



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105724532 A

(43)申请公布日 2016.07.06

(21)申请号 201610112890.4

(22)申请日 2016.02.29

(71)申请人 桐城市放牛娃家庭农场有限公司

地址 231400 安徽省安庆市文昌街道三里  
居委会龙眠西路银苑商厦C幢西单元  
201室桐城市放牛娃家庭农场有限  
公司

(72)发明人 张龙芳

(51)Int.Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种多味糕点及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种多味糕点及其制备方法,它是由以下重量份数的组分制成:杏花2-7份,海棠花2-6份,金雀花1-5份,荷花2-8份,紫藤花1-6份,小麦粉25-40份,桑葚1-5份,鹿茸1-4份,杜仲1-3份,羊肉3-6份,野兔肉3-6份,乌肚子2-8份,甜地丁3-6份,麦蓝菜2-8份,龙葵果1-5份,芦苇根1-3份,玉米油1-3份,蛋黄粉5-10份。与传统的糕点相比,本发明中的糕点营养丰富,不含有任何添加剂,同时还添加有鹿茸和杜仲,经常食用该糕点具有振奋和提高机体功能的效果,尤其适用于中老年人群食用。

1. 一种多味糕点,其特征在於:它是由以下重量份数的组分制成:杏花2-7份,海棠花2-6份,金雀花1-5份,荷花2-8份,紫藤花1-6份,小麦粉25-40份,桑葚1-5份,鹿茸1-4份,杜仲1-3份,羊肉3-6份,野兔肉3-6份,乌肚子2-8份,甜地丁3-6份,麦蓝菜2-8份,龙葵果1-5份,芦苇根1-3份,玉米油1-3份,蛋黄粉5-10份。

2. 根据权利要求1所述的一种多味糕点,其特征在於:它是由以下重量份数的组分制成:杏花4份,海棠花3份,金雀花2份,荷花4份,紫藤花2份,小麦粉33份,桑葚2份,鹿茸2份,杜仲1份,羊肉3.5份,野兔肉3份,乌肚子3份,甜地丁4份,麦蓝菜6份,龙葵果2份,芦苇根2.5份,玉米油1.6份,蛋黄粉8份。

3. 根据权利要求1所述的一种多味糕点,其特征在於:它是由以下重量份数的组分制成:杏花3份,海棠花5份,金雀花4份,荷花3份,紫藤花3份,小麦粉35份,桑葚2份,鹿茸2份,杜仲1.5份,羊肉4份,野兔肉4份,乌肚子5份,甜地丁4份,麦蓝菜4份,龙葵果2.5份,芦苇根2份,玉米油2份,蛋黄粉9份。

4. 一种权利要求1所述的多味糕点的制备方法,其特征在於:该糕点的制备方法包括以下步骤:

(1)按重量比称取各原料组分;

(2)将鹿茸、杜仲研碎成粉状并均匀混合,制成备料A;

(3)将杏花、海棠花、金雀花、荷花、紫藤花、乌肚子、甜地丁、麦蓝菜、龙葵果和芦苇根用清水洗净后切碎,再将其放入锅中并加入适量的水,高温煮沸后持续加热30分钟即可,冷却后制成备料B;

(4)将羊肉、野兔肉煮熟后切制成丝状,制成备料C;

(5)将桑葚榨成汁液并与小麦粉、玉米油、蛋黄粉均匀混合后,加入备料A、备料B和备料C,制成团状糕;

(6)将团状糕放入模具中压实成形,再脱去模具,得到成形糕;

(7)将成形糕放入烘箱中脱水干燥至含水量15%-25%,然后装袋、包装,得到成品糕。

## 一种多味糕点及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,特别涉及一种多味糕点及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 糕点是一种食品,它是以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料,并配以各种辅料、馅料和调味料制成,初制成型后,再经蒸、烤、炸、炒等方式加工制成。现有的糕点具有品种多样、味道甜美、入口蓬松等优点,因而广受欢迎。然而,现有的糕点一直存在着原料成分单一、营养价值低,越来越难满足人们的要求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种多味糕点及其制备方法,其具有营养丰富、工艺简单等优点。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种多味糕点,它是由以下重量份数的组分制成:杏花2-7份,海棠花2-6份,金雀花1-5份,荷花2-8份,紫藤花1-6份,小麦粉25-40份,桑葚1-5份,鹿茸1-4份,杜仲1-3份,羊肉3-6份,野兔肉3-6份,乌肚子2-8份,甜地丁3-6份,麦蓝菜2-8份,龙葵果1-5份,芦苇根1-3份,玉米油1-3份,蛋黄粉5-10份。

