(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106307247 A
(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610686590.7

(22)申请日 2016.08.19

(71)申请人 戴海
地址 525031 广东省茂名市茂港区坡心镇家家乐后坡村四组35号

(72)发明人 戴海

(74)专利代理机构 广州市南锋专利事务所有限公司 44228
代理人 袁周珠

(51)Int.Cl.
A23L 19/10(2016.01)
A23L 19/00(2016.01)
A23L 11/00(2016.01)
A23L 33/10(2016.01)
A23L 33/105(2016.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种清热降火马蹄糕及其制作方法

(57)摘要

本发明涉及一种清热降火马蹄糕及其制作方法，属于食品加工领域，所述马蹄糕原料组分主要为(以重量份计)：马蹄糕粉60-90份，绿豆粉14-28份，草莓14-28份，香蕉8-12份，白砂糖15-25份，食用油8-12份，添加剂15-37份，水450-650份；添加剂是具有清热消暑、润肺滑肠、健胃消食、除烦功效的中药材。本发明制得的清热降火马蹄糕与，口味独特，色泽诱人，富有弹性，清甜爽口，且营养丰富，具有清热解毒、健脾消积、生津止渴的功效，老少皆宜。

CN 106307247 A

1.一种清热降火马蹄糕，其特征在于：该清热降火马蹄糕主要由以下重量份的原料制成：马蹄糕粉60-90份，绿豆粉14-28份，草莓12-25份，香蕉12-25份，白砂糖8-16份，食用油8-12份，添加剂15-37份，水450-650份；

所述添加剂主要由以下重量份的原料制成：钩藤2-6份，三丫苦叶2.5-4.5份，木芙蓉花3.5-6份，白栎蔀1.5-4.5份，代代花枳壳2.5-6份，板蓝根2-6份，薄荷1-4份。

2.根据权利要求1所述的清热降火马蹄糕，其特征在于：所述清热降火马蹄糕主要由以下重量份的原料制成：马蹄糕粉70-80份，绿豆粉16-26份，草莓15-22份，香蕉15-22份，白砂糖10-14份，食用油10-12份，添加剂20-33.5份，水500-600份；

所述添加剂主要由以下重量份的原料制成：钩藤3-5份，三丫苦叶3-4.5份，木芙蓉花4-5.5份，白栎蔀2-4份，代代花枳壳3-5.5份，板蓝根3-5份，薄荷2-4份。

3.根据权利要求1所述的清热降火马蹄糕，其特征在于：所述清热降火马蹄糕主要由以下重量份的原料制成：马蹄糕粉75份，绿豆粉21份，草莓19份，香蕉19份，白砂糖12份，食用油11份，添加剂26份，水550份；

所述添加剂主要由以下重量份的原料制成：钩藤4份，三丫苦叶3.5份，木芙蓉花4.5份，白栎蔀3份，代代花枳壳4份，板蓝根4份，薄荷3份。

4.根据权利要求1所述的一种清热降火马蹄糕，其特征在于，所述草莓、香蕉按上述重量份将草莓用淡盐水浸泡5-7分钟后再用清水淋洗2-4分钟，备用；将香蕉剥皮，切小块，之后与洗好备用的草莓一起放入榨汁机中加入少许清水榨汁，榨完后经过80-100目的滤网过滤2-4次，去除残渣得到混合果汁备用。

5.根据权利要求1所述的一种清热降火马蹄糕，其特征在于，所述添加剂主要通过以下方法得到：

a.将板蓝根去柄蒂，白栎蔀去残枝，取三丫苦叶、木芙蓉花、代代花枳壳、薄荷，然后洗净，白栎蔀用水浸泡5-7分钟，再取出摊晾3-5分钟，然后将五者混合捣碎，置于磨浆机内，加入五者总重量份8-10倍的水一起磨浆，用80-100目滤网进行过滤，得到滤液备用；

b.将钩藤低温冷冻2-4个小时，然后取出放入粉碎机中进行打碎，粉碎完成后过30目筛，得到钩藤粉末备用；

c.将步骤a所得滤液和步骤b所得钩藤粉末合并，然后顺时针搅拌均匀使其成浆状，即得添加剂。

6.根据权利要求1-5任一所述的一种清热降火马蹄糕的制作方法，其特征在于，包括以下步骤：

(1)制浆：按上述重量份称取马蹄糕粉、绿豆粉搅拌均匀，加入白砂糖及1-3倍的水搅拌成浆状，用3层200-300目的医用纱布过滤2-4次，去除残渣粉粒，得到生浆备用；

