



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104222233 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 24

(21) 申请号 201410486343. 3

(22) 申请日 2014. 09. 23

(71) 申请人 合肥市晶谷米业有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县官亭镇焦
婆街道

(72) 发明人 严晓武

(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 13/08(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种高蛋白营养米糕及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种高蛋白营养米糕及其加工方法,其由以下重量份的原料制成:胚芽米 50-60、大豆 20-30、鸡蛋清粉 5-8、牛奶 8-15、螺旋藻 6-8、猪皮冻 10-12、食用仙人掌 6-10、马齿苋 5-8、玛卡粉 2-4、杜仲叶 2-3、菜芙蓉花 1-2、沙棘叶 2-3、女贞子 2-3、草果 1-2、玉竹 1-3、薏仁油 5-8、食品添加剂 6-9。本发明高蛋白营养米糕,添加多种富含蛋白的原料,营养丰富,入口香浓软嫩滋甜,风味独特;同时配方添加多种中药成分,增强保健功效,具有滋阴健脾、益气健骨、清热凉血的功效,常食能够强身壮骨,具有营养、保健双重功效。

1. 一种高蛋白营养米糕,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

胚芽米 50-60、大豆 20-30、鸡蛋清粉 5-8、牛奶 8-15、螺旋藻 6-8、猪皮冻 10-12、食用仙人掌 6-10、马齿苋 5-8、玛卡粉 2-4、杜仲叶 2-3、菜芙蓉花 1-2、沙棘叶 2-3、女贞子 2-3、草果 1-2、玉竹 1-3、薏仁油 5-8、食品添加剂 6-9;

所述的食品添加剂由下述重量份的原料制成:余甘子 6-10、乌饭子 8-10、火棘果 10-20、蜂蜜 5-8、米酒 80-100;

所述的食品添加剂的制备方法为:分别取用鲜熟的余甘子、乌饭子、火棘果,除杂洗净,再经冷冻破碎,研磨成粉,加入米酒中,密封静置 7-15 天,过滤去渣,滤液与蜂蜜搅拌均匀,即可。

2. 一种如权利要求 1 所述的高蛋白营养米糕的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将胚芽米洗净入锅,加 5-8 倍水煮沸,加入猪皮冻,文火熬制成稠粥状,打至成浆,喷雾干燥,得熟化粉;

(2)、将马齿苋洗净切末,与去皮洗净切块的食用仙人掌及螺旋藻一并,打至成浆,冷冻干燥,得果蔬粉;

(3)、将杜仲叶、菜芙蓉花、沙棘叶、女贞子、草果、玉竹混合,加 8-10 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液加入洗净大豆,浸泡 4-6 小时,研磨成浆,煮沸 5-10 分钟,得保健豆浆;

(4)、将熟化粉、果蔬粉、保健豆浆及其他剩余原料混合,搅拌均匀,得干湿均匀米团切块,装入磨具压制成型,烘焙至干香,即得。

一种高蛋白营养米糕及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种高蛋白营养米糕及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 米糕拥有悠久的历史,传统的米糕一般是大米浸泡后研磨成浆体加入糖等甜味素后再蒸制而成的,因其加工制作方便,耐储藏,食用方法多样,所以很受大众欢迎。但是传统的米糕,由于原料来源的单一,大多口味单一,营养元素缺乏,不能满足现在人们追求营养丰富、口味多样、风味独特兼具保健功能的食品多元化要求。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种高蛋白营养米糕及其加工方法,迎合更多消费者的需要。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种高蛋白营养米糕,是由以下重量份的原料组成:

胚芽米 50-60、大豆 20-30、鸡蛋清粉 5-8、牛奶 8-15、螺旋藻 6-8、猪皮冻 10-12、食用仙人掌 6-10、马齿苋 5-8、玛卡粉 2-4、杜仲叶 2-3、菜芙蓉花 1-2、沙棘叶 2-3、女贞子 2-3、草果 1-2、玉竹 1-3、薏仁油 5-8、食品添加剂 6-9;

所述的食品添加剂由下述重量份的原料制成:余甘子 6-10、乌饭子 8-10、火棘果 10-20、蜂蜜 5-8、米酒 80-100;

