，拉丁植物名为(*Ampelopsis grossedentata* (Hand. Mazz.) W. T. Wang [*A. cantoniensis* (Hook. et Arn.) Planch. var. *grossedentata* Hand. Mazz.])，又名田婆茶、红五爪金龙、乌菱、苦练蛇、藤茶、龙须茶、金丝苦练。甜茶藤主要分布在我国南方地区，常于夏、秋采收。据《中华本草》记载，甜茶藤性味甘、淡、凉，具有清热解毒、利湿消肿等作用。将甜茶藤洗净切小段后，用温水充分浸泡，再以小火煮 30min，过滤得到的甜茶藤汁的浓度和有效成分，多于现有技术中将甜茶藤搯烂浸泡一液得到的甜茶藤汁，同时，较为温和的提取方式也避免了甜茶藤汁的营养损失。现有技术中采用野生甜藤汁，可能会破坏野生资源，加上野生甜藤的资源有限，不利于侗果的实际生产和生态环境的保护。因此，本发明采用新工序来制备甜茶藤汁，不仅保护了野生资源，也能提高了甜茶藤的利用率。

[0028] 本发明所用的黎平香禾糯米为贵州省黔东南州黎平县的特产农产品，已成为国家地理标志。香禾糯，标准英文译名为 Kam Rice of China 或 Kam Sweet Rice，是中国侗族

农民在悠久的稻作历史发展过程中利用侗族地区特殊的水土资源和气候环境栽培选育并传承至今的一种特色水稻品系,其蛋白质和人体必需赖氨酸含量都超过一般优质稻米,并具有气味香醇、糯而不腻、营养丰富、口感极好等特点,富含维生素B及钙、磷、铁等多种微量元素,其蛋白质等含量都超过一般优质稻米,素有“一家蒸饭满寨香”的美誉,被称为“糯中之王”。中国侗族农民对于香禾糯的选育保种和生产,有一套独特的土著农艺知识系统,至今仍然采用稻鱼鸭共生的自然农法或天然有机耕作模式栽培香禾糯。在农艺性状和生物遗传性状方面,香禾糯的特性介于籼粳之间,以偏粳者居多,是中国民间称为“大糯”的糯稻品种类别中一个极为独特的品系种群。本发明采用黎平香禾糯米做为原料,充分发挥了黎平香禾糯米的米粒大、色泽洁白、糯性强、口感好、香味特浓等特点,利用黎平香禾糯米制成的侗果,其品质明显优于普通侗果。

[0029] 本发明所用的木糖醇糖浆为市售产品。木糖醇为天然植物甜味剂,在体内代谢不需要胰岛素参与,也不会使血糖值升高,是糖尿病人安全的甜味剂、营养补充剂和辅助治疗剂。本发明采用木糖醇替代红糖来穿糖衣,在不降低甜度和口感的同时,减少了热量,有利于扩大侗果的适用对象,使患有龋齿的人、希望减肥的人和糖尿病人也能品尝到侗果的美味。采用木糖醇糖浆,而不是晶体木糖醇,可降低成本,减少晶体木糖醇对人体造成的肠胃刺激,并增加糖衣的粘稠度。目前,尚未发现利用木糖醇糖浆为侗果穿糖衣的报道,本发明创新地采用木糖醇糖浆,达到了理想的效果,开发了侗果制作方法的未来发展趋势。

[0030] 本发明采用的黄豆面粉是用黄豆磨成的面粉,不仅可以增加甜茶藤糍粑的香味,还能起到中和糍粑表面粘性和辅助调节糍粑软硬程度的作用,有利于糍粑切块,也有利于糍粑的阴干和存放。这可能是由于黄豆面粉阻碍了糍粑外层与外界的热交换和水分蒸发,可在一定程度上防止糍粑内部干裂,从而保持较好的干燥度,同时也能避免干糍粑发霉变味。带有黄豆面粉的干糍粑煎炸时可产生更浓的香味,(如增加了豆香味),并且制得的侗果酥松适口,明显优于用普通方法生产制作的侗果。在现有技术中,侗果的制作方法没有用到黄豆面粉时常常出现干硬而不松软的情况。经试验表明,生产过程中用到黄豆面粉的效果明显优于不用黄豆面粉的效果;并且本发明中先拌黄豆面粉再晾半干、切块的效果优于现有技术中先晾半干、切丁再拌黄豆面粉的效果。可见,在黄豆面粉的使用上,操作顺序不同的工序得到的效果是不同的。

