



## (12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103976114 B

(45) 授权公告日 2015. 12. 09

- (21) 申请号 201410130306. 9 3-16 段 .
- (22) 申请日 2014. 04. 02 CN 102793111 A, 2012. 11. 28, 全文 .  
CN 103284072 A, 2013. 09. 11, 全文 .  
CN 103380879 A, 2013. 11. 06, 全文 .  
CN 103070326 A, 2013. 05. 01, 说明书第  
4-12 段 .
- (73) 专利权人 姚春生  
地址 231500 安徽省合肥市庐江县庐城镇马  
厂村何庄村民组
- (72) 发明人 姚春生 审查员 李安
- (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 方峥
- (51) Int. Cl.  
A23G 3/48(2006. 01)  
A23L 1/30(2006. 01)
- (56) 对比文件  
CN 103478550 A, 2014. 01. 01, 说明书第 7-9  
段 .  
CN 102246843 A, 2011. 11. 23, 说明书第

权利要求书1页 说明书3页

### (54) 发明名称

一种焦糖蓝莓冻糕及其制备方法

### (57) 摘要

本发明公开了一种焦糖蓝莓冻糕, 由下列重量份的原料制成: 高粱 40-50、粟米粉 20-30、玉米淀粉 10-15、鱼胶粉 5-8、蓝莓 15-20、陈皮 1-2、姬松茸 1-2、无花果干 1-2、鸡腿菇 5-6、蛤蜊肉 4-5、玉米油 1-2、鸡蛋清 4-5、土司 4-5、柚子皮 6-9、冰糖 4-5、白砂糖 5-7、盐 1-2、助剂 1-2、水适量; 本发明的焦糖蓝冻糕, 采用高粱、粟米粉、玉米淀粉作为主原料, 制成的糕点口味清甜, 具有蓝莓浓郁的香甜, 不仅营养丰富, 而且口感细腻。同时将柚子皮、鸡腿菇、蛤蜊肉经过特殊工艺处理后加入至糕点之中, 丰富了糕点的口味, 改变了糕点的营养架构。添加的柚子皮具有理气化、润肺清肠、补血健脾等功效。蓝莓具有护心、明目、养颜护肤、消炎止痛、抑癌抗癌、抗衰抗辐射的作用。

1. 一种焦糖蓝莓冻糕,其特征在于,由下列重量份的原料制成:高粱 40-50、粟米粉 20-30、玉米淀粉 10-15、鱼胶粉 5-8、蓝莓 15-20、陈皮 1-2、姬松茸 1-2、无花果干 1-2、鸡腿菇 5-6、蛤蜊肉 4-5、玉米油 1-2、鸡蛋清 4-5、土司 4-5、柚子皮 6-9、冰糖 4-5、白砂糖 5-7、盐 1-2、助剂 1-2、水适量;

制备方法为:(1)将陈皮、姬松茸、无花果干晒干后研磨成粉,再与高粱以及适量水混合,加热煮熟,捣成泥状,得高粱泥,备用;

(2)将鸡腿菇、蛤蜊肉刷上玉米油后放入烤箱中烤熟,切成小丁,加入鸡蛋清、土司以及适量水,放入搅拌机中搅拌均匀,得混合物料,备用;

(3)将柚子皮切成细丝,放入盐水中浸泡 3-4 小时,取出后沥干水分,得柚皮干;

(4)将冰糖放入适量水中加入至完全融化,放入步骤(3)的柚皮干大火加热煮至水分基本耗干后转小火炒至水分全干,得糖柚皮,备用;

(5)将步骤(1)的高粱泥、步骤(2)的混合物料、步骤(4)的糖柚皮以及除白砂糖以外的其它剩余成分混合,加热煮熟后放入模具中,再放入冷藏室中冷藏成型,取出,得蓝莓糕点,备用;

(6)将白砂糖与适量水放入锅中小火熬至棕红色的糖浆状,淋入步骤(5)所得的蓝莓糕点上,再放入冷藏室中冷藏,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。