[0006] 优选地,所述的糕点是由以下重量份数的组分制成:杏花4份,海棠花3份,金雀花2份,荷花4份,紫藤花2份,小麦粉33份,桑葚2份,鹿茸2份,杜仲1份,羊肉3.5份,野兔肉3份,乌肚子3份,甜地丁4份,麦蓝菜6份,龙葵果2份,芦苇根2.5份,玉米油1.6份,蛋黄粉8份。

[0007] 优选地,所述的糕点是由以下重量份数的组分制成:杏花3份,海棠花5份,金雀花4份,荷花3份,紫藤花3份,小麦粉35份,桑葚2份,鹿茸2份,杜仲1.5份,羊肉4份,野兔肉4份,乌肚子5份,甜地丁4份,麦蓝菜4份,龙葵果2.5份,芦苇根2份,玉米油2份,蛋黄粉9份。

[0008] 所述的糕点的制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1)按重量比称取各原料组分;

[0010] (2)将鹿茸、杜仲研碎成粉状并均匀混合,制成备料A;

[0011] (3)将杏花、海棠花、金雀花、荷花、紫藤花、乌肚子、甜地丁、麦蓝菜、龙葵果和芦苇根用清水洗净后切碎,再将其放入锅中并加入适量的水,高温煮沸后持续加热30分钟即可,冷却后制成备料B;

[0012] (4)将羊肉、野兔肉煮熟后切制成丝状,制成备料C;

[0013] (5)将桑葚榨成汁液并与小麦粉、玉米油、蛋黄粉均匀混合后,加入备料A、备料B和备料C,制成团状糕;

[0014] (6)将团状糕放入模具中压实成形,再脱去模具,得到成形糕;

[0015] (7)将成形糕放入烘箱中脱水干燥至含水量15%-25%,然后装袋、包装,得到成品糕。

[0016] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0017] 与传统的糕点相比,本发明中的糕点营养丰富,不含有任何添加剂,同时还添加有鹿茸和杜仲,经常食用该糕点具有振奋和提高机体功能的效果,尤其适用于中老年人群食用;与此同时,该糕点的原料组分主要包括野草、花朵,其富含氨基酸、维生素和微量元素,可以为人体提供必要的营养要素。

### 具体实施方式

[0018] 下面结合实施例详细说明本发明的技术方案,但保护范围并不受此限制。

[0019] 实施例一:

[0020] 一种多味糕点,它是由以下重量份数的组分制成:杏花4份,海棠花3份,金雀花2份,荷花4份,紫藤花2份,小麦粉33份,桑葚2份,鹿茸2份,杜仲1份,羊肉3.5份,野兔肉3份,乌肚子3份,甜地丁4份,麦蓝菜6份,龙葵果2份,芦苇根2.5份,玉米油1.6份,蛋黄粉8份。

[0021] 所述的糕点的制备方法包括以下步骤:

[0022] (1)按重量比称取各原料组分;

[0023] (2)将鹿茸、杜仲研碎成粉状并均匀混合,制成备料A;

[0024] (3)将杏花、海棠花、金雀花、荷花、紫藤花、乌肚子、甜地丁、麦蓝菜、龙葵果和芦苇根用清水洗净后切碎,再将其放入锅中并加入适量的水,高温煮沸后持续加热30分钟即可,冷却后制成备料B;

[0025] (4)将羊肉、野兔肉煮熟后切制成丝状,制成备料C;

[0026] (5)将桑葚榨成汁液并与小麦粉、玉米油、蛋黄粉均匀混合后,加入备料A、备料B和备料C,制成团状糕;

[0027] (6)将团状糕放入模具中压实成形,再脱去模具,得到成形糕;

[0028] (7)将成形糕放入烘箱中脱水干燥至含水量15%-25%,然后装袋、包装,得到成品糕。

[0029] 实施例二:

[0030] 一种多味糕点,它是由以下重量份数的组分制成:杏花3份,海棠花5份,金雀花4份,荷花3份,紫藤花3份,小麦粉35份,桑葚2份,鹿茸2份,杜仲1.5份,羊肉4份,野兔肉4份,乌肚子5份,甜地丁4份,麦蓝菜4份,龙葵果2.5份,芦苇根2份,玉米油2份,蛋黄粉9份。

[0031] 所述的糕点的制备方法同实施例一。

[0032] 实施例三:

[0033] 一种多味糕点,它是由以下重量份数的组分制成:杏花4份,海棠花4份,金雀花2份,荷花7份,紫藤花5份,小麦粉32份,桑葚3份,鹿茸2.5份,杜仲2份,羊肉5份,野兔肉4份,乌肚子6份,甜地丁6份,麦蓝菜8份,龙葵果3份,芦苇根3份,玉米油2份,蛋黄粉7份。

[0034] 所述的糕点的制备方法同实施例一。

[0035] 最后说明的是,以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制,尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明,本领域的普通技术人员应当理解,可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本技术方案的宗旨和范围,其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。