[0031] 本发明采用的山茶油是健胃、消食、清火的最佳食用油,其中含有不饱和脂肪酸含量高达93%。山茶油具有抑制肥胖,预防三高、去火、养颜、明目、乌发、延缓衰老、长寿健康等功效,其所含的不饱和脂肪酸又叫美容酸,长期食用能使人的皮肤光滑、润泽。以山茶油来煎炸侗果,是基于山茶油的油性稳定、油烟少等特点,甜茶藤糍粑的可消化性不会由于其在山茶油中受到煎炸而发生变化。山茶油的烟点很高,即便是用山茶油连续煎炸,所产生的对人体有害的物质也很少,甚至为普通食用油煎炸食物1h所产生有害物质的万分之一。

[0032] 采用本发明生产的侗果,外形膨胀松泡,剖面如丝瓜瓤,外香内酥,芳甜爽口,芝麻馨香馥郁,酥、脆、甜俱全,民族地方特色浓厚。创新了甜茶藤汁的制备工序,改变了黄豆面粉作为辅料使用的顺序,采用木糖醇糖浆,不仅降低了成本,保护了生态环境,提高了侗果的营养价值和特色风味,有益人体健康,还扩大了侗果的消费群体。

[0033] 具体实施例方式

[0034] 为了加深对本发明的理解,下面结合具体实施例对本发明作进一步的描述,

但不构成对本发明保护范围的限定。

[0035] 本发明所述的一种侗果的制作方法,原料为:黎平香禾糯米,甜茶藤汁,山茶油、木糖醇糖浆、炒熟的黄豆面粉和芝麻等适量;

[0036] 制作方法包括以下步骤:

[0037] (1)甜茶藤汁的制备:

[0038] 将新鲜甜茶藤洗净后切成长为2~3cm的小段,用温水充分浸泡4~5h,泡透后用小火煮30min,过滤得到甜茶藤汁,备用;

[0039] (2)黎平香禾糯米饭的制备:

[0040] 将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡12~16h,蒸熟,得到黎平香禾糯米饭,备用;

[0041] (3)甜茶藤糍粑的制备:

[0042] 将糯米饭放入舂内,边搥糯米糍粑边加入甜茶藤汁,即得到甜茶藤糍粑;

[0043] (4)拌上黄豆面粉,晾至半干,阴干后密封贮存:

[0044] 用黄豆面粉将甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾24h~48h,至半硬半软的状态,再将之切成长1~2cm、宽1~2cm的块状,拌上黄豆面粉,摊晾在室内通风干燥处阴干,用坛子和塑料密封贮存;

[0045] (5)取出干糍粑,炒至半胀,煎炸至膨胀呈酱黄色,捞出沥干:

[0046] 将干糍粑块放入油锅中炒至半胀,放入山茶油中煎炸至膨胀至长4~8cm、宽4~8cm,呈酱黄色时,捞出沥干油份,得到侗果半成品;

[0047] (6)将木糖醇熬化,穿糖衣,捞出沾上芝麻:

[0048] 将上述侗果半成品放入木糖醇糖浆中,使糖浆均匀分布在侗果半成品的外表面上,即“穿糖衣”,然后捞出放在铺着熟芝麻的簸箕上,迅速翻转滚匀,使其表面均匀粘上芝麻,即成侗果成品;

[0049] (7)贮存:

[0050] 侗果晾冷后用坛子或塑料桶中密封贮存,随吃随取,保持酥脆。

[0051] 实施例1

[0052] (1)甜茶藤汁的制备:

[0053] 将新鲜甜茶藤洗净后切成长为2cm的小段,用温水充分浸泡4h,泡透后用小火煮30min,过滤得到甜茶藤汁,备用;

[0054] (2)黎平香禾糯米饭的制备:

[0055] 将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡12h,蒸熟,得到黎平香禾糯米饭,备用;

[0056] (3)甜茶藤糍粑的制备:

[0057] 将糯米饭放入舂内,边搥糯米糍粑边加入甜茶藤汁,即得到甜茶藤糍粑;

[0058] (4)拌上黄豆面粉,晾至半干,阴干后密封贮存:

[0059] 用黄豆面粉将甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾24h,至半硬半软的状态,再将之切成长1cm、宽1cm的块状,拌上黄豆面粉,摊晾在室内通风干燥处阴干,用坛子和塑料密封贮存;

[0060] (5)取出干糍粑,炒至半胀,煎炸至膨胀呈酱黄色,捞出沥干:

[0061] 将干糍粑块放入油锅中炒至半胀,放入山茶油中煎炸至膨胀至长4cm、宽4cm,呈酱黄色时,捞出沥干油份,得到侗果半成品;

[0062] (6) 将木糖醇熬化,穿糖衣,捞出沾上芝麻:

[0063] 将上述侗果半成品放入木糖醇糖浆中,使糖浆均匀分布在侗果半成品的外表面上,即“穿糖衣”,然后捞出放在铺着熟芝麻的簸箕上,迅速翻转滚匀,使其表面均匀粘上芝麻,即成侗果成品;

