



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106234535 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610719653.4

(22)申请日 2016.08.24

(71)申请人 高伟

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县太白
镇宁西村先丰自然村

(72)发明人 高伟

(51)Int.Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 13/00(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种核桃仁温肺定喘红枣果糕及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种核桃仁温肺定喘红枣果糕,其由以下重量份原料制成:糯米500-550、红枣300-350、柠檬汁200-240、果胶酶1-2、牛奶400-450、乳酸菌0.5-1、山梨醇0.8-0.9、苹果酸0.5-0.6、蔗糖20-24、薄荷汁9-10、醋250-260。本发明口味细腻,红枣营养能充分溶解出来,且糯米具有茶清香,酸甜适中,香味浓郁。

1. 一种核桃仁温肺定喘红枣果糕,其特征在于由以下重量份原料制成:

糯米500-550、红枣300-350、柠檬汁200-240、果胶酶1-2、牛奶400-450、乳酸菌0.5-1、山梨醇0.8-0.9、苹果酸0.5-0.6、蔗糖20-24、薄荷汁9-10、醋250-260、胶凝剂3-4、茶叶180-200、面粉50-60、玉米油200-210、盐水300-350、核桃仁1-2、营养添加剂30-33、鱿鱼肉15-18;

所述营养添加剂由以下重量份组分组成:莲子8-9、木瓜10-11、五味子1-2、大蓟1-3、蒲公英2-3、蛤蚧6-7、猴头菇8-9、花生红皮衣10-11、丝瓜藤13-15、香蕉9-10;其加工方法为:取莲子、木瓜、五味子、大蓟、蒲公英加15-20倍水煎煮熬汤得中药液,将蛤蚧在淡盐水中加热煮,煮沸后取出蛤蚧,将其清洗干净后再与猴头菇一起加中药液进行煮,煮熟后捞出蛤蚧与猴头菇,将它们与花生红皮衣一起搅拌粉碎,冷却至室温待用,将丝瓜藤、香蕉混合,加入2-3倍的水,打浆过滤后得到营养液,与前述粉料混合得烘干即得。

2. 根据权利要求1所述核桃仁温肺定喘红枣果糕的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)筛选杀菌:挑选完好的红枣果实,将果实清洗干净,然后放入白醋中浸泡10-15分钟至果皮松软,取出沥干,放入烤箱中考5-6分钟至果皮出现褶皱,取出再人工剥去果皮,再将去除果皮的红枣切成块,放入盐水中浸泡20-30分钟取出;

(2)发酵晒干:将杀菌过的红枣块再放入到柠檬汁中搅拌均匀,添加果胶酶处理,再放到太阳底下晒干后打成粉,将鱿鱼肉放入烤箱烤熟,取出烘干磨成粉与其混合均匀,再将混合粉料与牛奶混合煮熟,接种乳酸菌,发酵30-35天后,取出灭菌处理再烘干磨成粉;

(3)研磨熬制:将发酵后的粉料加红醋和水研磨10-15分钟,再加入山梨醇、苹果酸、蔗糖、薄荷汁一边搅拌一边加热至80-90度,冷却后加入胶凝剂,放入均质机中均质2-3小时,制得红枣泥,取出待用;

(4)糯米加工:将茶叶放入沸水中煮制茶汤,将糯米洗净后放入茶汤中浸泡1-2天,取出晾干,放入锅中煮成糯米饭;

(5)调配制作:将核桃仁粉碎成颗粒状备用;将步骤(3)中所得红枣泥与糯米饭、核桃仁颗粒混合搅拌均匀,再分别注入模具内成型,放入冰箱冷藏1-2小时,取出脱模,将成型的料块放入面粉中滚揉,使其表面附着一层面粉,将裹有面粉的料块放入玉米油中煎炸10-15分钟,即得。

一种核桃仁温肺定喘红枣果糕及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种红枣糕,尤其涉及一种核桃仁温肺定喘红枣果糕及其制备方法。