## 一种焦糖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,特别涉及一种焦糖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,提供一种焦糖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:高粱 40-50、粟米粉 20-30、玉米淀粉 10-15、鱼胶粉 5-8、蓝莓 15-20、陈皮 1-2、姬松茸 1-2、无花果干 1-2、鸡腿菇 5-6、蛤蜊肉 4-5、玉米油 1-2、鸡蛋清 4-5、土司 4-5、柚子皮 6-9、冰糖 4-5、白砂糖 5-7、盐 1-2、助剂 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) 將陈皮、姬松茸、无花果干晒干后研磨成粉,再与高粱以及适量水混合,加热煮熟,捣成泥状,得高粱泥,备用;

[0010] (2) 將鸡腿菇、蛤蜊肉刷上玉米油后放入烤箱中烤熟,切成小丁,加入鸡蛋清、土司以及适量水,放入搅拌机中搅拌均匀,得混合物料,备用;

[0011] (3) 將柚子皮切成细丝,放入放入盐水中浸泡 3-4 小时,取出后沥干水分,得柚皮干;

[0012] (4) 將冰糖放入适量水中加入至完全融化,放入步骤 3 的柚皮干大火加热煮至水

分基本耗干后转小火炒至水分全干,得糖柚皮,备用;

[0013] (5) 将步骤 1 的高粱泥、步骤 2 的混合物料、步骤 4 的糖柚皮以及除白砂糖以外的其它剩余成分混合,加热煮熟后放入模具中,再放入冷藏室中冷藏成型,取出,得蓝莓糕点,备用;

[0014] (6) 将白砂糖与适量水放入锅中小火熬至棕红色的糖浆状,淋入步骤 5 所得的蓝莓糕点上,再放入冷藏室中冷藏,即可。

[0015] 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、清热利尿的作用。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。

[0016] 本发明的有益效果:

[0017] 本发明的焦糖蓝冻糕,采用高粱、粟米粉、玉米淀粉作为主原料,制成的糕点口味清甜,具有蓝莓浓郁的香甜,不仅营养丰富,而且口感细腻。同时将柚子皮、鸡腿菇、蛤蜊肉经过特殊工艺处理后加入至糕点之中,丰富了糕点的口味,改变了糕点的营养架构。添加的柚子皮具有理气化、润肺清肠、补血健脾等功效。蓝莓具有护心、明目、养颜护肤、消炎止痛、抑癌抗癌、抗衰抗辐射的作用。

## 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:高粱 45、粟米粉 25、玉米淀粉 13、鱼胶粉 7、蓝莓 18、陈皮 1、姬松茸 1、无花果干 2、鸡腿菇 5、蛤蜊肉 5、玉米油 1、鸡蛋清 4、土司 4、柚子皮 8、冰糖 4、白砂糖 6、盐 1、助剂 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) 将陈皮、姬松茸、无花果干晒干后研磨成粉,再与高粱以及适量水混合,加热煮熟,捣成泥状,得高粱泥,备用;

[0023] (2) 将鸡腿菇、蛤蜊肉刷上玉米油后放入烤箱中烤熟,切成小丁,加入鸡蛋清、土司以及适量水,放入搅拌机中搅拌均匀,得混合物料,备用;

[0024] (3) 将柚子皮切成细丝,放入放入盐水中浸泡 3 小时,取出后沥干水分,得柚皮干;

[0025] (4) 将冰糖放入适量水中加入至完全融化,放入步骤 3 的柚皮干大火加热煮至水分基本耗干后转小火炒至水分全干,得糖柚皮,备用;

[0026] (5) 将步骤 1 的高粱泥、步骤 2 的混合物料、步骤 4 的糖柚皮以及除白砂糖以外的

其它剩余成分混合,加热煮熟后放入模具中,再放入冷藏室中冷藏成型,取出,得蓝莓糕点,备用;

[0027] (6) 将白砂糖与适量水放入锅中,小火熬至棕红色的糖浆状,淋入步骤 5 所得的蓝莓糕点上,再放入冷藏室中冷藏,即可。