[0064] (7) 贮存:

[0065] 侗果晾冷后用坛子或塑料桶中密封贮存,随吃随取,保持酥脆。

[0066] 实施例 2

[0067] (1) 甜茶藤汁的制备:

[0068] 将新鲜甜茶藤洗净后切成长为 3cm 的小段,用温水充分浸泡 5h,泡透后用小火煮 30min,过滤得到甜茶藤汁,备用;

[0069] (2) 黎平香禾糯米饭的制备:

[0070] 将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡 16h,蒸熟,得到黎平香禾糯米饭,备用;

[0071] (3) 甜茶藤糍粑的制备:

[0072] 将糯米饭放入舂内,边搯糯米糍粑边加入甜茶藤汁,即得到甜茶藤糍粑;

[0073] (4) 拌上黄豆面粉,晾至半干,阴干后密封贮存:

[0074] 用黄豆面粉将甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾 48h,至半硬半软的状态,再将之切成长为 2cm、宽 2cm 的块状,拌上黄豆面粉,摊晾在室内通风干燥处阴干,用坛子和塑料密封贮存;

[0075] (5) 取出干糍粑,炒至半胀,煎炸至膨胀呈酱黄色,捞出沥干:

[0076] 将干糍粑块放入油锅中炒至半胀,放入山茶油中煎炸至膨胀至长 8cm、宽 8cm,呈酱黄色时,捞出沥干油份,得到侗果半成品;

[0077] (6) 将木糖醇熬化,穿糖衣,捞出沾上芝麻:

[0078] 将上述侗果半成品放入木糖醇糖浆中,使糖浆均匀分布在侗果半成品的外表面上,即“穿糖衣”,然后捞出放在铺着熟芝麻的簸箕上,迅速翻转滚匀,使其表面均匀粘上芝麻,即成侗果成品;

[0079] (7) 贮存:

[0080] 侗果晾冷后用坛子或塑料桶中密封贮存,随吃随取,保持酥脆。

[0081] 实施例 3

[0082] (1) 甜茶藤汁的制备:

[0083] 将新鲜甜茶藤洗净后切成长为 2.5cm 的小段,用温水充分浸泡 4.5h,泡透后用小火煮 30min,过滤得到甜茶藤汁,备用;

[0084] (2) 黎平香禾糯米饭的制备:

[0085] 将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡 14h,蒸熟,得到黎平香禾糯米饭,备用;

[0086] (3) 甜茶藤糍粑的制备:

[0087] 将糯米饭放入舂内,边搯糯米糍粑边加入甜茶藤汁,即得到甜茶藤糍粑;

[0088] (4) 拌上黄豆面粉,晾至半干,阴干后密封贮存:

[0089] 用黄豆面粉将甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾 36h,至半硬半软的状态,再将之切成长为 1.5cm、宽 1.5cm 的块状,拌上黄豆面粉,摊晾在室内通风干燥处阴干,用坛子和塑料密封贮存;

[0090] (5) 取出干糍粑,炒至半胀,煎炸至膨胀呈酱黄色,捞出沥干;

[0091] 将干糍粑块放入油锅中炒至半胀,放入山茶油中煎炸至膨胀至长 6cm、宽 6cm,呈酱黄色时,捞出沥干油份,得到侗果半成品;

[0092] (6) 将木糖醇熬化,穿糖衣,捞出沾上芝麻;

[0093] 将上述侗果半成品放入木糖醇糖浆中,使糖浆均匀分布在侗果半成品的外表面上,即“穿糖衣”,然后捞出放在铺着熟芝麻的簸箕上,迅速翻转滚匀,使其表面均匀粘上芝麻,即成侗果成品;

[0094] (7) 贮存;

[0095] 侗果晾冷后用坛子或塑料桶中密封贮存,随吃随取,保持酥脆。

[0096] 实施例 4

[0097] (1) 甜茶藤汁的制备:

[0098] 将新鲜甜茶藤洗净后切成长为 2cm 的小段,用温水充分浸泡 5h,泡透后用小火煮 30min,过滤得到甜茶藤汁,备用;

[0099] (2) 黎平香禾糯米饭的制备:

[0100] 将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡 13h,蒸熟,得到黎平香禾糯米饭,备用;

[0101] (3) 甜茶藤糍粑的制备:

[0102] 将糯米饭放入舂内,边搯糯米糍粑边加入甜茶藤汁,即得到甜茶藤糍粑;

[0103] (4) 拌上黄豆面粉,晾至半干,阴干后密封贮存;

