



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104522119 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 22

(21) 申请号 201410716704. 9

(22) 申请日 2014. 12. 02

(71) 申请人 芜湖宏洋食品有限公司

地址 241080 安徽省芜湖市三山区经济开发
区浮山路 18 号

(72) 发明人 单正宏

(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 2/34(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种高蛋白面粉及其制备方法

(57) 摘要

一种高蛋白面粉及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:小麦粉 400-410、麸皮 30-35、小麦草 30-31、白酒 5-6、奶糖 2-2.5、豆腐渣 30-31、鱼肉 20-23、土豆 4-5、香蕉 3-4、红豆 5-6、洋葱 4-5、小黄米 35-40、玉米油 3-4、南瓜花 2-3、黄精 4-5、葛根 1-2、橘络 2-3、木莲果 1-1.5、磨盘草 2-2.2、营养添加剂 10-11。本发明的小麦粉添加了麸皮、小麦草,完整地保留了小麦的营养成分,同时小麦草采用麦饭石捣碎,提高了其汁液的保健价值,同时本发明还添加了鱼肉,其不仅增加了本发明的风味,也提高了本发明的蛋白质含量,此外,本发明还富含多种中草药成分,营养价值高。

1. 一种高蛋白面粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

小麦粉 400-410、麸皮 30-35、小麦草 30-31、白酒 5-6、奶糖 2-2.5、豆腐渣 30-31、鱼肉 20-23、土豆 4-5、香蕉 3-4、红豆 5-6、洋葱 4-5、小黄米 35-40、玉米油 3-4、南瓜花 2-3、黄精 4-5、葛根 1-2、橘络 2-3、木莲果 1-1.5、磨盘草 2-2.2、营养添加剂 10-11;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:苹果 40-45、冰糖 5-6、白醋 2-3、黄油 4-5、可可粉 3-4;

制备方法为:(1)将白醋、冰糖混合入锅,小火加热,待冰糖熬化并冒泡时起锅,得酸糖浆;

(2)将苹果去皮、去核、切片,所得苹果片与酸糖浆、剩余物料混合送入烤箱,在 200-210℃下烤制 15-18 分钟后出料,送入烘箱,烘干后粉碎,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的高蛋白面粉的制备方法,其特征包括以下步骤:

(1)将南瓜花、黄精、葛根、橘络、木莲果、磨盘草放入蒸锅底部,加入 8-10 倍的水,架上蒸格,在蒸格中依次铺上纱布、麸皮,盖上锅盖,大火蒸 20-25 分钟,然后将麸皮取出,烘干后进行超微粉碎;

(2)将小麦草用布包好,放在砧板上,用麦饭石敲打 10-12 分钟后拧出汁,然后将布打开,将其中小麦草渣取出,与白酒拌匀,再用纱布包好,继续用麦饭石敲打 10-12 分钟,拧出汁,将两次拧出的汁液合并,得小麦草汁;

(3)将奶糖加 3-4 倍的水熬化,所得糖水与豆腐渣混合拌匀,烘干后进行超微粉碎;

(4)将鱼肉切成丁,得鱼肉丁;将土豆、香蕉去皮,与红豆、洋葱混合,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与小麦草汁、小黄米混合入锅,煮干后出料,与玉米油、鱼肉丁混合入锅,大火翻炒 6-8 分钟后起锅,所得物料打成泥状,烘干后研成粉末,然后与步骤(1)、(3)所得物料及剩余物料混匀,即得。

一种高蛋白面粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种高蛋白面粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 食品工业的发展直接影响人民的营养健康水平。近年来,随着现代城市化步伐的加快,亚健康问题日益突出,而长期服用药品不但起不到理想的疗效,还会使健康进一步受损。现在市面上出现的种类繁多的保健食品功能单一,营养成分单一,无法均衡保证营养摄入,且价格昂贵,不适合长期服用。因此,如何通过饮食达到健康保健功效日益引起人们的重视,研发各种功能性保健食品已经是势在必行。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种高蛋白面粉及其制备方法,本发明具有香味浓郁、营养丰富等特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种高蛋白面粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

小麦粉 400-410、麸皮 30-35、小麦草 30-31、白酒 5-6、奶糖 2-2.5、豆腐渣 30-31、鱼肉 20-23、土豆 4-5、香蕉 3-4、红豆 5-6、洋葱 4-5、小黄米 35-40、玉米油 3-4、南瓜花 2-3、黄精 4-5、葛根 1-2、橘络 2-3、木莲果 1-1.5、磨盘草 2-2.2、营养添加剂 10-11;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:苹果 40-45、冰糖 5-6、白醋 2-3、黄油 4-5、可可粉 3-4;

