



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104273403 A

(43) 申请公布日 2015.01.14

(21) 申请号 201410574754.8

(22) 申请日 2014.10.25

(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
镇全店村

(72) 发明人 葛红东

(51) Int. Cl.

A23L 1/00(2006.01)

A23L 1/105(2006.01)

A23L 1/36(2006.01)

A23L 1/20(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种红豆莲子馅粘豆包及其生产方法

(57) 摘要

一种红豆莲子馅粘豆包及其生产方法,为了解决现有技术中的粘豆包营养价值低、口味比较单一的问题,在豆包面皮中加入燕麦面和黑米面,加入的燕麦面和黑米面的添加量为豆包面皮整体质量的6-10%,豆包面皮中加入的燕麦面和黑米面的质量比为3.5:1,本发明的豆馅是红豆莲子馅,红豆莲子馅是由红豆、莲子、红糖、白砂糖组成。本发明的一种红豆莲子馅粘豆包,改变了传统的制作粘豆包的工艺,增加了粘豆包口味的选择,并且在粘豆包面皮中加入了燕麦面和黑米面,极大的增强了粘豆包的营养价值。

1. 一种红豆莲子馅粘豆包,包括豆包面皮、豆包馅,豆包面皮为粘玉米面、大黄米面、小米面的混合面,其特征在于在:所述的混合面皮中粘玉米面、大黄米面、小米面的质量比为 57 :15 :13,所述的豆包面皮中加入燕麦面和黑米面,所述的豆包馅为红豆莲子馅。

2. 根据权利要求 1 所述的一种红豆莲子馅粘豆包,其特征在于:所述的豆包面皮中加入的燕麦面和黑米面的添加量为豆包面皮整体质量的 6-10%。

3. 根据权利要求 1 所述的一种红豆莲子馅粘豆包,其特征在于:所述的豆包面皮中加入的燕麦面和黑米面的质量比为 3.5:1。

4. 根据权利要求 1 所述的一种红豆莲子馅粘豆包,其特征在于:所述的红豆莲子馅是由红豆、莲子、红糖、白砂糖组成。

5. 根据权利要求 4 所述的一种红豆莲子馅粘豆包,其特征在于:所述的红豆莲子馅中红豆、莲子的质量比为 8:1。

6. 根据权利要求 1 所述的一种红豆莲子馅粘豆包,其特征在于:所述的红豆莲子馅粘豆包的生产方法的步骤为:

步骤 1:制作豆包馅:选取优质的红豆、莲子,清洗干净,放入锅中煮至,在红豆开始破皮时,立即然后将水倒出,滤出红豆皮,采用高温干燥,干燥后将红豆皮磨碎成粉末,然后将红豆和莲子捣烂,加入红糖、白砂糖、红豆皮粉末,搅拌均匀,得到红豆莲子馅,然后揉捏成圆形,然后冷冻,备用;

步骤 2:和面:a、按质量比,选取优质的粘玉米粒、大黄米、小米、燕麦、黑米,分别用清水冲洗 3-5 分钟,清洗后阳光下晾晒,晒干后采用超微粉碎机进行粉碎,得到粘玉米面、大黄米面、小米面、燕麦面、黑米面,然后进行紫外灭菌;b、将粘玉米面、大黄米面、小米面混合,搅拌均匀;c、加入混合面粉体积 1.3-1.6 倍的温水浸泡 30 分钟;d、添加燕麦面和黑米面,并添加适量蜂蜜,不断搅拌至混合均匀,加水和面,反复进行糅合,直至形成面团;

步骤 3:将步骤 2 中的面团置于恒定温度 27-33℃,恒定湿度 65%-85% 的条件下发酵,发酵时间为 4-6 小时,发酵好备用;

步骤 4:将发酵好的面团与红豆莲子馅进行加工,制成粘豆包,然后采用洗净的紫苏叶将豆包包起来,置于锅中煮熟,煮熟后进行快速冷冻,冷冻后装袋,制得成品。

一种红豆莲子馅粘豆包及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域，特别是一种红豆莲子馅粘豆包及其生产方法。