[0104] 用黄豆面粉将甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾 30h,至半硬半软的状态,再将之切成长为 2cm、宽 1cm 的块状,拌上黄豆面粉,摊晾在室内通风干燥处阴干,用坛子和塑料密封贮存;

[0105] (5) 取出干糍粑,炒至半胀,煎炸至膨胀呈酱黄色,捞出沥干;

[0106] 将干糍粑块放入油锅中炒至半胀,放入山茶油中煎炸至膨胀至长 8cm、宽 4cm,呈酱黄色时,捞出沥干油份,得到侗果半成品;

[0107] (6) 将木糖醇熬化,穿糖衣,捞出沾上芝麻;

[0108] 将上述侗果半成品放入木糖醇糖浆中,使糖浆均匀分布在侗果半成品的外表面上,即“穿糖衣”,然后捞出放在铺着熟芝麻的簸箕上,迅速翻转滚匀,使其表面均匀粘上芝麻,即成侗果成品;

[0109] (7) 贮存;

[0110] 侗果晾冷后用坛子或塑料桶中密封贮存,随吃随取,保持酥脆。

[0111] 实施例 5

[0112] (1) 甜茶藤汁的制备:

[0113] 将新鲜甜茶藤洗净后切成长为 3cm 的小段,用温水充分浸泡 5h,泡透后用小火煮 30min,过滤得到甜茶藤汁,备用;

[0114] (2) 黎平香禾糯米饭的制备:

[0115] 将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡 15h,蒸熟,得到黎平香禾糯米饭,备用;

[0116] (3) 甜茶藤糍粑的制备:

[0117] 将糯米饭放入舂内,边搯糯米糍粑边加入甜茶藤汁,即得到甜茶藤糍粑;

[0118] (4) 拌上黄豆面粉,晾至半干,阴干后密封贮存;

[0119] 用黄豆面粉将甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾 42h,至半硬半软的状态,再将之切成长 1cm、宽 2cm 的块状,拌上黄豆面粉,摊晾在室内通风干燥处阴干,用坛子和塑料密封贮存;

[0120] (5) 取出干糍粑,炒至半胀,煎炸至膨胀呈酱黄色,捞出沥干;

[0121] 将干糍粑块放入油锅中炒至半胀,放入山茶油中煎炸至膨胀至长 3cm、宽 6cm,呈酱黄色时,捞出沥干油份,得到侗果半成品;

[0122] (6) 将木糖醇熬化,穿糖衣,捞出沾上芝麻;

[0123] 将上述侗果半成品放入木糖醇糖浆中,使糖浆均匀分布在侗果半成品的外表面上,即“穿糖衣”,然后捞出放在铺着熟芝麻的簸箕上,迅速翻转滚匀,使其表面均匀粘上芝麻,即成侗果成品;

[0124] (7) 贮存;

[0125] 侗果晾冷后用坛子或塑料桶中密封贮存,随吃随取,保持酥脆。

[0126] 实施例 6

[0127] (1) 甜茶藤汁的制备:

[0128] 将新鲜甜茶藤洗净后切成长为 2.5cm 的小段,用温水充分浸泡 4.5h,泡透后用小火煮 30min,过滤得到甜茶藤汁,备用;

[0129] (2) 黎平香禾糯米饭的制备:

[0130] 将黎平香禾糯米淘洗干净后,浸泡 14h,蒸熟,得到黎平香禾糯米饭,备用;

[0131] (3) 甜茶藤糍粑的制备:

[0132] 将糯米饭放入舂内,边搯糯米糍粑边加入甜茶藤汁,即得到甜茶藤糍粑;

[0133] (4) 拌上黄豆面粉,晾至半干,阴干后密封贮存;

[0134] 用黄豆面粉将甜茶藤糍粑拌好后放在簸箕内晾 30h,至半硬半软的状态,再将之切成长 2cm、宽 1cm 的块状,拌上黄豆面粉,摊晾在室内通风干燥处阴干,用坛子和塑料密封贮存;

[0135] (5) 取出干糍粑,炒至半胀,煎炸至膨胀呈酱黄色,捞出沥干;

[0136] 将干糍粑块放入油锅中炒至半胀,放入山茶油中煎炸至膨胀至长 6cm、宽 3cm,呈酱黄色时,捞出沥干油份,得到侗果半成品;

[0137] (6) 将木糖醇熬化,穿糖衣,捞出沾上芝麻;

[0138] 将上述侗果半成品放入木糖醇糖浆中,使糖浆均匀分布在侗果半成品的外表面上,即“穿糖衣”,然后捞出放在铺着熟芝麻的簸箕上,迅速翻转滚匀,使其表面均匀粘上芝麻,即成侗果成品;

[0139] (7) 贮存;

[0140] 侗果晾冷后用坛子或塑料桶中密封贮存,随吃随取,保持酥脆。