背景技术

[0002] 红枣是一种药用和营养价值极高的果品。鲜枣甜酸可口,含有丰富的蛋白质、氨基酸、糖、维生素及微量元素等。尤其是 Vc、Vp(芦丁)含量很高,其它如维生素 B1、B1、A、尼克酸等也很丰富。近代科学研究发现,Vp 对预防癌症和老年高血压有一定疗效。另外,红枣中含有大枣多糖、环磷酸酰苷(c AM P)和环磷酸鸟苷(c GM P)。红枣多糖具有明显的抗补活性和促进淋巴细胞增殖的作用,能控制细胞分裂和分化,调节细胞的生长和衰老。cAM P 和cGM P具有抑制癌细胞增长和促进癌细胞转换为正常细胞的能力,对防治冠心病也有一定的疗效。近年来我国枣树品种越来越多,栽种面积不断扩大,红枣的产量大幅度提高。但由于红枣含有约 80%的水分,不易保存,不易运输,加工基本处于手工和初级加工阶段,没有形成大规模批量生产。据资料统计,鲜枣每年因腐烂损失的数量高达 20%~30%。因此,红枣的加工尤为重要。

[0003] 目前,市场上枣泥食品品种较少,且大部分为小规模生产,难以满足消费者的需要。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种能将枣皮清除彻底,口味细腻,红枣营养能充分溶解出来,且糯米具有茶清香,酸甜适中,香味浓郁的核桃仁温肺定喘红枣果糕及其制备方法。

[0005] 本发明所采用的技术方案是:

一种核桃仁温肺定喘红枣果糕,其特征在于由以下重量份原料制成:

糯米500-550、红枣300-350、柠檬汁200-240、果胶酶1-2、牛奶400-450、乳酸菌0.5-1、山梨醇0.8-0.9、苹果酸0.5-0.6、蔗糖20-24、薄荷汁9-10、醋250-260、胶凝剂3-4、茶叶180-200、面粉50-60、玉米油200-210、盐水300-350、核桃仁1-2、鲑鱼肉15-18;

所述营养添加剂由以下重量份组分组成:莲子8-9、木瓜10-11、五味子1-2、大蓟1-3、蒲公英2-3、蛤蚧6-7、猴头菇8-9、花生红皮衣10-11、丝瓜藤13-15、香蕉9-10;其加工方法为:取莲子、木瓜、五味子、大蓟、蒲公英加15-20倍水煎煮熬汤得中药液,将蛤蚧在淡盐水中加热煮,煮沸后取出蛤蚧,将其清洗干净后再与猴头菇一起加中药液进行煮,煮熟后捞出蛤蚧与猴头菇,将它们与花生红皮衣一起搅拌粉碎,冷却至室温待用,将丝瓜藤、香蕉混合,加入2-3倍的水,打浆过滤后得到营养液,与前述粉料混合得烘干即得。

[0006] 所述核桃仁温肺定喘红枣果糕的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)筛选杀菌:挑选完好的红枣果实,将果实清洗干净,然后放入白醋中浸泡10-15分钟至果皮松软,取出沥干,放入烤箱中考5-6分钟至果皮出现褶皱,取出再人工剥去果皮,再将去除果皮的红枣切成块,放入盐水中浸泡20-30分钟取出:

(2)发酵晒干:将杀菌过的红枣块再放入到柠檬汁中搅拌均匀,添加果胶酶处理,再放到太阳底下晒干后打成粉,将鱿鱼肉放入烤箱烤熟,取出烘干磨成粉与其混合均匀,再将混合粉料与牛奶混合煮熟,接种乳酸菌,发酵30-35天后,取出灭菌处理再烘干磨成粉;

(3)研磨熬制:将发酵后的粉料加红醋和水研磨10-15分钟,再加入山梨醇、苹果酸、蔗糖、薄荷汁一边搅拌一边加热至80-90度,冷却后加入胶凝剂,放入均质机中均质2-3小时,制得红枣泥,取出待用;

(4)糯米加工:将茶叶放入沸水中煮制茶汤,将糯米洗净后放入茶汤中浸泡1-2天,取出晾干,放入锅中煮成糯米饭;