所述的食品添加剂的制备方法为:分别取用鲜熟的余甘子、乌饭子、火棘果,除杂洗净,再经冷冻破碎,研磨成粉,加入米酒中,密封静置 7-15 天,过滤去渣,滤液与蜂蜜搅拌均匀,即可。

[0005] 所述的高蛋白营养米糕的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将胚芽米水洗净入锅,加 5-8 倍水煮沸,加入猪皮冻,文火熬制成稠粥状,打至成浆,喷雾干燥,得熟化粉;

(2)、将马齿苋洗净切末,与去皮洗净切块的食用仙人掌及螺旋藻一并,打至成浆,冷冻干燥,得果蔬粉;

(3)、将杜仲叶、菜芙蓉花、沙棘叶、女贞子、草果、玉竹混合,加 8-10 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液加入洗净大豆,浸泡 4-6 小时,研磨成浆,煮沸 5-10 分钟,得保健豆浆;

(4)、将熟化粉、果蔬粉、保健豆浆及其他剩余原料混合,搅拌均匀,得干湿均匀米团切块,装入磨具压制成型,烘焙至干香,即得。

[0006] 上述的火棘果为蔷薇科大棘属火棘的果实,含有丰富的水分、蛋白质、脂肪、糖类、维生素 A、B、C、D 及矿物质钙、磷、铁和膳食纤维。对糖尿病,高血脂症,动脉硬化,便秘。解肝毒具有明显疗效,它能清除体内垃圾,改善体内循环,促进新陈代谢,被誉为大自然的最佳清血剂,尤其是红果中含有一种非常特殊的养分叫“菊泰”,是一种可促进性荷尔蒙分泌的精氨酸。所以被视为有助于人体筋骨发达,增强体力及壮阳的食物,尤其适合糖尿病患者

食用。此外,红果的纤维可以刺激大肠蠕动,帮助排便,降低体内胆固醇,减少毒素,废物在体内的积存,达到预防中风,胃癌,子宫癌的功效;

乌饭子为杜鹃花科植物乌鸦果的果实,具有强筋骨、益气、固精的功效;菜芙蓉花为豆科锦鸡儿属落叶灌木,具有滋阴、和血、健脾的功效。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明高蛋白营养米糕,添加多种富含蛋白的原料,营养丰富,入口香浓软嫩滋甜,风味独特;同时配方添加多种中药成分,增强保健功效,具有滋阴健脾、益气健骨、清热凉血的功效,常食能够强身壮骨,具有营养、保健双重功效。

具体实施方式

[0008] 实施例 1

一种高蛋白营养米糕,是由以下重量(斤)的原料组成:

胚芽米 60、大豆 30、鸡蛋清粉 6、牛奶 10、螺旋藻 6、猪皮冻 10、食用仙人掌 10、马齿苋 6、玛卡粉 3、杜仲叶 2、菜芙蓉花 1、沙棘叶 2、女贞子 3、草果 2、玉竹 2、薏仁油 6、食品添加剂 9;

所述食品添加剂由下述重量(斤)的原料制成:余甘子 10、乌饭子 10、火棘果 18、蜂蜜 6、米酒 80;

所述食品添加剂的制备方法为:分别取用鲜熟的余甘子、乌饭子、火棘果,除杂洗净,再经冷冻破碎,研磨成粉,加入米酒中,密封静置 12 天,过滤去渣,滤液与蜂蜜搅拌均匀,即可。

[0009] 所述的高蛋白营养米糕的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将胚芽米水洗净入锅,加 8 倍水煮沸,加入猪皮冻,文火熬制成稠粥状,打至成浆,喷雾干燥,得熟化粉;

(2)、将马齿苋洗净切末,与去皮洗净切块的食用仙人掌及螺旋藻一并,打至成浆,冷冻干燥,得果蔬粉;

(3)、将杜仲叶、菜芙蓉花、沙棘叶、女贞子、草果、玉竹混合,加 8 倍水煎煮 3 小时,过滤去渣,滤液加入洗净大豆,浸泡 5 小时,研磨成浆,煮沸 10 分钟,得保健豆浆;

(4)、将熟化粉、果蔬粉、保健豆浆及其他剩余原料混合,搅拌均匀,得干湿均匀米团切块,装入磨具压制成型,烘焙至干香,即得。