发明名称
一种草菇酸梅糕

摘要
一种草菇酸梅糕，由以下重量份数原料组成：小麦粉 100-120克、酵粉 100-120克、冬瓜子粉 10-15克、草菇 50-60克、酸梅肉 15-20克、酸奶 50-60克、蜂蜜 30-40克、燕麦 30-40克、魔芋 15-20克、芦根 3-4克、青皮 3-4克、葛花 5-6克、火麻仁 3-4克、桑椹 5-6克、桃仁 4-5克、地骨皮 2-3克、龙利叶 2-3克、红糖 50-60克、食品添加剂 8-10克、水适量。本发明的草菇酸梅糕具有酸甜的口感，制备工艺简单，添加草菇等食材，具有消食祛热、补脾益气、护肝健胃等作用，还特别添加芦根、青皮、葛花、火麻仁等中药材的提取物，具有一定的保健功效，适合大多数人食用。
1. 一种草菇酸梅糕，其特征在于，由以下重量份原料制成：小麦粉 100-120、藕粉 100-120、冬瓜子粉 10-15、草菇 50-60、酸梅肉 15-20、酸奶 50-60、蜂蜜 30-40、燕麦 30-40、魔芋 15-20、芦根 3-4、青皮 3-4、葛花 5-6、火麻仁 3-4、桑葚 5-6、桃仁 4-5、地骨皮 2-3、龙脷叶 2-3、红糖 50-60、食品添加剂 8-10、水适量。

制备方法为：（1）将草菇、酸梅肉洗净，做成碎粒，放入容器中，加入酸奶、蜂蜜，混合后，隔水炖煮 20-30 分钟，将草菇、酸梅肉取出备用；

（2）将魔芋洗净去皮，切成块后与燕麦一起放入锅中，加入适量的水，焖煮 35-45 分钟，将魔芋、燕麦捞出，捣烂，做成芋泥备用；

（3）将芦根、青皮、葛花、火麻仁、桑葚、桃仁、地骨皮、龙脷叶用 5-10 倍量的水提取，将提取液浓缩，得到中药浓缩液备用；

（4）将小麦粉、藕粉、冬瓜子粉、红糖、食品添加剂、草菇、酸梅肉、芋泥、中药浓缩液合并，加入适量的水，充分搅拌，得到面团后，做成酸梅糕，蒸熟即可。

所述食品添加剂，由以下重量份原料制成：茶油 10-12、乳酸钙粉 6-8、韭菜籽粉 5-7、红豆 15-20、玉米淀粉 10-13、桂花粉 6-8、柠檬汁 10-15。

所述食品添加剂的制备方法如下，将红豆放入锅中，煮熟后，捞出，做成豆泥，与剩余物料合并，混匀即可。
一种草菇酸梅糕

技术领域
[0001] 本发明主要涉及食品及其制备方法技术领域，尤其涉及一种草菇酸梅糕。

背景技术
[0002] 食品、饮料是人们消耗最快的消费品，食品、饮料关系到人们的身体健康，现在市场上的副食品越来越多，但是大多数的副食品只是能解决人们基本需求，人们的生活水平在不断的提高，对副食品的营养要求也越来越高。

发明内容
[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷，提供一种草菇酸梅糕的制备方法。
[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：一种草菇酸梅糕，由以下重量份原料组成：
小麦粉 100-120，藕粉 100-120，冬瓜子粉 10-15，草菇 50-60，酸梅肉 15-20，酸奶 50-60，蜂蜜 30-40，燕麦 30-40，魔芋 15-20，芦根 3-4，青皮 3-4，葛花 5-6，火麻仁 3-4，桑葚 5-6，桃仁 4-5，地骨皮 2-3，龙利叶 2-3，红糖 50-60，食品添加剂 8-10，水适量；
[0005] 食品添加剂，由以下重量份原料组成：茶油 10-12，乳酸钙粉 6-8，韭菜籽粉 5-7，红豆 15-20，玉米淀粉 10-13，桂花粉 6-8，柠檬汁 10-15；
[0006] 食品添加剂的制备方法如下，将红豆放入锅中，煮熟后，捞出，做成豆泥，与剩余物料合并，混匀即可。
[0007] 一种草菇酸梅糕的制备方法，包括以下步骤：
[0008] （1）将草菇、酸梅肉洗净，做成碎粒，放入容器中，加入酸奶、蜂蜜，混匀后，隔水炖煮 20-30 分钟，将草菇、酸梅肉取出备用；
[0009] （2）将魔芋洗净去皮，切成块后与燕麦一起放入锅中，加入适量的水，焖煮 35-45 分钟，将魔芋、燕麦捞出，捣烂，做成芋泥备用；
[0010] （3）将芦根、青皮、葛花、火麻仁、桑葚、桃仁、地骨皮、龙利叶用 5-10 倍量的水提取，将提取液浓缩，得到中药浓缩液备用；
[0011] （4）将小麦粉、藕粉、冬瓜子粉、红糖、食品添加剂、草菇、酸梅肉、芋泥、中药浓缩液合并，加入适量的水，充分搅拌，得到面团后，做成酸梅糕，蒸熟即可。
[0012] 本发明的优点是：本发明的一种草菇酸梅糕，具有酸甜的口感，制备工艺简单，添加草菇等食材，具有消食祛热、补脾益气、护肝健胃等作用，还特别添加芦根、青皮、葛花、火麻仁等中药材的提取物，具有一定的保健功效，适合大多数人食用。

具体实施方式
[0013] 一种草菇酸梅糕，由以下重量份（Kg）原料组成：小麦粉 100，藕粉 100，冬瓜子粉 10，草菇 50，酸梅肉 15，酸奶 50，蜂蜜 30，燕麦 30，魔芋 15，芦根 3，青皮 3，葛花 5，火麻仁 3，桑葚 5，桃仁 4，地骨皮 2，龙利叶 2，红糖 50，食品添加剂 8，水适量；
[0014] 食品添加剂，由以下重量份（Kg）原料组成：茶油 10，乳酸钙粉 6，韭菜籽粉 5，红豆
15. 玉米淀粉 10, 桂花粉 6, 柠檬汁 10；

[0015] 食品添加剂的制备方法，将红豆放入锅中，煮熟后，捞出，做成豆泥，与剩余物料合并，混匀即可。

[0016] 一种草菇酸梅糕的制备方法，包括以下步骤：

[0017] (1) 将草菇、酸梅肉洗净，做成碎粒，放入容器中，加入酸奶、蜂蜜，混匀后，隔水炖煮 20 分钟，将草菇、酸梅肉取出备用；

[0018] (2) 将魔芋洗净去皮，切成块后与燕麦一起放入锅中，加入适量的水，焖煮 35 分钟，将魔芋、燕麦捞出，捣烂，做成芋泥备用；

[0019] (3) 将芦根、葛皮、葛花、火麻仁、桑葚、桃仁、地骨皮、龙利叶用 5 倍量的水提取，将提取液浓缩，得到中药浓缩液备用；

[0020] (4) 将小麦粉、藕粉、冬瓜子粉、红糖、食品添加剂、草菇、酸梅肉、芋泥、中药浓缩液合并，加入适量的水，充分搅拌，得到面团后，做成酸梅糕，蒸熟即可。