



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104222227 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 24

(21) 申请号 201410463564. 9

(22) 申请日 2014. 09. 12

(71) 申请人 徐玉文

地址 239000 安徽省滁州市来安县水口镇水
西村沈郢组 8 号

(72) 发明人 徐玉文

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种滁菊糕及其制作工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种滁菊糕,它由以下重量份的原料组分制作而成:面粉或绿豆粉 60~80 份、滁菊花 20~30 份、木糖醇 10~20 份、植物油 30~50 份和水 20~40 份、柠檬酸钠 3~5 份、泡打粉 1~2 份;所述的滁菊糕的制作工艺如下:(1)滁菊提取液的制备;(2)滁菊屑的制备;(3)搅拌直至拌成可流动的稀糊状;(4)打发;(5)成型烘烤。本发明的有益效果是:通过滁菊提取液的均匀混合并配以木糖醇的口味调和,同时加上滁菊屑的口感,在享用小吃的时候也可以吸收滁菊的药用价值,极大的改善了滁菊糕的口味和色泽,提高了滁菊糕在市场上的销量。

1. 一种滁菊糕,其特征在于:它由以下重量份的原料组分制作而成:面粉或绿豆粉 60~80 份、滁菊花 20~30 份、木糖醇 10~20 份、植物油 30~50 份和水 20~40 份、柠檬酸钠 3~5 份、泡打粉 1~2 份;

所述的滁菊糕的制作工艺如下:

(1)、滁菊提取液的制备:将 5~10 份雏菊花洗净晾干,然后加入滁菊花重量 2~3 倍的水,并加热至 60~80℃,浸取 4~6 次,每次 45~80min,得到滁菊提取液,然后将提取液过滤或离心去除不溶物,常温下静置待用;

(2)、滁菊屑的制备:将剩余重量份的滁菊洗净,干燥粉碎,去除其中异色颗粒;

(3)、糊化:将剩余重量份的水加热至 40~60℃,加入上述重量份的植物油,然后加入上述重量份的面粉或绿豆粉,快速搅拌 15~30min,然后加入滁菊提取液和上述重量份的木糖醇和柠檬酸钠缓慢搅拌直至拌成可流动的稀糊状;

(4)、打发:加入滁菊屑和上述重量份的泡打粉均匀搅拌后打发 4~8min,得到滁菊糕面糊;

(5)、成型烘烤:把拌好的滁菊糕面糊放入烤箱中,烤箱的烤模中刷上蛋糕油,在 120~140℃下烘烤 20~30 分钟即可出箱。

2. 根据权利要求 1 所述的滁菊糕,其特征在于:所述的滁菊花为新鲜雏菊花,要求色泽饱满、无虫蛀。

3. 根据权利要求 1 所述的滁菊糕,其特征在于:所述的滁菊屑的长度 1~2cm。

一种滁菊糕及其制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种滁菊糕及其制作工艺,属于食品制作技术领域。

背景技术

[0002] 滁菊属安徽省四大著名道地药材,名列全国四大药菊之首,是重要的中药材,其味甘,性微寒,《现代实用中药》一书评价“安徽滁州产者最清凉,不苦不甜,白菊中以此为最良”。长期食用,具有很好的保健效果,具有疏风散热,明目平肝解毒之功效,并对头痛眩晕,血压亢进,神经性头痛等有很好的治疗作用。赏其色,品其味,将滁菊融入到小吃食品中一直是广大滁菊爱好者的追求。但现有的滁菊小吃食品中,产品的色泽和口感都较差,影响了滁菊食品的销量。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种滁菊糕及其制作工艺,能改善滁菊糕的口味和色泽。

[0004] 本发明的目的是通过以下技术方案来实现的:一种滁菊糕,它由以下重量份的原料组分制作而成:面粉或绿豆粉 60~80 份、滁菊花 20~30 份、木糖醇 10~20 份、植物油 30~50 份和水 20~40 份、柠檬酸钠 3~5 份、泡打粉 1~2 份;

所述的滁菊糕的制作工艺如下:

(1)、滁菊提取液的制备:将 5~10 份雏菊花洗净晾干,然后加入滁菊花重量 2~3 倍的水,并加热至 60~80℃,浸取 4~6 次,每次 45~80min,得到滁菊提取液,然后将提取液过滤或离心去除不溶物,常温下静置待用;