背景技术

[0002] 粘豆包一般是在冬季开始的时候制作，然后放入户外的缸中保存过冬。粘豆包的做法是先把大黄米泡上半日，然后淘净沙子，叫“淘米”，之后晾大半干，磨成面，再用冷水和面，像做白面馒头那样进行“发酵”。待发出酸味，开始用手揉面。这是头一步。第二步是制馅。将红小豆或大芸豆煮熟（不可煮破皮），捣成豆沙酱，放入细沙糖，攥成核头大的馅团，备用。第三步是用揉好的黄米面将豆馅团包入里面，团成豆包状，放入波罗叶（苏子叶）的屉中大火蒸二十分钟，即可出锅。

[0003] 目前市场上的粘豆包的面皮大多数都是由粘玉米面或大黄米面或糯米面或小米面制成，而粘豆包的馅大多数仅仅是单一口味的豆馅，大多数由红小豆或大芸豆制成，这种豆包的营养价值并不是很高，并且口味十分单一，很多人都不喜食用或是已经吃腻了那种口味，因此，市场上的粘豆包无法满足人们日益增长的需求。

发明内容

[0004] 为了解决现有技术中的粘豆包营养价值低、口味比较单一的问题，本发明在传统的技术方案上进行改变，提供了一种红豆莲子馅的粘豆包，增加了粘豆包口味的选择，并且在粘豆包面皮中加入了燕麦面和黑米面，增强了粘豆包的营养价值。

[0005] 本发明的目的通过以下技术方案来实现：一种红豆莲子馅粘豆包，包括豆包面皮、豆包馅，豆包面皮为粘玉米面、大黄米面、小米面的混合面，所述的混合面皮中粘玉米面、大黄米面、小米面的质量比为 57 :15 :13，所述的豆包面皮中加入燕麦面和黑米面，所述的豆包馅为红豆莲子馅。

[0006] 所述的豆包面皮中加入的燕麦面和黑米面的添加量为豆包面皮整体质量的 6–10%。

[0007] 所述的豆包面皮中加入的燕麦面和黑米面的质量比为 3.5:1。

[0008] 所述的红豆莲子馅是由红豆、莲子、红糖、白砂糖组成。

[0009] 所述的红豆莲子馅中红豆、莲子的质量比为 8:1。

[0010] 所述的红豆莲子馅粘豆包的生产方法的步骤为：

步骤 1：制作豆包馅：选取优质的红豆、莲子，清洗干净，放入锅中煮至，在红豆开始破皮时，立即然后将水倒出，滤出红豆皮，采用高温干燥，干燥后将红豆皮磨碎成粉末，然后将红豆和莲子捣烂，加入红糖、白砂糖、红豆皮粉末，搅拌均匀，得到红豆莲子馅，然后揉捏成圆形，然后冷冻，备用；

步骤 2：和面：a、按质量比，选取优质的粘玉米粒、大黄米、小米、燕麦、黑米，分别用清水冲洗 3–5 分钟，清洗后阳光下晾晒，晒干后采用超微粉碎机进行粉碎，得到粘玉米面、大黄米面、小米面、燕麦面、黑米面，然后进行紫外灭菌；b、将粘玉米面、大黄米面、小米面混

合,搅拌均匀;c、加入混合面粉体积1.3-1.6倍的温水浸泡30分钟;d、添加燕麦面和黑米面,并添加适量蜂蜜,不断搅拌至混合均匀,加水和面,反复进行糅合,直至形成面团;

步骤3:将步骤2中的面团置于恒定温度27-33℃,恒定湿度65%-85%的条件下发酵,发酵时间为4-6小时,发酵好备用;

步骤4:将发酵好的面团与红豆莲子馅进行加工,制成粘豆包,然后采用洗净的紫苏叶将豆包包起来,置于锅中煮熟,煮熟后进行快速冷冻,冷冻后装袋,制得成品。

[0011] 本发明的有益效果:本发明提供了一种红豆莲子馅粘豆包,改变了传统的制作粘豆包的工艺,增加了粘豆包口味的选择,并且在粘豆包面皮中加入了燕麦面和黑米面,极大的增强了粘豆包的营养价值。

[0012] 在添加的燕麦面和黑米面中:

