



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103931717 B

(45) 授权公告日 2015.04.15

(21) 申请号 201410110777.3

(22) 申请日 2014.03.25

(73) 专利权人 刘阿君

地址 241100 安徽省芜湖市芜湖县陶辛镇倪家行政村海南自然村6号

(72) 发明人 刘阿君

(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.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

(56) 对比文件

CN 102640769 A, 2012.08.22,

CN 102919731 A, 2013.02.13,

CN 101209096 A, 2008.07.02,

CN 103229815 A, 2013.08.07,

CN 103230011 A, 2013.08.07,

CN 102823632 A, 2012.12.19,

CN 1298656 A, 2001.06.13,

CN 102283347 A, 2011.12.21,

李春银. 米饼干加工技术. 《农村新技术》. 2009, (第10期),

柯贤琦. 营养黑米饼干的研制. 《汉中师范学院学报》. 1994, (第S1期),

华聘聘. 复合奶油. 《粮食与油脂》. 1990, (第01期),

审查员 刘以娟

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种养阴润肺雪米饼及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种养阴润肺雪米饼,是由下述重量份的原料制成:面粉200-250、紫米40-50、花生仁20-30、乳清粉20-30、银耳粉6-8、水蜜桃10-15、香蕉10-15、甜菊叶8-10、百合4-5、沙参1-2、麦冬3-4、棒棒草2-3、鹿仙草2-3、玉竹3-4、玉蝴蝶1-2、小苏打1-2、食盐2-3、糖衣和棕榈油适量;本发明选用面粉、紫米、乳清粉为主要原料,使雪米饼营养结构更合理,花生仁健脾和胃、利肾去水、润肺化痰,更让雪米饼口感酥脆,添加水蜜桃、香蕉使雪米饼果香浓郁,口感更佳,更具有养阴润肠、生津止渴的功效,添加中药原料使其养阴润肺功效更显著,将蜂蜜、复合奶油粉、椰汁混合制成糖衣,打破了传统工艺,制成的雪米饼风味独特,营养丰富,口感酥脆,营养保健功效显著。

1. 一种养阴润肺雪米饼,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

面粉 200-250、紫米 40-50、花生仁 20-30、乳清粉 20-30、银耳粉 6-8、水蜜桃 10-15、香蕉 10-15、甜菊叶 8-10、百合 4-5、沙参 1-2、麦冬 3-4、棒棒草 2-3、鹿仙草 2-3、玉竹 3-4、玉蝴蝶 1-2、小苏打 1-2、食盐 2-3、糖衣和棕榈油适量;

所述糖衣是由下述重量比的原料制成:蜂蜜:复合奶油粉:椰汁=1:1:4。

2. 一种如权利要求 1 所述的养阴润肺雪米饼的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将蜂蜜、复合奶油粉、椰汁混合均匀,在 40-50℃ 下加热 30-40 分钟,冷却后得到糖衣;复合奶油粉由植脂末和三七粉等重量混合而成;

(2) 将紫米、花生仁拣杂洗净后晾干,用棕榈油浸泡 4-5 小时,捞出沥干,送入锅中,小火翻炒至熟香,冷却后磨粉,得到米仁粉;

(3) 将水蜜桃去皮去核、香蕉去皮,将新鲜甜菊叶、百合用含有 1-2% 白醋的凉水浸泡 30-40 分钟后去杂洗净,全部混合,加入 2-3 倍冰水打浆,得到果浆;

(4) 将沙参、麦冬、棒棒草、鹿仙草、玉竹和玉蝴蝶混合粉碎,加入 6-7 倍清水,煮沸后文火煎煮 40-50 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5) 将上述米仁粉、果浆、中药粉与面粉、乳清粉、银耳粉、小苏打、食盐混合,加适量水调制成面团,静置 2-3 小时,经辊轧压片、成型,得到饼坯;

(6) 将上述饼坯烘烤、膨化后得到饼干,用上述糖衣在其表面进行喷糖处理,使饼干表面挂有雪花点状的糖衣,在 60-70℃ 下干燥去除糖衣中的水分,再将棕榈油喷淋在饼干表面,在 40-50℃ 下烘干,冷却包装,得到成品。

一种养阴润肺雪米饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健米饼,尤其涉及一种养阴润肺雪米饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 现在市面上的雪米饼大多都是以大米为主要原料经膨化后得到的,原料单一,营养单一,口味单一,随着人们生活水平的提高,对食品的健康绿色、营养保健要求也越来越高,为此本发明提供一种保健雪米饼。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种养阴润肺雪米饼及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种养阴润肺雪米饼,是由下述重量份的原料制成:

[0006] 面粉 200-250、紫米 40-50、花生仁 20-30、乳清粉 20-30、银耳粉 6-8、水蜜桃 10-15、香蕉 10-15、甜菊叶 8-10、百合 4-5、沙参 1-2、麦冬 3-4、棒棒草 2-3、鹿仙草 2-3、玉竹 3-4、玉蝴蝶 1-2、小苏打 1-2、食盐 2-3、糖衣和棕榈油适量;

[0007] 所述糖衣是由下述重量比的原料制成:蜂蜜:复合奶油粉:椰汁=1:1:4。

[0008] 一种养阴润肺雪米饼制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1) 将蜂蜜、复合奶油粉、椰汁混合均匀,在 40-50℃ 下加热 30-40 分钟,冷却后得到糖衣;复合奶油粉由植脂末三七粉等重量混合而成;

[0010] (2) 将紫米、花生仁拣杂洗净后晾干,用棕榈油浸泡 4-5 小时,捞出沥干,送入锅中,小火翻炒至熟香,冷却后磨粉,得到米仁粉;

[0011] (3) 将水蜜桃去皮去核、香蕉去皮,将新鲜甜菊叶、百合用含有 1-2% 白醋的凉水浸泡 30-40 分钟后去杂洗净,全部混合,加入 2-3 倍冰水打浆,得到果浆;

[0012] (4) 将沙参、麦冬、棒棒草等中药原料混合粉碎,加入 6-7 倍清水,煮沸后文火煎煮 40-50 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

[0013] (5) 将上述米仁粉、果浆、中药粉与面粉、乳清粉、银耳粉、小苏打、食盐混合,加适量水调制成面团,静置 2-3 小时,经辊轧压片、成型,得到饼坯;

[0014] (6) 将上述饼坯烘烤、膨化后得到饼干,用上述糖衣在其表面进行喷糖处理,使饼干表面挂有雪花点状的糖衣,在 60-70℃ 下干燥去除糖衣中的水分,再将棕榈油喷淋在饼干表面,在 40-50℃ 下烘干,冷却包装,得到成品。

[0015] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0016] 本发明选用面粉、紫米、乳清粉为主要原料,使雪米饼营养结构更合理,花生仁健脾和胃、利肾去水、润肺化痰,更让雪米饼口感酥脆,添加水蜜桃、香蕉使雪米饼果香浓郁,口感更佳,更具有养阴润肠、生津止渴的功效,添加中药原料使其养阴润肺功效更显著,将蜂蜜、复合奶油粉、椰汁混合制成糖衣,打破了传统工艺,制成的雪米饼风味独特,营养丰富,口感酥脆,营养保健功效显著。

具体实施方式

[0017] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

[0018] 实施例：

[0019] 一种养阴润肺雪米饼，是由下述重量(斤)的原料制成：

[0020] 面粉 200、紫米 40、花生仁 20、乳清粉 20、银耳粉 6、水蜜桃 10、香蕉 10、甜菊叶 8、百合 4、沙参 1、麦冬 3、棒棒草 2、鹿仙草 2、玉竹 3、玉蝴蝶 1、小苏打 1、食盐 2、糖衣和棕榈油适量；

[0021] 所述糖衣是由下述重量比的原料制成：蜂蜜：复合奶油粉：椰汁 = 1 : 1 : 4。

[0022] 一种养阴润肺雪米饼制备方法，包括以下步骤：

[0023] (1)将蜂蜜、复合奶油粉、椰汁混合均匀，在 50℃ 下加热 30 分钟，冷却后得到糖衣；复合奶油粉由植脂末、三七粉等重量混合而成；

[0024] (2)将紫米、花生仁拣杂洗净后晾干，用棕榈油浸泡 5 小时，捞出沥干，送入锅中，小火翻炒至熟香，冷却后磨粉，得到米仁粉；

[0025] (3)将水蜜桃去皮去核、香蕉去皮，将新鲜甜菊叶、百合用含有 1% 白醋的凉水浸泡 40 分钟后去杂洗净，全部混合，加入 3 倍冰水打浆，得到果浆；

[0026] (4)将沙参、麦冬、棒棒草等中药原料混合粉碎，加入 7 倍清水，煮沸后文火煎煮 50 分钟，过滤，滤液喷雾干燥，得到中药粉；

[0027] (5)将上述米仁粉、果浆、中药粉与面粉、乳清粉、银耳粉、小苏打、食盐混合，加适量水调制成面团，静置 2 小时，经辊轧压片、成型，得到饼坯；

[0028] (6)将上述饼坯烘烤、膨化后得到饼干，用上述糖衣在其表面进行喷糖处理，使饼干表面挂有雪花点状的糖衣，在 70℃ 下干燥去除糖衣中的水分，再将棕榈油喷淋在饼干表面，在 50℃ 下烘干，冷却包装，得到成品。