(2)、滁菊屑的制备:将剩余重量份的滁菊洗净,干燥粉碎,去除其中异色颗粒;

(3)、糊化:将剩余重量份的水加热至 40~60℃,加入上述重量份的植物油,然后加入上述重量份的面粉或绿豆粉,快速搅拌 15~30min,然后加入滁菊提取液、上述重量份的木糖醇和柠檬酸钠缓慢搅拌直至拌成可流动的稀糊状;

(4)、打发:加入滁菊屑和上述重量份的泡打粉均匀搅拌后打发 4~8min,得到滁菊糕面糊;

(5)、成型烘烤:把拌好的滁菊糕面糊放入烤箱中,烤箱的烤模中刷上蛋糕油,在 120~140℃下烘烤 20~30 分钟即可出锅。

[0005] 所述的滁菊花为新鲜雏菊花,要求色泽饱满、无虫蛀。

[0006] 所述的滁菊屑的长度 1~2cm。

[0007] 本发明的有益效果在于:通过滁菊提取液的均匀混合并配以木糖醇的口味调和,同时加上滁菊屑的口感,在享用小吃的时候也可以吸收滁菊的药用价值,极大的改善了滁菊糕的口味和色泽,提高了滁菊糕在市场上的销量。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例进一步描述本发明的技术方案,但要求保护的范围并不局限于所

述。

[0009] 实施例 1

一种滁菊糕,它由以下重量份的原料组分制作而成:面粉 70 份、滁菊花 25 份、木糖醇 10 份、植物油 30 份和水 40 份、柠檬酸钠 3 份、泡打粉 1 份;

所述的滁菊糕的制作工艺如下:

(1)、滁菊提取液的制备:将 5 份雏菊花洗净晾干,然后加入滁菊花重量 2 倍的水,并加热至 60℃,浸取 4 次,每次 45min,得到滁菊提取液,然后将提取液过滤或离心去除不溶物,常温下静置待用;

(2)、滁菊屑的制备:将剩余重量份的滁菊洗净,干燥粉碎,去除其中异色颗粒;

(3)、糊化:将剩余重量份的水加热至 50℃,加入上述重量份的植物油,然后加入上述重量份的面粉,快速搅拌 20min,然后加入滁菊提取液和上述重量份的木糖醇和柠檬酸钠缓慢搅拌直至拌成可流动的稀糊状;

(4)、打发:加入滁菊屑和上述重量份的泡打粉均匀搅拌后打发 5min,得到滁菊糕面糊;

(5)、成型烘烤:把拌好的滁菊糕面糊放入烤箱中,烤箱的烤模中刷上蛋糕油,在 130℃ 下烘烤 27 分钟即可出箱。

[0010] 实施例 2

一种滁菊糕,它由以下重量份的原料组分制作而成:绿豆粉 80 份、滁菊花 30 份、木糖醇 15 份、植物油 50 份和水 30 份、柠檬酸钠 5 份、泡打粉 1.5 份;

所述的滁菊糕的制作工艺如下:

(1)、滁菊提取液的制备:将 10 份雏菊花洗净晾干,然后加入滁菊花重量 2.5 倍的水,并加热至 80℃,浸取 6 次,每次 80min,得到滁菊提取液,然后将提取液过滤或离心去除不溶物,常温下静置待用;

(2)、滁菊屑的制备:将剩余重量份的滁菊洗净,干燥粉碎,去除其中异色颗粒;

(3)、糊化:将剩余重量份的水加热至 60℃,加入上述重量份的植物油,然后加入上述重量份的绿豆粉,快速搅拌 30min,然后加入滁菊提取液和上述重量份的木糖醇和柠檬酸钠缓慢搅拌直至拌成可流动的稀糊状;

(4)、打发:加入滁菊屑和上述重量份的泡打粉均匀搅拌后打发 6min,得到滁菊糕面糊;

(5)、成型烘烤:把拌好的滁菊糕面糊放入烤箱中,烤箱的烤模中刷上蛋糕油,在 140℃ 下烘烤 20 分钟即可出箱。

[0011] 实施例 3

一种滁菊糕,它由以下重量份的原料组分制作而成:面粉和绿豆粉的混合粉 60 份、滁菊花 20 份、木糖醇 20 份、植物油 30 份和水 30 份、柠檬酸钠 3 份、泡打粉 1 份,其中,面粉为 20 份,绿豆粉为 40 份;