(2)混合：将制得的混合果汁和添加剂及步骤(1)的生浆混合搅拌均匀，得到混合物浆糊，备用；

(3)蒸制：将步骤(2)的混合浆糊倒入蒸盘内抹平，放入80-100℃的蒸炉中，蒸制15-25分钟至糕体呈半透明状，即得到蒸熟的清热降火马蹄糕；

(4)冷却：将步骤(3)蒸熟的清热降火马蹄糕冷却至室温，之后切块，灭菌，装袋，抽真空，即得成品。

7.根据权利要求6所述的一种清热降火马蹄糕的制作方法，其特征在于，所述的步骤

(3)中将混合浆糊倒入蒸盘前,整盘四周预先刷上一层食用油。

8.根据权利要求1所述的一种清热降火马蹄糕,其特征在于,所述的食用油为花生油。

一种清热降火马蹄糕及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域，尤其是一种清热降火马蹄糕及其制作方法。

背景技术

[0002] 马蹄糕又称荸荠，其色茶黄，层半透明，可折而不裂，撅而不断，软、滑、爽、韧兼备，味极香甜。用马蹄粉制成的马蹄糕因其具有清热消暑，口感清爽，甜而不腻和香味清新等特点，深受广大群众喜爱，是一种广为流传的传统小吃；但传统的马蹄糕成分、口味较单一，色泽暗淡、口感软糯、糖份含量较高易引起甜腻等不适感，且无保健功能或保健功能差。

发明内容

[0003] 针对现有技术的不足，本发明的目的是提出一种口味独特，吃后不易产生甜腻感，且有清热降火、健脾消积功效的马蹄糕。

[0004] 为实现上述目的，本发明提供以下技术方案：一种清热降火马蹄糕主要由以下重量份的原料制成：马蹄糕粉60-90份，绿豆粉14-28份，草莓12-25份，香蕉12-25份，白砂糖8-16份，食用油8-12份，添加剂15-37份，水450-650份；

所述添加剂主要由以下重量份的原料制成：钩藤2-6份，三丫苦叶2.5-4.5份，木芙蓉花3.5-6份，白栎蔀1.5-4.5份，代代花枳壳2.5-6份，板蓝根2-6份，薄荷1-4份。

[0005] 进一步地，所述清热降火马蹄糕主要由以下重量份的原料制成：马蹄糕粉70-80份，绿豆粉16-26份，草莓15-22份，香蕉15-22份，白砂糖10-14份，食用油10-12份，添加剂20-33.5份，水500-600份；

所述添加剂主要由以下重量份的原料制成：钩藤3-5份，三丫苦叶3-4.5份，木芙蓉花4-5.5份，白栎蔀2-4份，代代花枳壳3-5.5份，板蓝根3-5份，薄荷2-4份。

[0006] 进一步地，所述清热降火马蹄糕主要由以下重量份的原料制成：马蹄糕粉75份，绿豆粉21份，草莓19份，香蕉19份，白砂糖12份，食用油11份，添加剂26份，水550份；

所述添加剂主要由以下重量份的原料制成：钩藤4份，三丫苦叶3.5份，木芙蓉花4.5份，白栎蔀3份，代代花枳壳4份，板蓝根4份，薄荷3份。

[0007] 进一步地，所述草莓、香蕉按上述重量份将草莓用淡盐水浸泡5-7分钟后再用清水淋洗2-4分钟，备用；将香蕉剥皮，切小块，之后与洗好备用的草莓一起放入榨汁机中加入少许清水榨汁，榨完后经过80-100目的滤网过滤2-4次，去除残渣得到混合果汁备用。

[0008] 进一步地，所述的食用油为花生。

[0009] 进一步地，所述添加剂主要通过以下方法得到：

a.将板蓝根去柄蒂，白栎蔀去残枝，取三丫苦叶、木芙蓉花、代代花枳壳、薄荷，然后洗净，白栎蔀用水浸泡5-7分钟，再取出摊晾3-5分钟，然后将五者混合捣碎，置于磨浆机内，加入五者总重量份8-10倍的水一起磨浆，用80-100目滤网进行过滤，得到滤液备用；

b.将钩藤低温冷冻2-4个小时，然后取出放入粉碎机中进行打碎，粉碎完成后过30目筛，得到钩藤粉末备用；

c.将步骤a所得滤液和步骤b所得钩藤粉末合并，然后顺时针搅拌均匀使其成浆状，即得添加剂。

[0010] 本发明还提供上述清热降火马蹄糕制作方法，具体包括如下步骤：

(1)制浆：按上述重量份称取马蹄糕粉、绿豆粉搅拌均匀，加入白砂糖及1-3倍的水搅拌成浆状，用3层200-300目的医用纱布过滤2-4次，去除残渣粉粒，得到生浆备用；

