



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104000109 B

(45) 授权公告日 2016.03.02

(21) 申请号 201410164869.X

审查员 任霞

(22) 申请日 2014.04.23

(73) 专利权人 柳培健

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县府城镇楼
西街 1000 号

(72) 发明人 柳培健

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 7/117(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

(56) 对比文件

CN 101496596 A, 2009.08.05,

CN 103652637 A, 2014.03.26,

CN 101940301 A, 2011.01.12,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种竹香烧烤锅巴及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种竹香烧烤锅巴及其加工方法,由下列重量份的原料组成:糙米 200-250、苦荞 50-80、糯米粉 30-80、鸭肉 20-30、竹笋 20-30、竹沥 4-6、砂仁 2-3、白芍 1-2、石榴叶 2-3、黄皮叶 1-2、橄榄核 1-2、没食子 1-2、冬瓜皮 1-3、保健调味剂 10-15、酱油 3-5、黄酒 8-12、香瓜籽粉 4-6、黑芝麻 8-12、薏仁油适量。本发明竹香烧烤锅巴,香嫩酥脆,经烧烤熟制,散逸清逸竹香,风味独特;配方增加中药保健成分,具有抗癌、抑菌的功效,降低烧烤食物致癌危害,同时具有健胃消食、利尿排毒、清热降火的功能,食用方便,老少皆宜。

1. 一种竹香烧烤锅巴,其特征在於,是由以下重量份的原料制成:糙米 200-250、苦荞 50-80、糯米粉 30-80、鸭肉 20-30、竹笋 20-30、竹沥 4-6、砂仁 2-3、白芍 1-2、石榴叶 2-3、黄皮叶 1-2、橄榄核 1-2、没食子 1-2、冬瓜皮 1-3、保健调味剂 10-15、酱油 3-5、黄酒 8-12、香瓜籽粉 4-6、黑芝麻 8-12、薏仁油适量;

所述的保健调味剂由以下重量份的原料制成:石榴酒 30-50、生姜汁 8-10、大蒜汁 8-10、黑木耳 10-20、菜芙蓉花 8-12、兰香子 4-8、亚麻籽粉 3-5、榧子粉 3-6、莱菔子粉 3-5、香叶子 2-4、绞股蓝 3-4、苹果原醋 10-15、菠萝叶 3-5、海参肽 1-2、椒盐 5-8;

所述的保健调味剂的的制备方法为:a、将香叶子、绞股蓝、菠萝叶粉碎至 60-80 目,加 4-8 倍水煎煮 1-2 小时,过滤去渣,滤液超滤,得保健液;b、将兰香子、亚麻籽粉、榧子粉、莱菔子粉混合入锅,文火炒香,再超微粉碎,得超微粉体;c、将黑木耳、菜芙蓉花分别洗净,加入苹果原醋中,浸泡 40-60 分钟,入笼蒸制熟香,打制成浆,与保健液、超微粉体及其他剩余原料混合均匀,即可。

2. 一种如权利要求 1 所述的竹香烧烤锅巴的加工方法,其特征在於包括以下步骤:

(1)、将糙米、苦荞洗净,在 95-105℃热风烘制 2-3 小时,放入薏仁油中浸泡 10-15 分钟,捞出沥干余油,加水蒸制熟香,得熟饭;

(2)、将砂仁、白芍、石榴叶、黄皮叶、橄榄核、没食子、冬瓜皮加水煎煮过滤渣,得到滤液,倒入熟饭,浸泡至饭粒泡发散开,过筛,得到饭粒摊开烘干;

(3)、将鲜嫩竹笋切片焯水 2-5 分钟后捞出,切制成末,与洗净除杂鸭肉滚揉均匀,再绞制成糜,加入竹沥、酱油、黄酒搅拌均匀,蒸制熟香,得竹笋肉糜;

(4)、将香瓜籽粉、黑芝麻分别炒制熟香,混合粉碎至 100-120 目,得麻香粉;

