



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105341633 A

(43) 申请公布日 2016.02.24

(21) 申请号 201510373636.5

(22) 申请日 2015.06.29

(71) 申请人 开平市水口镇卡摩商行

地址 529321 广东省江门市开平市水口镇大福区永福路5号第4幢首层4号铺位

(72) 发明人 李盈学

(74) 专利代理机构 广州市华学知识产权代理有限公司 44245

代理人 靳荣举 焦明辉

(51) Int. Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芝麻核桃八宝粥的制造方法

(57) 摘要

本发明公开了一种芝麻核桃八宝粥的制造方法,首先对芝麻、核桃仁和姜片进行挑选和漂洗,沥水待用;将处理过的芝麻、核桃仁与大米、糯米和水混合均匀加入产品罐中,密封后装入高压釜中灭菌同时制粥,高压釜内压力控制为0.1-0.5MPa,温度为120-125摄氏度,保持40-60分钟;自然冷却后加入白糖,装罐即得成品。芝麻核桃粥是一款甜粥,味美清淡,惹人喜爱,能补肾填精,帮助毛发生长发育,使皮肤变得洁白丰润,营养丰富,丰富了八宝粥的品种。

1. 一种芝麻核桃八宝粥的制造方法,其特征在于:

取 20-50 个重量份的芝麻,40-80 个重量份的核桃仁,3-5 个重量份的姜片,30-80 个重量份的糯米,100-300 个重量份的大米,10-50 个重量份的白糖;

首先对芝麻、核桃仁、姜片进行挑选和漂洗,沥水待用;

将处理过的芝麻、核桃仁、姜片与大米、糯米和水混合均匀加入产品罐中,密封后装入高压釜中灭菌同时制粥,高压釜内压力控制为 0.1-0.5MPa,温度为 120-125 摄氏度,保持 40-60 分钟;

自然冷却后加入白糖,装罐即得成品。

2. 根据权利要求 1 所述的一种芝麻核桃八宝粥的制造方法,其特征在于:漂洗过程为分别将芝麻、核桃仁、姜片放入含有二氧化氯的水中漂洗,二氧化氯浓度为 100-400ppm,水温为 10-25 摄氏度,漂洗时间为 10-15 分钟,然后再用清水冲洗干净。

3. 根据权利要求 1 所述的一种芝麻核桃八宝粥的制造方法,其特征在于:自然冷却后还加入有蜂蜜,然后装罐得到成品。

一种芝麻核桃八宝粥的制造方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种八宝粥的制造方法。

背景技术

[0002] 八宝粥,又名腊八粥,是一种传统的食物,由多种食材熬制而成,传统的做法为用胡桃、松子、乳覃、柿、栗之类的做粥,具有健脾养胃,消滞减肥,益气安神的功效,可作为肥胖及神经衰弱者食疗之用,也可以作为日常养生健美的食品。现代腊八粥的配料可以依照个人口味而定,一般有小米、花生、绿豆、红豆、芝麻等食材,可选的辅料有扁豆、红枣、桂圆、芝麻、百合、枸杞、薏米、小米、其他豆类等,可加糖成甜品,也可以加盐制成咸粥,由于其方便取用,味道多样,受到人们的喜爱。

[0003] 芝麻具有护肤美肤、养血、减肥塑身的功效。

[0004] 核桃含有丰富的营养素,每百克含蛋白质 15~20 克,脂肪较多,碳水化合物 10 克;并含有人体必需的钙、磷、铁等多种微量元素和矿物质,以及胡萝卜素、核黄素等多种维生素。对人体有益,可强健大脑。是深受老百姓喜爱的坚果类食品之一。

[0005] 姜片性味辛、热,具有温中散寒、回阳通脉、温肺化饮功效。对中焦寒邪偏盛而兼湿者,以及寒饮伏肺的喘咳颇为相宜;常用于脘腹冷痛、呕吐泄泻、肢冷脉微、痰饮喘咳等症的治疗。

[0006] 不同八宝粥的原料也不尽相同,现有的八宝粥在保健方面的营养功能还是很有限,品种不够丰富,不能满足人们的需求。

发明内容

[0007] 为了克服现有技术的八宝粥品种不够丰富的不足,本发明提供一种芝麻核桃八宝粥的制造方法。

[0008] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:

[0009] 一种芝麻核桃八宝粥的制造方法,取 20-50 个重量份的芝麻,40-80 个重量份的核桃仁,3-5 个重量份的姜片,30-80 个重量份的糯米,100-300 个重量份的大米,10-50 个重量份的白糖;首先对芝麻、核桃仁、姜片进行挑选和漂洗,沥水待用;将处理过的芝麻、核桃仁、姜片与大米、糯米和水混合均匀加入产品罐中,密封后装入高压釜中灭菌同时制粥,高压釜内压力控制为 0.1-0.5MPa,温度为 120-125 摄氏度,保持 40-60 分钟;自然冷却后加入白糖,装罐即得成品。

[0010] 进一步,漂洗过程为分别将芝麻、核桃仁和姜片放入含有二氧化氯的水中漂洗,二氧化氯浓度为 100-400ppm,水温为 10-25 摄氏度,漂洗时间为 10-15 分钟,然后再用清水冲洗干净。

[0011] 进一步,自然冷却后还加入有蜂蜜,然后装罐得到成品。

[0012] 本发明的有益效果是:芝麻核桃粥是一款甜粥,味美清淡,惹人喜爱,能补肾填精,帮助毛发生长发育,使皮肤变得洁白丰润,营养丰富,丰富了八宝粥的品种。

具体实施方式

[0013] 本发明的一种芝麻核桃八宝粥的制造方法,取 20-50 个重量份的芝麻,40-80 个重量份的核桃仁,3-5 个重量份的姜片,30-80 个重量份的糯米,100-300 个重量份的大米,10-50 个重量份的白糖;首先对芝麻、核桃仁和姜片进行挑选和漂洗,沥水待用,漂洗过程为分别将芝麻、核桃仁和姜片放入含有二氧化氯的水中漂洗,二氧化氯浓度为 100-400ppm,水温为 10-25 摄氏度,漂洗时间为 10-15 分钟,然后再用清水冲洗干净;将处理过的芝麻、核桃仁、姜片与大米、糯米和水混合均匀加入产品罐中,密封后装入高压釜中灭菌同时制粥,高压釜内压力控制为 0.1-0.5MPa,温度为 120-125 摄氏度,保持 40-60 分钟;自然冷却后加入蜂蜜和白糖,装罐即得成品。

[0014] 当然,本发明除了上述实施方式之外,还可以有其它结构上的变形,这些等同技术方案也应当在其保护范围之内。