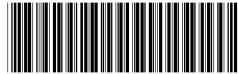


(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103125918 A

(43) 申请公布日 2013.06.05

---

(21) 申请号 201110388055.0

(22) 申请日 2011.11.30

(71) 申请人 尚小成

地址 110136 辽宁省沈阳市道义经济开发区  
正良一路 267 号

(72) 发明人 尚小成

(74) 专利代理机构 辽宁沈阳国兴专利代理有限公司 21100

代理人 侯景明

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006.01)

A23L 1/20(2006.01)

A23L 1/212(2006.01)

---

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

乌梅绿豆糕及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种糕点，尤其涉及一种乌梅绿豆糕及其制备方法。乌梅绿豆糕，它主要是由下述原料按重量份数比制备而成：乌梅 50-80 份、莲子 30-50 份、生地 20-50 份、绿豆 40-70 份、白糖 150-180 份。本发明所述的乌梅绿豆糕，有防老化、增加能量、保护消化系统、消除疲劳、消除便秘、增进食欲、解酒功能等作用。

1. 乌梅绿豆糕,其特征在于它主要是由下述原料按重量份数比制备而成:乌梅 50-80 份、莲子 30-50 份、生地 20-50 份、绿豆 40-70 份、白糖 150-180 份。

2. 根据权利要求 1 所述的乌梅绿豆糕,其特征在于它主要是由下述原料按优选重量份数比制备而成:乌梅 65 份、莲子 46 份、生地 22 份、绿豆 70 份、白糖 155 份。

3. 一种权利要求 1 或 2 所述的乌梅绿豆糕的制备方法,其特征在于将符合所述重量份数的乌梅用沸水浸泡 3-5 分钟,捞出置竹编筛网上沥干水份,切成小丁,将所述重量份数的生地切成小丁,与乌梅拌匀;将所述重量份数的绿豆用沸水烫后,放在淘箩里擦去外皮,并用清水漂去,放在蒸帘上,蒸 2.5-3 小时,待酥透后取出,除去水分,在筛上擦成绿豆沙;将所述重量份数的莲子在冷水中浸泡 4-6 小时,取出放在蒸帘上,蒸 1 小时,待酥透后取出,与所述重量份数的白糖混合均匀制成莲蓉,将特制的木框放在案板上,衬以白纸一张,先放一半绿豆沙,铺均匀,撒上乌梅、生地,中间铺一层莲蓉,再将其余的绿豆沙铺上,揿结实,把糕切成小方块即得到所述的乌梅绿豆糕。

## 乌梅绿豆糕及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种糕点,尤其涉及一种乌梅绿豆糕及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 由于工作间隙,休闲时光,总是无法控制的老想吃东西,同时现代人因工作劳累、精神紧张波动、神经功能紊乱失调等造成营养不良、维生素缺乏;消化系统疾病如肠胃溃疡炎症、便秘、腹泻等;微量元素缺乏,如缺铁、叶酸、B12 以及锌等;内分泌失调。健康的选择零食尤其重要。

### 发明内容

[0003] 为了解决上述问题,本发明提供了一种乌梅绿豆糕及其制备方法,其有防老化、补充能量、保护消化系统、消除疲劳、消除便秘、增进食欲、解酒功能等作用。

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明是通过下述技术方案实现的:

乌梅绿豆糕,它主要是由下述原料按重量份数比制备而成:乌梅 50-80 份、莲子 30-50 份、生地 20-50 份、绿豆 40-70 份、白糖 150-180 份。

[0005] 所述的乌梅绿豆糕,它主要是由下述原料按优选重量分数比制备而成:乌梅 65 份、莲子 46 份、生地 22 份、绿豆 70 份、白糖 155 份。

[0006] 一种所述的乌梅绿豆糕的制备方法,将符合所述重量份数的乌梅用沸水浸泡 3-5 分钟,捞出置竹编筛网上沥干水份,切成小丁,将所述重量份数的生地切成小丁,与乌梅拌匀;将所述重量份数的绿豆用沸水烫后,放在淘箩里擦去外皮,并用清水漂去,放在蒸帘上,蒸 2.5-3 小时,待酥透后取出,除去水分,在筛上擦成绿豆沙;将所述重量份数的莲子在冷水中浸泡 4-6 小时,取出放在蒸帘上,蒸 1 小时,待酥透后取出,与所述重量份数的白糖混合均匀制成莲蓉,将特制的木框放在案板上,衬以白纸一张,先放一半绿豆沙,铺均匀,撒上乌梅、生地,中间铺一层莲蓉,再将其余的绿豆沙铺上,揿结实,把糕切成小方块即得到所述的乌梅绿豆糕。

[0007]

本发明的优点和效果如下:

本发明一种乌梅绿豆糕,其主要成份乌梅,能防老化、增加能量、保护消化系统、消除疲劳、消除便秘、增进食欲;莲子含有大量的淀粉、棉子糖以及蛋白质、脂肪、钙、磷、铁等,生地清热生津,凉血,止血。用于热病伤阴,舌绛烦渴、口舌生疮;发斑发疹,咽喉肿痛。以其做为零食有防老化、补充能量、保护消化系统、消除疲劳、消除便秘、增进食欲、解酒功能等作用。