制备方法为:(1)将白醋、冰糖混合入锅,小火加热,待冰糖熬化并冒泡时起锅,得酸糖浆;

(2)将苹果去皮、去核、切片,所得苹果片与酸糖浆、剩余物料混合送入烤箱,在 200-210℃下烤制 15-18 分钟后出料,送入烘箱,烘干后粉碎,即得。

[0005] 所述的高蛋白面粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将南瓜花、黄精、葛根、橘络、木莲果、磨盘草放入蒸锅底部,加入 8-10 倍的水,架上蒸格,在蒸格中依次铺上纱布、麸皮,盖上锅盖,大火蒸 20-25 分钟,然后将麸皮取出,烘干后进行超微粉碎;

(2)将小麦草用布包好,放在砧板上,用麦饭石敲打 10-12 分钟后拧出汁,然后将布打开,将其中小麦草渣取出,与白酒拌匀,再用纱布包好,继续用麦饭石敲打 10-12 分钟,拧出汁,将两次拧出的汁液合并,得小麦草汁;

(3)将奶糖加 3-4 倍的水熬化,所得糖水与豆腐渣混合拌匀,烘干后进行超微粉碎;

(4)将鱼肉切成丁,得鱼肉丁;将土豆、香蕉去皮,与红豆、洋葱混合,加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与小麦草汁、小黄米混合入锅,煮干后出料,与玉米油、鱼肉丁混合入锅,大火翻炒 6-8 分钟后起锅,所得物料打成泥状,烘干后研成粉末,然后与步骤(1)、(3)所得物料及剩余物料混匀,即得。

[0006] 本发明中的木莲果为木兰科植物木莲的果实，磨盘草为锦葵科植物磨盘草的全草。

[0007] 本发明的有益效果为：

本发明的小麦粉添加了麸皮、小麦草，完整地保留了小麦的营养成分，同时小麦草采用麦饭石捣碎，提高了其汁液的保健价值，同时本发明还添加了鱼肉，其不仅增加了本发明的风味，也提高了本发明的蛋白质含量，此外，本发明还富含多种中草药成分，营养价值高。

具体实施方式

[0008] 一种高蛋白面粉，其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成：

小麦粉 400、麸皮 30、小麦草 30、白酒 5、奶糖 2、豆腐渣 30、鱼肉 20、土豆 4、香蕉 3、红豆 5、洋葱 4、小黄米 35、玉米油 3、南瓜花 2、黄精 4、葛根 1、橘络 2、木莲果 1、磨盘草 2、营养添加剂 10；

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成：苹果 40、冰糖 5、白醋 2、黄油 4、可可粉 3；

制备方法为：(1) 将白醋、冰糖混合入锅，小火加热，待冰糖熬化并冒泡时起锅，得酸糖浆；

(2) 将苹果去皮、去核、切片，所得苹果片与酸糖浆、剩余物料混合送入烤箱，在 200-210℃ 下烤制 15-18 分钟后出料，送入烘箱，烘干后粉碎，即得。

[0009] 所述的高蛋白面粉的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将南瓜花、黄精、葛根、橘络、木莲果、磨盘草放入蒸锅底部，加入 8-10 倍的水，架上蒸格，在蒸格中依次铺上纱布、麸皮，盖上锅盖，大火蒸 20-25 分钟，然后将麸皮取出，烘干后进行超微粉碎；

(2) 将小麦草用布包好，放在砧板上，用麦饭石敲打 10-12 分钟后拧出汁，然后将布打开，将其中小麦草渣取出，与白酒拌匀，再用纱布包好，继续用麦饭石敲打 10-12 分钟，拧出汁，将两次拧出的汁液合并，得小麦草汁；

(3) 将奶糖加 3-4 倍的水熬化，所得糖水与豆腐渣混合拌匀，烘干后进行超微粉碎；

(4) 将鱼肉切成丁，得鱼肉丁；将土豆、香蕉去皮，与红豆、洋葱混合，加一倍的水打浆，过滤除渣，所得滤液与小麦草汁、小黄米混合入锅，煮干后出料，与玉米油、鱼肉丁混合入锅，大火翻炒 6-8 分钟后起锅，所得物料打成泥状，烘干后研成粉末，然后与步骤(1)、(3)所得物料及剩余物料混匀，即得。