所述的滁菊糕的制作工艺如下:

(1)、滁菊提取液的制备:将 8 份雏菊花洗净晾干,然后加入滁菊花重量 3 倍的水,并加热至 70℃,浸取 5 次,每次 60min,得到滁菊提取液,然后将提取液过滤或离心去除不溶物,常温下静置待用;

(2)、滁菊屑的制备 :将剩余重量份的滁菊洗净,干燥粉碎,去除其中异色颗粒 ;

(3)、糊化 :将剩余重量份的水加热至 55℃,加入上述重量份的植物油,然后加入上述重量份的面粉和绿豆粉的混合粉,快速搅拌 25min,然后加入滁菊提取液和上述重量份的木糖醇和柠檬酸钠缓慢搅拌直至拌成可流动的稀糊状 ;

(4)、打发 :加入滁菊屑和上述重量份的泡打粉均匀搅拌后打发 8min,得到滁菊糕面糊 ;

(5)、成型烘烤 :把拌好的滁菊糕面糊放入烤箱中,烤箱的烤模中刷上蛋糕油,在 120℃ 下烘烤 30 分钟即可出箱。

[0012] 实施例 4

一种滁菊糕,它由以下重量份的原料组分制作而成 :面粉 65 份、滁菊花 22 份、木糖醇 16 份、植物油 45 份和水 20 份、柠檬酸钠 3.5 份、泡打粉 2 份 ;

所述的滁菊糕的制作工艺如下 :

(1)、滁菊提取液的制备 :将 6 份雏菊花洗净晾干,然后加入滁菊花重量 2 倍的水,并加热至 80℃,浸取 6 次,每次 75min,得到滁菊提取液,然后将提取液过滤或离心去除不溶物,常温下静置待用 ;

(2)、滁菊屑的制备 :将剩余重量份的滁菊洗净,干燥粉碎,去除其中异色颗粒 ;

(3)、糊化 :将剩余重量份的水加热至 40℃,加入上述重量份的植物油,然后加入上述重量份的面粉,快速搅拌 15min,然后加入滁菊提取液和上述重量份的木糖醇和柠檬酸钠缓慢搅拌直至拌成可流动的稀糊状 ;

(4)、打发 :加入滁菊屑和上述重量份的泡打粉均匀搅拌后打发 4min,得到滁菊糕面糊 ;

(5)、成型烘烤 :把拌好的滁菊糕面糊放入烤箱中,烤箱的烤模中刷上蛋糕油,在 125℃ 下烘烤 25 分钟即可出箱。

[0013] 实施例 5

一种滁菊糕,它由以下重量份的原料组分制作而成 :面粉和绿豆粉的混合粉 75 份、滁菊花 28 份、木糖醇 18 份、植物油 40 份和水 35 份、柠檬酸钠 4 份、泡打粉 1.5 份,其中,面粉为 30 份,绿豆粉为 45 份 ;

所述的滁菊糕的制作工艺如下 :

(1)、滁菊提取液的制备 :将 7 份雏菊花洗净晾干,然后加入滁菊花重量 3 倍的水,并加热至 75℃,浸取 5 次,每次 50min,得到滁菊提取液,然后将提取液过滤或离心去除不溶物,常温下静置待用 ;

(2)、滁菊屑的制备 :将剩余重量份的滁菊洗净,干燥粉碎,去除其中异色颗粒 ;

(3)、糊化 :将剩余重量份的水加热至 45℃,加入上述重量份的植物油,然后加入上述重量份的面粉和绿豆粉的混合粉,快速搅拌 18min,然后加入滁菊提取液和上述重量份的木糖醇和柠檬酸钠缓慢搅拌直至拌成可流动的稀糊状 ;

(4)、打发 :加入滁菊屑和上述重量份的泡打粉均匀搅拌后打发 7min,得到滁菊糕面糊 ;

(5)、成型烘烤 :把拌好的滁菊糕面糊放入烤箱中,烤箱的烤模中刷上蛋糕油,在 135℃ 下烘烤 30 分钟即可出箱。