



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103976130 B

(45) 授权公告日 2015. 12. 30

(21) 申请号 201410130299. 2 段 .

(22) 申请日 2014. 04. 02 CN 103211156 A, 2013. 07. 24, 全文 .

(73) 专利权人 姚春生 CN 102793111 A, 2012. 11. 28, 全文 .

地址 231500 安徽省合肥市庐江县庐城镇马 厂村何庄村民组 CN 103380879 A, 2013. 11. 06, 全文 .

厂村何庄村民组 CN 103519058 A, 2014. 01. 22, 全文 .

(72) 发明人 姚春生 CN 103284072 A, 2013. 09. 11, 全文 .

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理 审查员 李安

有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23G 9/42(2006. 01)

A23G 9/36(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 103070326 A, 2013. 05. 01, 说明书第 4-12.

CN 103478550 A, 2014. 01. 01, 说明书第 7-9

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种果脯蓝莓冻糕及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种果脯蓝莓冻糕,由下列重量份的原料制成:米粉 60-70、藕粉 20-30、牛蹄筋 10-13、蓝莓 20-25、玉米草 1-2、香茅 1-2、密蒙花 3-4、桂花 4-5、白酒 6-8、白糖 5-6、苹果酱 4-5、紫薯 7-10、芥菜汁 6-8、酸奶 10-14、助剂 1-2、食盐 1-2、水适量;本发明的果脯蓝莓冻糕,入口滑嫩,口感香甜,营养丰富。添加的米粉、藕粉、牛蹄筋、蓝莓为主要原料,以补充人体所需的多种蛋白质和粗纤维,促进吸收与消化,辅以等具有保健作用的中药成分,添加的牛蹄筋有益气补虚、温中暖中的作用。酸奶可以增强人的消化能力、促进食欲、防止癌症和贫血的作用。芥菜汁具有提神醒脑、解除疲劳、解毒消肿、促进胃、肠消化功能、增进食欲、明目利膈、宽肠通便的作用。

1. 一种果脯蓝莓冻糕,其特征在于,由下列重量份的原料制成:米粉 60-70、藕粉 20-30、牛蹄筋 10-13、蓝莓 20-25、玉米草 1-2、香茅 1-2、密蒙花 3-4、桂花 4-5、白酒 6-8、白糖 5-6、苹果酱 4-5、紫薯 7-10、芥菜汁 6-8、酸奶 10-14、助剂 1-2、食盐 1-2、水适量;

制备方法为:(1)将蓝莓放入淡盐水中浸泡 2-3 小时,沥干后放入白糖混合均匀腌制 30-40 分钟,再放入锅中加热 10-12 分钟,分离果与汁,得蓝莓果脯与腌制液,备用;

(2)将密蒙花、桂花放入白酒中浸泡 10-12 小时,取出晾干,与苹果酱混合均匀,加热蒸 15-20 分钟,取出晒干,研磨成粉,得混合粉,备用;

(3)将紫薯洗净去皮切成小块,与切成小丁的牛蹄筋、芥菜汁、适量水以及放入纱袋中玉米草、香茅混合加热焖煮 1-2 小时,取出纱袋,得混合物料,备用;

(4)将步骤(1)所得的腌制液与酸奶混合均匀,再加入藕粉混合均匀,调制成糊状,得混合糊,备用;

(5)将步骤(1)所得的蓝莓果脯、步骤(2)的混合粉、步骤(3)的混合物料、步骤(4)的混合糊以及其它剩余成分混合,边加热边搅拌至煮熟,倒入模具后放入冷藏室中冷藏成型,即可;

所述助剂由下列重量份的原料制成:高粱 30-40、花生粉 25-30、荚蒾 1-2、阴香根 1-2、朱槿花 4-5、梨花 5-6、鸡骨 7-8、荷叶粉 3-4、菊粉 3-4、龟苓膏粉 3-4、山芋梗 7-8、酸豆奶 20-25、苹果汁 4-5、寿司醋 3-4、杨梅汁 7-9、椰壳适量、水适量;制备方法是:将荚蒾、阴香根、朱槿花、寿司醋与鸡骨放入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;将梨花与高粱中加入适量水加热蒸熟后,晒干后放入冷冻室里冷冻 10-12 小时,再与荷叶粉、菊粉、龟苓膏粉混合后放入炒锅中炒干,研磨成粉,得混合粉;将山芋梗于苹果汁以及适量水打成汁,再与上述所得的煎煮液、花生粉、酸豆奶以及其它剩余成分混合,放入椰壳内用水蒸熟后,取出干燥成粉,再与上述所得的混合粉混合均匀,即可。