(5)调配制作:将核桃仁粉碎成颗粒状备用;将步骤(3)中所得红枣泥与糯米饭、核桃仁颗粒混合搅拌均匀,再分别注入模具内成型,放入冰箱冷藏1-2小时,取出脱模,将成型的料块放入面粉中滚揉,使其表面附着一层面粉,将裹有面粉的料块放入玉米油中煎炸10-15分钟,即得。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明采用白醋浸泡和烘烤工艺,使得红枣的果皮便于清除,烘烤后的红枣具有独特香味,因为红枣的果皮中含有大量的果胶、植物纤维,加工过程中难以去除,影响口感,因此,采用本工艺步骤可以使得红枣皮去除更加彻底,且采用盐水杀菌,食用更加安全,减少了化学添加剂的食用,将红枣晒干发酵,使得红枣与牛奶的口味彻底融合,使得红枣的口味更加浓郁香醇,且发酵后营养成分更加丰富,发酵后的红枣再与醋一起研磨,使得红枣粉料的枣多酚成分更充分地溶解于酒精和水成分中,更加利于人体吸收,且添加多种调味剂,使得口味更佳,且经过均质加工,口感更加细腻,再与糯米饭充分混合,糯米饭与茶水混合,使得糯米饭具有茶叶清香,且采用油炸工艺,将面粉包裹在红枣糕表面,进行油炸,使得红枣糕吃起来,外焦里嫩,且外部油炸层可以锁住内部红枣糕的清香,同时添加核桃仁,具有温肺定喘的保健功效。

具体实施方式

[0008] 一种核桃仁温肺定喘红枣果糕,其特征在于由以下重量份原料制成:

糯米500-550、红枣300-350、柠檬汁200-240、果胶酶1-2、牛奶400-450、乳酸菌0.5-1、山梨醇0.8-0.9、苹果酸0.5-0.6、蔗糖20-24、薄荷汁9-10、醋250-260、胶凝剂3-4、茶叶180-200、面粉50-60、玉米油200-210、盐水300-350、核桃仁1-2、鱿鱼肉15-18;

所述营养添加剂由以下重量份组分组成:莲子8-9、木瓜10-11、五味子1-2、大蓟1-3、蒲公英2-3、蛤蚧6-7、猴头菇8-9、花生红皮衣10-11、丝瓜藤13-15、香蕉9-10;其加工方法为:取莲子、木瓜、五味子、大蓟、蒲公英加15-20倍水煎煮熬汤得中药液,将蛤蚧在淡盐水中加热煮,煮沸后取出蛤蚧,将其清洗干净后再与猴头菇一起加中药液进行煮,煮熟后捞出蛤蚧与猴头菇,将它们与花生红皮衣一起搅拌粉碎,冷却至室温待用,将丝瓜藤、香蕉混合,加入2-3倍的水,打浆过滤后得到营养液,与前述粉料混合得烘干即得。

[0009] 所述核桃仁温肺定喘红枣果糕的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)筛选杀菌:挑选完好的红枣果实,将果实清洗干净,然后放入白醋中浸泡10-15分钟至果皮松软,取出沥干,放入烤箱中考5-6分钟至果皮出现褶皱,取出再人工剥去果皮,再将去除果皮的红枣切成块,放入盐水中浸泡20-30分钟取出;

(2)发酵晒干:将杀菌过的红枣块再放入到柠檬汁中搅拌均匀,添加果胶酶处理,再放到太阳底下晒干后打成粉,将鱿鱼肉放入烤箱烤熟,取出烘干磨成粉与其混合均匀,再将混合粉料与牛奶混合煮熟,接种乳酸菌,发酵30-35天后,取出灭菌处理再烘干磨成粉;

(3)研磨熬制:将发酵后的粉料加红醋和水研磨10-15分钟,再加入山梨醇、苹果酸、蔗糖、薄荷汁一边搅拌一边加热至80-90度,冷却后加入胶凝剂,放入均质机中均质2-3小时,制得红枣泥,取出待用;

(4)糯米加工:将茶叶放入沸水中煮制茶汤,将糯米洗净后放入茶汤中浸泡1-2天,取出晾干,放入锅中煮成糯米饭;

(5)调配制作:将核桃仁粉碎成颗粒状备用;将步骤(3)中所得红枣泥与糯米饭、核桃仁颗粒混合搅拌均匀,再分别注入模具内成型,放入冰箱冷藏1-2小时,取出脱模,将成型的料块放入面粉中滚揉,使其表面附着一层面粉,将裹有面粉的料块放入玉米油中煎炸10-15分钟,即得。