(5)、将糯米粉加 0.5-1 倍水搅拌成浆,加入烘干饭粒、保健调味剂、竹笋肉糜,搅拌均匀,压制成块,切制成片,沾涂麻香粉,喷淋薏仁油,在竹炭火上烤熟即可。

一种竹香烧烤锅巴及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种竹香烧烤锅巴及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 目前锅巴是深受广大消费者喜爱的小食品,已有大米锅巴、小米锅巴、大豆锅巴等多种产品,配料主要以米或面类、淀粉和风味烧烤调料组成。其味道鲜美,营养丰富,质地酥脆、使用方便、营养丰富、易于消化,既可作为休闲食品,又可称为餐桌佳肴。

[0003] 随着生活水平的提高,消费者对锅巴食品的风味性、特色性、营养性提出新要求,但传统锅巴加工组成原料的单一,不能适应现在消费者的要求,急需开发、扩展锅巴的品种、风味,提高保健价值,丰富营养结构。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种竹香烧烤锅巴及其加工方法。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:

[0006] 一种竹香烧烤锅巴,是由以下重量份的原料组成:

[0007] 糙米 200-250、苦荞 50-80、糯米粉 30-80、鸭肉 20-30、竹笋 20-30、竹沥 4-6、砂仁 2-3、白芍 1-2、石榴叶 2-3、黄皮叶 1-2、橄榄核 1-2、没食子 1-2、冬瓜皮 1-3、保健调味剂 10-15、酱油 3-5、黄酒 8-12、香瓜籽粉 4-6、黑芝麻 8-12、薏仁油适量;

[0008] 所述的保健调味剂由以下重量份的原料组成:石榴酒 30-50、生姜汁 8-10、大蒜汁 8-10、黑木耳 10-20、菜芙蓉花 8-12、兰香子 4-8、亚麻籽粉 3-5、榧子粉 3-6、莱菔子粉 3-5、香叶子 2-4、绞股蓝 3-4、苹果原醋 10-15、菠萝叶 3-5、海参肽 1-2、椒盐 5-8;

[0009] 所述的保健调味剂的的制备方法为:a、将香叶子、绞股蓝、菠萝叶粉碎至 60-80 目,加 4-8 倍水煎煮 1-2 小时,过来去渣,滤液超滤,得保健液;b、将兰香子、亚麻籽粉、榧子粉、莱菔子粉混合入锅,文火炒香,再超微粉碎,得超微粉体;c、将黑木耳、菜芙蓉花分别洗净,加入苹果原醋中,浸泡 40-60 分钟,入笼蒸制熟香,打制成浆,与保健液、超微粉体及其他剩余原料混合均匀,即可。

[0010] 所述的竹香烧烤锅巴的加工方法,包括以下步骤:

[0011] (1)、将糙米、苦荞洗净,在 95-105℃热风烘制 2-3 小时,放入薏仁油中浸泡 10-15 分钟,捞出沥干余油,加水蒸制熟香,得熟饭;

[0012] (2)、将砂仁、白芍、石榴叶、黄皮叶、橄榄核、没食子、冬瓜皮加水煎煮过滤渣,得到滤液,倒入熟饭,浸泡至饭粒泡发散开,过筛,得到饭粒摊开烘干;

[0013] (3)、将鲜嫩竹笋切片焯水 2-5 分钟后捞出,切制成末,与洗净除杂鸭肉滚揉均匀,在绞制成糜,加入竹沥、酱油、黄酒搅拌均匀,蒸制熟香,得竹笋肉糜;

[0014] (4)、将香瓜籽粉、黑芝麻分别炒制熟香,混合粉碎至 100-120 目,得麻香粉;

[0015] (5)、将糯米粉加 0.5-1 倍水搅拌成浆,加入烘干饭粒、保健调味剂、竹笋肉糜,搅拌均匀,压制成块,切制成片,沾涂麻香粉,喷淋薏仁油,在竹炭火上烤熟即可。

[0016] 本发明中没食子为没食子蜂科,具有固气、涩精、敛肺、止血、抗癌的功效;