## 一种果脯蓝莓冻糕及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其加工领域,特别涉及一种果脯蓝莓冻糕及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 糕点是中国传统的食品,传统的糕点是以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料,配以各种辅料、馅料和调味料,初制成型,再经蒸、烤、炸、炒等方法制熟的食品成品。

糕点品种多样,而冻糕是具有汉族特色糕点,其制作工艺传统而独特,滋润绵软,富有弹性。

[0003] 蓝莓果实中除了常规的糖、酸和 VC 外,富含 VE、VA、VB、SOD、熊果苷、蛋白质、花青苷、食用纤维以及丰富的 K、Fe、Zn、Ca 等矿物质元素。具有护心、明目、养颜护肤、消炎止痛、抑癌抗癌、抗衰抗辐射的作用。蓝莓果实的花色苷色素对眼睛有良好的保健作用。蓝莓的果胶含量很高,能有效降低胆固醇,防止动脉粥样硬化,促进心血管健康。蓝莓富含维生素 C,有增强心脏功能,预防癌症和心脏病的功效,能防止脑神经衰老、增进脑力。

### 发明内容

[0004] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种果脯蓝莓冻糕及其制备方法。

[0005] 本发明的技术方案如下:

[0006] 本发明蓝莓糕点由下列重量份的原料制成:米粉 60-70、藕粉 20-30、牛蹄筋 10-13、蓝莓 20-25、玉米草 1-2、香茅 1-2、密蒙花 3-4、桂花 4-5、白酒 6-8、白糖 5-6、苹果酱 4-5、紫薯 7-10、芥菜汁 6-8、酸奶 10-14、助剂 1-2、食盐 1-2、水适量;

[0007] 所述助剂由下列重量份的原料制成:高粱 30-40、花生粉 25-30、莢蒨 1-2、阴香根 1-2、朱槿花 4-5、梨花 5-6、鸡骨 7-8、荷叶粉 3-4、菊粉 3-4、龟苓膏粉 3-4、山芋梗 7-8、酸豆奶 20-25、苹果汁 4-5、寿司醋 3-4、杨梅汁 7-9、椰壳适量、水适量;制备方法是將莢蒨、阴香根、朱槿花、寿司醋与鸡骨放入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;將梨花与高粱中加入适量水加热蒸熟后,晒干后放入冷冻室里冷冻 10-12 小时,再与荷叶粉、菊粉、龟苓膏粉混合后放入炒锅中炒干,研磨成粉,得混合粉;將山芋梗于苹果汁以及适量水打成汁,再与上述所得的煎煮液、花生粉、酸豆奶以及其它剩余成分混合,放入椰壳内用水蒸熟后,取出干燥成粉,再与上述所得的混合粉混合均匀,即可。

[0008] 所述蓝莓糕点的制备的具体步骤如下:

[0009] (1) 將蓝莓放入淡盐水中浸泡 2-3 小时,沥干后放入白糖混合均匀腌制 30-40 分钟,再放入锅中加热 10-12 分钟,分离果与汁,得蓝莓果脯与腌制液,备用;

[0010] (2) 將密蒙花、桂花放入白酒中浸泡 10-12 小时,取出晾干,与苹果酱混合均匀,加热蒸 15-20 分钟,取出晒干,研磨成粉,得混合粉,备用;

[0011] (3) 將紫薯洗净去皮切成小块,与切成小丁的牛蹄筋、芥菜汁、适量水以及放入纱袋中玉米草、香茅混合加热焖煮 1-2 小时,取出纱袋,得混合物料,备用;

[0012] (4) 將步骤 1 所得的腌制液与酸奶混合均匀,再加入藕粉混合均匀,调制成糊状,得混合糊,备用;

[0013] (5) 将步骤 1 所得的蓝莓果脯、步骤 2 的混合粉、步骤 3 的混合物料、步骤 4 的混合糊以及其它剩余成分混合,边加热边搅拌至煮熟,倒入模具后放入冷藏室中冷藏成型,即可。