(2)混合：将制得的混合果汁和添加剂及步骤(1)的生浆混合搅拌均匀，得到混合物浆糊，备用；

(3)蒸制：将步骤(2)的混合浆糊倒入蒸盘内抹平，放入80-100℃的蒸炉中，蒸制15-25分钟至糕体呈半透明状，即得到蒸熟的清热降火马蹄糕；

(4)冷却：将步骤(3)蒸熟的清热降火马蹄糕冷却至室温，之后切块，灭菌，装袋，抽真空，即得成品。

[0011] 进一步地，所述的步骤(3)中将混合浆糊倒入蒸盘前，整盘四周预先刷上一层食用油。

[0012] 本发明中部分原料的相关特性如下：

绿豆粉，味甘凉无毒，滋脏腑，益肠胃，凉血，解诸毒，凉大肠，止下血。绿豆粉含有丰富无机盐、维生素、蛋白质、脂肪、碳水化合物，维生素B1、B2、胡萝卜素、菸碱酸、叶酸，矿物质钙、磷、铁等，在高温环境中以绿豆粉汤为饮料，可以及时补充丢失的营养物质 ，以达到清热解暑的治疗效果。绿豆还具有抗菌抑菌、抗肿瘤、降低血脂、解毒等作用。

[0013] 草莓，其味道清甜适口，营养丰富，被誉是“水果皇后”，它含有丰富的维生素C、维生素E、维生素A、维生素PP、维生素B2、维生素B1、胡萝卜素、鞣酸、铜、草莓胺、天冬氨酸、果胶、纤维素、铁、叶酸、钙、鞣花酸是与花青素等营养物质；具有去火功效，能解热、清暑、除烦；明目、滋补调理、降血脂、防癌、保健、减肥、助消化、排毒。

[0014] 香蕉，香蕉味甘、性寒，入肺、大肠经；其肉质软糯，香甜可口； 具有清热，生津止渴，润肺滑肠的功效； 主治温热病、口烦渴、大便秘结、痔疮出血等症。香蕉具有以下功效：①能缓和胃酸的刺激，保护胃黏膜；②可以抑制血压的升高；③对细菌、真菌有抑制作用，可消炎解毒；④可以防癌抗癌。

[0015] 由草莓和香蕉合并而成的果汁，二者香味相辅相成，香蕉富含寡糖，可增加肠内好菌，并含有丰富果胶，有助润肠通便，改善便秘；草莓，含有丰富的维生素和矿物质，味道鲜美，二者结合共奏清热败火，降低血脂，滋补调理等功效，加入到马蹄糕蒸制，极大的减少了马蹄糕的甜腻感，赋予马蹄糕鲜美清甜的口感。

[0016] 钩藤，入肝、心经，清热平肝，熄风定惊。治小儿惊痫瘛疭，大人血压偏高，头晕、目眩，妇人子痫，具有镇静、降压作用。

[0017] 三丫苦叶，热解毒，燥湿止痒。防治流感，流脑，乙型脑炎；治疗扁桃体炎，咽喉炎，黄疸型肝炎，虫蛇咬伤，疖肿，湿疹，皮炎，痔疮。

[0018] 木芙蓉花，入肺，清热，凉血，消肿，解毒，治痈肿，疔疮，烫伤，肺热咳嗽，吐血，崩漏，白带。

[0019] 白栎蔀，健脾消积，理气，清火，明目。治疝气，疳积，火眼赤痛。

[0020] 代代花枳壳，性微寒，味苦、酸。：行气宽中，消食，化痰。用于胸腹闷胀痛、食积不化、痰饮、脱肛。

[0021] 薄荷，味辛，性凉，归肝、肺经。薄荷是中华常用中药之一。它是辛凉性发汗解热药，治流行性感冒、头疼、目赤、身热、咽喉、牙床肿痛等症。外用可治神经痛、皮肤瘙痒、皮疹和湿疹等。光朋温室采摘的薄荷又是春节餐桌上的鲜菜，清爽可口。平常以薄荷代茶，清心明目；薄荷还可燃烧脂肪，去甜腻。