[0017] 菜芙蓉花为锦葵科、秋葵属的鲜花,具有显著调节人体内分泌、免疫力,增加人体抗力,改善心脑血管及微循环功能,增强机体抗氧化能力,抗心脑血管缺血、缺氧、抗炎、镇痛,抗疲劳、抗衰老、抗癌、防癌、降血脂功效;

[0018] 兰香子为唇型花科、罗勒属的种子,供丰富的食物纤维,在胃中可以包覆醣类,减少醣类的吸收,降低饭后血中葡萄糖的浓度,同时抑制血糖质上升,加上纤维质遇水膨胀的特性,大大提升饱足感,有利于糖尿病和体重的控制;

[0019] 香叶子为樟种植物香叶子的叶,能够行气,治胃病,胃溃疡,消化不良;

[0020] 菠萝叶有强的清热燥湿的作用,能用来缓解胃中湿热而导致的食欲不振、胃痛、腹泻等症状。

[0021] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0022] 本发明竹香烧烤锅巴,香嫩酥脆,经烧烤熟制,散逸清逸竹香,风味独特;配方增加中药保健成分,具有抗癌、抑菌的功效,降低烧烤食物致癌危害,同时具有健胃消食、利尿排毒、清热降火的功能,食用方便,老少皆宜。

具体实施方式

[0023] 一种竹香烧烤锅巴,是由以下重量(克)的原料组成:

[0024] 糙米 250、苦荞 80、糯米粉 40、鸭肉 30、竹笋 30、竹沥 5、砂仁 3、白芍 2、石榴叶 3、黄皮叶 2、橄榄核 2、没食子 1、冬瓜皮 3、保健调味剂 15、酱油 4、黄酒 12、香瓜籽粉 5、黑芝麻 12、薏仁油适量;

[0025] 所述的保健调味剂由以下重量(克)的原料组成:石榴酒 50、生姜汁 10、大蒜汁 8、黑木耳 20、菜芙蓉花 12、兰香子 8、亚麻籽粉 5、榧子粉 5、莱菔子粉 5、香叶子 4、绞股蓝 4、苹果原醋 15、菠萝叶 5、海参肽 1、椒盐 5;

[0026] 所述的保健调味剂的制备方法为:a、将香叶子、绞股蓝、菠萝叶粉碎至 60 目,加 6 倍水煎煮 2 小时,过来去渣,滤液超滤,得保健液;b、将兰香子、亚麻籽粉、榧子粉、莱菔子粉混合入锅,文火炒香,再超微粉碎,得超微粉体;c、将黑木耳、菜芙蓉花分别洗净,加入苹果原醋中,浸泡 50 分钟,入笼蒸制熟香,打制成浆,与保健液、超微粉体及其他剩余原料混合均匀,即可。

[0027] 所述的竹香烧烤锅巴的加工方法,包括以下步骤:

[0028] (1)、将糙米、苦荞洗净,在 98℃ 热风烘制 3 小时,放入薏仁油中浸泡 15 分钟,捞出沥干余油,加水蒸制熟香,得熟饭;

[0029] (2)、将砂仁、白芍、石榴叶、黄皮叶、橄榄核、没食子、冬瓜皮加水煎煮过滤渣,得到滤液,倒入熟饭,浸泡至饭粒泡发散开,过筛,得到饭粒摊开烘干;

[0030] (3)、将鲜嫩竹笋切片焯水 4 分钟后捞出,切制成末,与洗净除杂鸭肉滚揉均匀,在绞制成糜,加入竹沥、酱油、黄酒搅拌均匀,蒸制熟香,得竹笋肉糜;

[0031] (4)、将香瓜籽粉、黑芝麻分别炒制熟香,混合粉碎至 120 目,得麻香粉;

[0032] (5)、将糯米粉加 1 倍水搅拌成浆,加入烘干饭粒、保健调味剂、竹笋肉糜,搅拌均匀,压制成块,切制成片,沾涂麻香粉,喷淋薏仁油,在竹炭火上烤熟即可。