燕麦具有健脾、益气、补虚、止汗、养胃、润肠的功效,燕麦不仅可以预防动脉硬化、脂肪肝、糖尿病、冠心病,而且对便秘以及水肿等有很好的辅助治疗作用,可增强人的体力、延年益寿。此外,它还可以改善血液循环、缓解生活工作带来的压力;含有的钙、磷、铁、锌等矿物质也有预防骨质疏松、促进伤口愈合、预防贫血的功效,是补钙极品。而且,燕麦中极其丰富的亚油酸,对老年人增强体力,延年益寿也是大有裨益的。

[0013] 黑米里所含有的有机物质是非常丰富的,而且它里面含有的锰、锌、铜等无机盐这种有机成份都比大米高1-3倍;大米中缺乏的一些维生素、叶青素以及其他的一些营养物质黑米里都含有,因此显得营养价值更高。中医认为黑米有显著的药用价值,古农医书记载:黑米“滋阴补肾,健身暖胃,明目活血”,“清肝润肠”,“滑湿益精,补肺缓筋”等功效;可入药入膳,对头昏目眩、贫血白发、腰膝酸软、夜盲耳鸣症、疗效尤佳。

[0014] 而莲子清心醒脾,补脾止泻,养心安神明目、补中养神,健脾补胃,止泻固精,益肾涩精止带,滋补元气。因此,红豆莲子馅粘豆包不但增加了口味的选择,使粘豆包更加美味,也在一定程度上,增强了粘豆包的营养价值。

具体实施方式

[0015] 实施例1

一种红豆莲子馅粘豆包,包括豆包面皮、豆包馅,豆包面皮为粘玉米面、大黄米面、小米面的混合面,所述的混合面皮中粘玉米面、大黄米面、小米面的质量比为57:15:13,所述的豆包面皮中加入燕麦面和黑米面,所述的豆包馅为红豆莲子馅。

[0016] 所述的豆包面皮中加入的燕麦面和黑米面的添加量为豆包面皮整体质量的6-10%。

[0017] 所述的豆包面皮中加入的燕麦面和黑米面的质量比为3.5:1。

[0018] 所述的红豆莲子馅是由红豆、莲子、红糖、白砂糖组成。

[0019] 所述的红豆莲子馅中红豆、莲子的质量比为8:1。

[0020] 所述的红豆莲子馅粘豆包的生产方法的步骤为:

步骤1:制作豆包馅:选取优质的红豆、莲子,清洗干净,放入锅中煮至,在红豆开始破皮时,立即然后将水倒出,滤出红豆皮,采用高温干燥,干燥后将红豆皮磨碎成粉末,然后将红豆和莲子捣烂,加入红糖、白砂糖、红豆皮粉末,搅拌均匀,得到红豆莲子馅,然后揉捏成圆形,然后冷冻,备用;

步骤 2 :和面 :a、按质量比,选取优质的粘玉米粒、大黄米、小米、燕麦、黑米,分别用清水冲洗 3-5 分钟,清洗后阳光下晾晒,晒干后采用超微粉碎机进行粉碎,得到粘玉米面、大黄米面、小米面、燕麦面、黑米面,然后进行紫外灭菌 ;b、将粘玉米面、大黄米面、小米面混合,搅拌均匀 ;c、加入混合面粉体积 1.3-1.6 倍的温水浸泡 30 分钟 ;d、添加燕麦面和黑米面,并添加适量蜂蜜,不断搅拌至混合均匀,加水和面,反复进行糅合,直至形成面团 ;

步骤 3 :将步骤 2 中的面团置于恒定温度 27-33℃,恒定湿度 65%-85% 的条件下发酵,发酵时间为 4-6 小时,发酵好备用 ;

步骤 4 :将发酵好的面团与红豆莲子馅进行加工,制成粘豆包,然后采用洗净的紫苏叶将豆包包起来,置于锅中煮熟,煮熟后进行快速冷冻,冷冻后装袋,制得成品。

[0021] 经实验证明,在豆包面皮中加入了燕麦面和黑米面,可以使豆包面皮的味道更好,营养价值变高,更是有助于吸收消化,而红豆莲子馅无论是在口感还是营养价值上都要比市场上单一口味的豆馅要好,可以在一定程度上同时满足人们对美味与健康的追求。