[0014] 助剂中朱槿为锦葵科木槿属落叶灌木,其花性味甘寒,有凉血、解毒、利尿、消肿、清肺、化痰等功效。莢蒾为忍冬科莢蒾属植物莢蒾,味酸,性微寒,具有清热解毒、疏风解表的作用。罗布麻叶双子叶植物纲罗布麻的叶子,味甘、苦,性凉,具有归肝经、平肝安神、清热利水的作用。阴香根为樟科樟属植物阴香的根,味辛,具有治心痛、气痛的功效。

[0015] 原料中玉米草为唇形科植物香青兰的全草,性湿热、味微辛,具有补心除烦、补脑安神、补肝通阻、止咳平喘等作用。密蒙花为马钱科醉鱼草属植物的干燥花或花蕾,有祛风、凉血、润肝、明目的作用。

[0016] 本发明的有益效果:

[0017] 本发明的果脯蓝莓冻糕,入口滑嫩,口感香甜,营养丰富。添加的米粉、藕粉、牛蹄筋、蓝莓为主要原料,以补充人体所需的多种蛋白质和粗纤维,促进吸收与消化,辅以等具有保健作用的中药成分,添加的牛蹄筋有益气补虚、温中暖中的作用。酸奶可以增强人的消化能力、促进食欲、防止癌症和贫血的作用。芥菜汁具有提神醒脑、解除疲劳、解毒消肿、促进胃、肠消化功能、增进食欲、明目利膈、宽肠通便的作用。

## 具体实施方案

[0018] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

[0019] 称取下列重量份(kg)的原料制成:米粉 65、藕粉 25、牛蹄筋 12、蓝莓 23、玉米草 1、香茅 1、密蒙花 3、桂花 4、白酒 7、白糖 5、苹果酱 4、紫薯 8、芥菜汁 7、酸奶 13、助剂 1、食盐 1、水适量;

[0020] 所述助剂由下列重量份(kg)的原料制成:高粱 35、花生粉 28、莢蒾 1、阴香根 1、朱槿花 4、梨花 6、鸡骨 8、荷叶粉 3、菊粉 3、龟苓膏粉 4、山芋梗 8、酸豆奶 24、苹果汁 4、寿司醋 3、杨梅汁 8、椰壳适量、水适量;制备方法是将莢蒾、阴香根、朱槿花、寿司醋与鸡骨放入适量水中文火煎煮 1 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;将梨花与高粱中加入适量水加热蒸熟后,晒干后放入冷冻室里冷冻 11 小时,再与荷叶粉、菊粉、龟苓膏粉混合后放入炒锅中炒干,研磨成粉,得混合粉;将山芋梗于苹果汁以及适量水打成汁,再与上述所得的煎煮液、花生粉、酸豆奶以及其它剩余成分混合,放入椰壳内用水蒸熟后,取出干燥成粉,再与上述所得的混合粉混合均匀,即可。

[0021] 蓝莓糕点的制备方法的具体步骤如下:

[0022] (1)将蓝莓放入淡盐水中浸泡 2 小时,沥干后放入白糖混合均匀腌制 35 分钟,再放入锅中加热 12 分钟,分离果与汁,得蓝莓果脯与腌制液,备用;

[0023] (2)将密蒙花、桂花放入白酒中浸泡 11 小时,取出晾干,与苹果酱混合均匀,加热蒸 18 分钟,取出晒干,研磨成粉,得混合粉,备用;

[0024] (3)将紫薯洗净去皮切成小块,与切成小丁的牛蹄筋、芥菜汁、适量水以及放入纱袋中玉米草、香茅混合加热焖煮 2 小时,取出纱袋,得混合物料,备用;

[0025] (4)将步骤 1 所得的腌制液与酸奶混合均匀,再加入藕粉混合均匀,调制成糊状,得混合糊,备用;

[0026] (5) 将步骤 1 所得的蓝莓果脯、步骤 2 的混合粉、步骤 3 的混合物料、步骤 4 的混合糊以及其它剩余成分混合,边加热边搅拌至煮熟,倒入模具后放入冷藏室中冷藏成型,即可。