[0022] 板蓝根，味苦，性寒，归肝、胃经。清热解毒，凉血利咽，可治温毒发斑；高热头痛；大头瘟疫；舌绛紫暗，烂喉丹痧；丹毒；痄腮；喉痹；疮肿、痈肿、水痘、麻疹、肝炎、流行性感冒、流脑、乙脑、肺炎、神昏吐衄、咽肿、火眼、疮疹；可防治流行性乙型脑炎、急慢性肝炎、流行性腮腺炎、骨髓炎。

[0023] 本发明提供了一种清热降火马蹄糕及其制作方法，与现有技术相比，具有以下有益效果：

1．本发明的清热降火马蹄糕添加了保健助剂，包括7味中草药，钩藤、板蓝根、三丫苦叶、木芙蓉花、白栎蔀、代代花枳壳六者相配，清热降火，健脾消积，降血脂血压，可治疗咳嗽、预防感冒，薄荷清目明心，通过上述各中草药之间的相互作用，使其性状更加温和，非常利于人体吸收，本发明的清热降火马蹄糕食用后生津止渴、润肺滑肠，还能健胃消食，明目清心、除烦；

2．本发明将中草药材作为添加剂，健康安全，所制得的清热降火马蹄糕味道香甜、口感脆爽、色泽美丽，值得推广；

3．本发明所制得的清热降火马蹄糕，具有清肝明目，凉血生津、消食除胀，降脂降压，健脾开胃等显著功效，能满足人们清热消暑的需要，是夏季人们首选的健康食品。

具体实施方式

[0024] 下面的实施例可以帮助本领域的技术人员更全面地理解本发明，但不可以以任何方式限制本发明。

[0025] 实施例1一种清热降火马蹄糕主要由以下重量份的原料制成：马蹄糕粉60份，绿豆粉14份，草莓12份，香蕉12份，白砂糖8份，食用油8份，添加剂15份，水450份；所述添加剂主要由以下重量份的原料制成：钩藤2份，三丫苦叶2.5份，木芙蓉花3.5份，白栎蔀1.5份，代代花枳壳2.5份，板蓝根2份，薄荷1份。

[0026] 制作上述清热降火马蹄糕的方法，包括如下步骤：

（一）制作混合果汁：按上述重量份将草莓用淡盐水浸泡5分钟后再用清水淋洗2分钟，备用；将香蕉剥皮，切小块，之后与洗好备用的草莓一起放入榨汁机中加入少许清水榨汁，榨完后经过80目的滤网过滤2次，去除残渣得到混合果汁备用。

[0027] （二）制作添加剂：

a.将板蓝根去柄蒂，白栎蔀去残枝，取三丫苦叶、木芙蓉花、代代花枳壳、薄荷，然后洗净，白栎蔀用水浸泡5分钟，再取出摊晾3分钟，然后将五者混合捣碎，置于磨浆机内，加入五者总重量份8倍的水一起磨浆，用80目滤网进行过滤，得到滤液备用；

b.将钩藤低温冷冻2个小时，然后取出放入粉碎机中进行打碎，粉碎完成后过30目筛，得到钩藤粉末备用；

c.将步骤a所得滤液和步骤b所得钩藤粉末合并，然后顺时针搅拌均匀使其成浆状，即得添加剂。

[0028] (三)制作清热降火马蹄糕：

(1)制浆：按上述重量份称取马蹄糕粉、绿豆粉搅拌均匀，加入白砂糖及1倍的水搅拌成浆状，用3层200目的医用纱布过滤2次，去除残渣粉粒，得到生浆备用；

(2)混合：将制得的混合果汁和添加剂及步骤(1)的生浆混合搅拌均匀，得到混合物浆糊，备用；

(3)蒸制：在蒸盘四周刷上一层花生油，之后将步骤(2)的混合浆糊倒入蒸盘内抹平，放入80℃的蒸炉中，蒸制25分钟至糕体呈半透明状，即得到蒸熟的清热降火马蹄糕；

(4)冷却：将步骤(3)蒸熟的清热降火马蹄糕冷却至室温，之后切块，灭菌，装袋，抽真空，即得成品。

[0029] 实施例2一种清热降火马蹄糕主要由以下重量份的原料制成：马蹄糕粉75份，绿豆粉21份，草莓19份，香蕉19份，白砂糖12份，食用油11份，添加剂26份，水550份；所述添加剂主要由以下重量份的原料制成：钩藤4份，三丫苦叶3.5份，木芙蓉花4.5份，白栎蔀3份，代代花枳壳4份，板蓝根4份，薄荷3份。

