



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103931691 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 23

(21) 申请号 201410089377. 9

(22) 申请日 2014. 03. 12

(71) 申请人 安徽金鹰农业科技有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市燕山乡田荣村

(72) 发明人 田益坤

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A21D 2/36 (2006. 01)

A21D 13/08 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种葡萄籽饼干粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种葡萄籽饼干粉,是由下述重量份的原料制成:全麦面粉 200-250、奶油粉 20-30、紫米 30-40、葡萄籽 20-30、兰香子 14-18、石榴籽 10-15、牛膝草 10-15、兰草花 8-12、黄瓜叶 2-3、荞麦叶 1-2、陈皮 4-5、竹茹 1-2、合欢皮 3-4、楮实子 2-3、马兰 1-2、营养粉 8-12、米酒适量;本发明将螃蟹壳、鸡骨加工成营养粉,能够补骨添髓、养筋接骨,使饼干粉营养价值更高,添加紫米、葡萄籽等使其具有滋阴补肾、健脾暖肝、明目活血、降压降糖、降胆固醇、净化肠道、益胃、减肥等功效,牛膝草、兰草花香味浓郁,经简单处理后添加到饼干粉中,最大程度的保留其香味,制成的饼干预混粉只需与适量水混合调制成面团,即可加工成香甜酥脆、美味可口的饼干,简单方便,适合家庭人士使用。

1. 一种葡萄籽饼干粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

全麦面粉 200-250、奶油粉 20-30、紫米 30-40、葡萄籽 20-30、兰香子 14-18、石榴籽 10-15、牛膝草 10-15、兰草花 8-12、黄瓜叶 2-3、荞麦叶 1-2、陈皮 4-5、竹茹 1-2、合欢皮 3-4、楮实子 2-3、马兰 1-2、营养粉 8-12、米酒适量;

所述营养粉是由下述重量比的原料制成:螃蟹壳:鸡骨:香茅草=1:1:2,白醋和黄酒适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的葡萄籽饼干粉制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)将去肉洗净的螃蟹壳、鸡骨洗净,送入压力锅,倒入适量白醋,密封,大火蒸制 30-40 分钟,冷却后取出,与烘干的香茅草一起用黄酒浸泡,4-5 天后取出全部原料,冷冻干燥,再粉碎至 100-120 目,得到营养粉;

(2)将紫米、葡萄籽、兰香子、石榴籽拣杂洗净,用米酒浸泡 6-7 小时,捞出沥干,送入锅中,小火翻炒至熟香,冷却后磨粉,得到炒粉;

(3)将新鲜牛膝草、兰草花去杂洗净,用沸水漂烫 40-50 秒,再立即用冰盐水冷浸 1-2 小时,取出沥干,冷冻干燥,得到花草粉;

(4)将黄瓜叶、荞麦叶、陈皮等中药原料混合粉碎,加入 7-8 倍清水,小火煎煮 60-70 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5)将上述营养粉、炒粉、花草粉、中药粉与剩余全部原料充分混合,粉碎至 100-120 目细度,灭菌包装,得到成品。

一种葡萄籽饼干粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健饼干,尤其涉及一种葡萄籽饼干粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 葡萄酸甜可口,味道鲜美,富含多种营养物质,营养价值很高,但葡萄除去果肉其籽具有很好的利用价值,葡萄叶更具有祛风除湿、利水消肿的功效,但是人们没有彻底的开发利用,造成了资源浪费。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种葡萄籽饼干粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种葡萄籽饼干粉,是由下述重量份的原料制成:

全麦面粉 200-250、奶油粉 20-30、紫米 30-40、葡萄籽 20-30、兰香子 14-18、石榴籽 10-15、牛膝草 10-15、兰草花 8-12、黄瓜叶 2-3、荞麦叶 1-2、陈皮 4-5、竹茹 1-2、合欢皮 3-4、楮实子 2-3、马兰 1-2、营养粉 8-12、米酒适量;