### 具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明做进一步详细说明,但本发明的保护范围不受实施例所限制。

## [0009] 实施例 1：

本发明一种乌梅绿豆糕,它是由下述原料制备而成:乌梅 50 份、莲子 30 份、生地 20 份、绿豆 40 份、白糖 150 份。

[0010] 一种所述的乌梅绿豆糕的制备方法,将符合所述重量份数的乌梅用沸水浸泡 3 分钟,捞出置竹编筛网上沥干水份,切成小丁,将所述重量份数的生地切成小丁,与乌梅拌匀;将所述重量份数的绿豆用沸水烫后,放在淘箩里擦去外皮,并用清水漂去,放在蒸帘上,蒸 2.5 小时,待酥透后取出,除去水分,在筛上擦成绿豆沙;将所述重量份数的莲子在冷水中浸泡 4 小时,取出放在蒸帘上,蒸 1 小时,待酥透后取出,与所述重量份数的白糖混合均匀制成莲蓉,将特制的木框放在案板上,衬以白纸一张,先放一半绿豆沙,铺均匀,撒上乌梅、生地,中间铺一层莲蓉,再将其余的绿豆沙铺上,揿结实,把糕切成小方块即得到所述的乌梅绿豆糕。

## [0011] 实施例 2：

本发明一种乌梅绿豆糕,它是由下述原料制备而成:乌梅 80 份、莲子 50 份、生地 50 份、绿豆 70 份、白糖 180 份。

[0012] 一种所述的乌梅绿豆糕的制备方法,将符合所述重量份数的乌梅用沸水浸泡 5 分钟,捞出置竹编筛网上沥干水份,切成小丁,将所述重量份数的生地切成小丁,与乌梅拌匀;将所述重量份数的绿豆用沸水烫后,放在淘箩里擦去外皮,并用清水漂去,放在蒸帘上,蒸 2.5 小时,待酥透后取出,除去水分,在筛上擦成绿豆沙;将所述重量份数的莲子在冷水中浸泡 5 小时,取出放在蒸帘上,蒸 1 小时,待酥透后取出,与所述重量份数的白糖混合均匀制成莲蓉,将特制的木框放在案板上,衬以白纸一张,先放一半绿豆沙,铺均匀,撒上乌梅、生地,中间铺一层莲蓉,再将其余的绿豆沙铺上,揿结实,把糕切成小方块即得到所述的乌梅绿豆糕。

## [0013] 实施例 3：

本发明一种乌梅绿豆糕,它是由下述原料制备而成:乌梅 65 份、莲子 46 份、生地 22 份、绿豆 70 份、白糖 155 份。

[0014] 一种所述的乌梅绿豆糕的制备方法,将符合所述重量份数的乌梅用沸水浸泡 3 分钟,捞出置竹编筛网上沥干水份,切成小丁,将所述重量份数的生地切成小丁,与乌梅拌匀;将所述重量份数的绿豆用沸水烫后,放在淘箩里擦去外皮,并用清水漂去,放在蒸帘上,蒸 3 小时,待酥透后取出,除去水分,在筛上擦成绿豆沙;将所述重量份数的莲子在冷水中浸泡 5.5 小时,取出放在蒸帘上,蒸 1 小时,待酥透后取出,与所述重量份数的白糖混合均匀制成莲蓉,将特制的木框放在案板上,衬以白纸一张,先放一半绿豆沙,铺均匀,撒上乌梅、生地,中间铺一层莲蓉,再将其余的绿豆沙铺上,揿结实,把糕切成小方块即得到所述的乌梅绿豆糕。

## [0015] 实施例 4：

本发明一种乌梅绿豆糕,它是由下述原料制备而成:乌梅 60 份、莲子 45 份、生地 30 份、绿豆 50 份、白糖 140 份。

[0016] 一种所述的乌梅绿豆糕的制备方法,将符合所述重量份数的乌梅用沸水浸泡 5 分钟,捞出置竹编筛网上沥干水份,切成小丁,将所述重量份数的生地切成小丁,与乌梅拌匀;将所述重量份数的绿豆用沸水烫后,放在淘箩里擦去外皮,并用清水漂去,放在蒸帘上,蒸

2.5 小时,待酥透后取出,除去水分,在筛上擦成绿豆沙;将所述重量份数的莲子在冷水中浸泡 6 小时,取出放在蒸帘上,蒸 1 小时,待酥透后取出,与所述重量份数的白糖混合均匀制成莲蓉,将特制的木框放在案板上,衬以白纸一张,先放一半绿豆沙,铺均匀,撒上乌梅、生地,中间铺一层莲蓉,再将其余的绿豆沙铺上,揿结实,把糕切成小方块即得到所述的乌梅绿豆糕。

[0017] 实施例 5:

本发明一种乌梅绿豆糕,它是由下述原料制备而成:乌梅 75 份、莲子 45 份、生地 45 份、绿豆 70 份、白糖 150 份。

[0018] 一种所述的乌梅绿豆糕的制备方法,将符合所述重量份数的乌梅用沸水浸泡 3 分钟,捞出置竹编筛网上沥干水份,切成小丁,将所述重量份数的生地切成小丁,与乌梅拌匀;将所述重量份数的绿豆用沸水烫后,放在淘箩里擦去外皮,并用清水漂去,放在蒸帘上,蒸 2.5 小时,待酥透后取出,除去水分,在筛上擦成绿豆沙;将所述重量份数的莲子在冷水中浸泡 4 小时,取出放在蒸帘上,蒸 1 小时,待酥透后取出,与所述重量份数的白糖混合均匀制成莲蓉,将特制的木框放在案板上,衬以白纸一张,先放一半绿豆沙,铺均匀,撒上乌梅、生地,中间铺一层莲蓉,再将其余的绿豆沙铺上,揿结实,把糕切成小方块即得到所述的乌梅绿豆糕。