[0030] 制作上述清热降火马蹄糕的方法，包括如下步骤：

(一)制作混合果汁：按上述重量份将草莓用淡盐水浸泡6分钟后再用清水淋洗3分钟，备用；将香蕉剥皮，切小块，之后与洗好备用的草莓一起放入榨汁机中加入少许清水榨汁，榨完后经过90目的滤网过滤3次，去除残渣得到混合果汁备用。

[0031] (二)制作添加剂：

a.将板蓝根去柄蒂，白栎蔀去残枝，取三丫苦叶、木芙蓉花、代代花枳壳、薄荷，然后洗净，白栎蔀用水浸泡6分钟，再取出摊晾4分钟，然后将五者混合捣碎，置于磨浆机内，加入五者总重量份9倍的水一起磨浆，用90目滤网进行过滤，得到滤液备用；

b.将钩藤低温冷冻3个小时，然后取出放入粉碎机中进行打碎，粉碎完成后过30目筛，得到钩藤粉末备用；

c.将步骤a所得滤液和步骤b所得钩藤粉末合并，然后顺时针搅拌均匀使其成浆状，即得添加剂。

[0032] (三)制作清热降火马蹄糕：

(1)制浆：按上述重量份称取马蹄糕粉、绿豆粉搅拌均匀，加入白砂糖及1-3倍的水搅拌成浆状，用3层250目的医用纱布过滤3次，去除残渣粉粒，得到生浆备用；

(2)混合：将制得的混合果汁和添加剂及步骤(1)的生浆混合搅拌均匀，得到混合物浆糊，备用；

(3)蒸制：在蒸盘四周刷上一层花生油，之后将步骤(2)的混合浆糊倒入蒸盘内抹平，放入90℃的蒸炉中，蒸制20分钟至糕体呈半透明状，即得到蒸熟的清热降火马蹄糕；

(4)冷却：将步骤(3)蒸熟的清热降火马蹄糕冷却至室温，之后切块，灭菌，装袋，抽真空，即得成品。

[0033] 实施例3一种清热降火马蹄糕主要由以下重量份的原料制成：马蹄糕粉90份，绿豆粉28份，草莓25份，香蕉25份，白砂糖16份，食用油12份，添加剂37份，水650份；所述添加剂主要由以下重量份的原料制成：钩藤6份，三丫苦叶4.5份，木芙蓉花6份，白栎蔀4.5份，代代花枳壳6份，板蓝根6份，薄荷4份。

[0034] 制作上述清热降火马蹄糕的方法，包括如下步骤：

(一)制作混合果汁:按上述重量份将草莓用淡盐水浸泡7分钟后再用清水淋洗4分钟,备用;将香蕉剥皮,切小块,之后与洗好备用的草莓一起放入榨汁机中加入少许清水榨汁,榨完后经过100目的滤网过滤4次,去除残渣得到混合果汁备用。

[0035] (二)制作添加剂:

a.将板蓝根去柄蒂,白栎蔀去残枝,取三丫苦叶、木芙蓉花、代代花枳壳、薄荷,然后洗净,白栎蔀用水浸泡7分钟,再取出摊晾5分钟,然后将五者混合捣碎,置于磨浆机内,加入五者总重量份10倍的水一起磨浆,用100目滤网进行过滤,得到滤液备用;

b.将钩藤低温冷冻4个小时,然后取出放入粉碎机中进行打碎,粉碎完成后过30目筛,得到钩藤粉末备用;

c.将步骤a所得滤液和步骤b所得钩藤粉末合并,然后顺时针搅拌均匀使其成浆状,即得添加剂。

[0036] (三)制作清热降火马蹄糕:

(1)制浆:按上述重量份称取马蹄糕粉、绿豆粉搅拌均匀,加入白砂糖及3倍的水搅拌成浆状,用3层300目的医用纱布过滤4次,去除残渣粉粒,得到生浆备用;

(2)混合:将制得的混合果汁和添加剂及步骤(1)的生浆混合搅拌均匀,得到混合物浆糊,备用;

(3)蒸制:在蒸盘四周刷上一层花生油,之后将步骤(2)的混合浆糊倒入蒸盘内抹平,放入100℃的蒸炉中,蒸制15分钟至糕体呈半透明状,即得到蒸熟的清热降火马蹄糕;

(4)冷却:将步骤(3)蒸熟的清热降火马蹄糕冷却至室温,之后切块,灭菌,装袋,抽真空,即得成品。

[0037] 虽然,上文中已经用一般性说明及具体实施方案对本发明作了详尽的描述,但在本发明基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本发明精神的基础上所做的这些修改或改进,均属于本发明要求保护的范围。