所述营养粉是由下述重量比的原料制成:螃蟹壳:鸡骨:香茅草=1:1:2,白醋和黄酒适量。

[0005] 一种葡萄籽饼干粉制备方法,包括以下步骤:

(1)将去肉洗净的螃蟹壳、鸡骨洗净,送入压力锅,倒入适量白醋,密封,大火蒸制 30-40 分钟,冷却后取出,与烘干的香茅草一起用黄酒浸泡,4-5 天后取出全部原料,冷冻干燥,再粉碎至 100-120 目,得到营养粉;

(2)将紫米、葡萄籽、兰香子、石榴籽拣杂洗净,用米酒浸泡 6-7 小时,捞出沥干,送入锅中,小火翻炒至熟香,冷却后磨粉,得到炒粉;

(3)将新鲜牛膝草、兰草花去杂洗净,用沸水漂烫 40-50 秒,再立即用冰盐水冷浸 1-2 小时,取出沥干,冷冻干燥,得到花草粉;

(4)将黄瓜叶、荞麦叶、陈皮等中药原料混合粉碎,加入 7-8 倍清水,小火煎煮 60-70 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5)将上述营养粉、炒粉、花草粉、中药粉与剩余全部原料充分混合,粉碎至 100-120 目细度,灭菌包装,得到成品。

[0006] 所述配方内中药原料的有益效果如下:

黄瓜叶——清热除湿、利水滑肠,

荞麦叶——润肠下气、止血降压,

陈皮——理气健脾、燥湿化痰,

竹茹——清热化痰、除烦止呕,

合欢皮——解郁安神、活血消肿,

楮实子——补肾、清肝明目、利尿,

马兰——败毒抗癌、凉血散淤、清热利湿、消肿止痛。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明将螃蟹壳、鸡骨加工成营养粉,能够补骨添髓、养筋接骨,使饼干粉营养价值更高,添加紫米、葡萄籽等使其具有滋阴补肾、健脾暖肝、明目活血、降压降糖、降胆固醇、净化肠道、益胃、减肥等功效,牛膝草、兰草花香味浓郁,经简单处理后添加到饼干粉中,最大程度的保留其香味,制成的饼干预混粉只需与适量水混合调制成面团,即可加工成香甜酥脆、美味可口的饼干,简单方便,适合家庭人士使用。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种葡萄籽饼干粉,是由下述重量(斤)的原料制成:

全麦面粉 200、奶油粉 20、紫米 30、葡萄籽 20、兰香子 14、石榴籽 10、牛膝草 10、兰草花 8、黄瓜叶 2、荞麦叶 1、陈皮 4、竹茹 1、合欢皮 3、楮实子 2、马兰 1、营养粉 8、米酒适量;

所述营养粉是由下述重量比的原料制成:螃蟹壳:鸡骨:香茅草=1:1:2,白醋和黄酒适量。

[0009] 一种葡萄籽饼干粉制备方法,包括以下步骤:

(1) 将去肉洗净的螃蟹壳、鸡骨洗净,送入压力锅,倒入适量白醋,密封,大火蒸制 30 分钟,冷却后取出,与烘干的香茅草一起用黄酒浸泡,5 天后取出全部原料,冷冻干燥,再粉碎至 120 目,得到营养粉;

(2) 将紫米、葡萄籽、兰香子、石榴籽拣杂洗净,用米酒浸泡 7 小时,捞出沥干,送入锅中,小火翻炒至熟香,冷却后磨粉,得到炒粉;

(3) 将新鲜牛膝草、兰草花去杂洗净,用沸水漂烫 50 秒,再立即用冰盐水冷浸 1 小时,取出沥干,冷冻干燥,得到花草粉;

(4) 将黄瓜叶、荞麦叶、陈皮等中药原料混合粉碎,加入 8 倍清水,小火煎煮 60 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5) 将上述营养粉、炒粉、花草粉、中药粉与剩余全部原料充分混合,粉碎至 120 目细度,灭菌包装,得到成品。