



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103815259 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 28

(21) 申请号 201410032916. 5

(22) 申请日 2014. 01. 24

(71) 申请人 五河童师傅食品有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县经济开发区城南工业园龙岗路

(72) 发明人 童伟雄 林琪瑛 童汗成

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/33(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种海鲜糯米粉及其制备方法

(57) 摘要

一种海鲜糯米粉及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:糯米 120-140、柏子仁 1. 2-1. 5、翻白草 2-2. 2、太子参 1. 8-2、桂花 1. 4-1. 7、地黄叶 1. 3-1. 5、鸡桑叶 1. 2-1. 4、野鸡草 2. 2-2. 4、蟹肉 20-22、菠萝 10-11、苦瓜 8-9、莲子 30-33、椰子油 5-6、鱼籽酱 3-4、橙汁 2-3、红糖 1-2、营养添加剂 6-7。本发明的糯米粉添加了蟹肉,鲜味十足,同时还将菠萝、苦瓜的果蔬清香融入其中,使得本发明风味独特,此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药成分,具有养心安神、补脾益肺、温肾润肠的功效,经常食用可增强机体免疫力,是一种绿色保健食品。

1. 一种海鲜糯米粉,其特征在于由下列重量份的原料制成:

糯米 120-140、柏子仁 1.2-1.5、翻白草 2-2.2、太子参 1.8-2、桂花 1.4-1.7、地黄叶 1.3-1.5、鸡桑叶 1.2-1.4、野鸡草 2.2-2.4、蟹肉 20-22、菠萝 10-11、苦瓜 8-9、莲子 30-33、椰子油 5-6、鱼籽酱 3-4、橙汁 2-3、红糖 1-2、营养添加剂 6-7;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:菠菜子 1-1.2、芙蓉叶 1.3-1.4、梵天花 1.5-1.7、玫瑰茄 2-2.2、开心果 7-8、话梅 3-4、泥鳅 70-80、矿泉水 20-22;

制备方法为:(1)将菠菜子、芙蓉叶、梵天花、玫瑰茄置于矿泉水中密封浸泡 7-8 小时,过滤除渣,所得滤液加入话梅,大火煮沸,将话梅捞出,得话梅汤;

(2)将开心果去壳,小火炒香后研成粉末,备用;

(3)将泥鳅加话梅汤拌匀,隔水大火蒸熟,然后送入烘箱,烘干后粉碎,与步骤(2)所得物料混合拌匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的海鲜糯米粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将柏子仁、翻白草、太子参、桂花、地黄叶、鸡桑叶、野鸡草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得提取液经喷雾干燥制成粉末;

(2)将菠萝、苦瓜去皮、切片,送入油锅炸制 3-5 分钟后捞出沥干,与鱼籽酱混合拌匀,送入烘箱烘至含水量降至 8-9% 时出料,进行粉碎;

(3)将蟹肉加橙汁、红糖腌制 30-40 分钟,送入炒锅大火炒熟后出锅,烘干后粉碎;

(4)将糯米、莲子混合入锅,小火炒香后加入椰子油,在 60-65℃ 下闷润至干后出料,研成粉末,与步骤(1)、(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

一种海鲜糯米粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种糯米粉,尤其涉及一种海鲜糯米粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 糯米粉是由糯米为原料制成,可用来制作汤团、元宵之类食品和家庭小吃。目前市场上销售的糯米粉的种类繁多,但多不具有保健功能,已不能满足消费者的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种海鲜糯米粉及其制备方法,本发明具有风味独特,营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种海鲜糯米粉,其特征在于由下列重量份的原料制成:

糯米 120-140、柏子仁 1.2-1.5、翻白草 2-2.2、太子参 1.8-2、桂花 1.4-1.7、地黄叶 1.3-1.5、鸡桑叶 1.2-1.4、野鸡草 2.2-2.4、蟹肉 20-22、菠萝 10-11、苦瓜 8-9、莲子 30-33、椰子油 5-6、鱼籽酱 3-4、橙汁 2-3、红糖 1-2、营养添加剂 6-7;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:菠菜子 1-1.2、芙蓉叶 1.3-1.4、梵天花 1.5-1.7、玫瑰茄 2-2.2、开心果 7-8、话梅 3-4、泥鳅 70-80、矿泉水 20-22;

制备方法为:(1)将菠菜子、芙蓉叶、梵天花、玫瑰茄置于矿泉水中密封浸泡 7-8 小时,过滤除渣,所得滤液加入话梅,大火煮沸,将话梅捞出,得话梅汤;

(2)将开心果去壳,小火炒香后研成粉末,备用;

(3)将泥鳅加话梅汤拌匀,隔水大火蒸熟,然后送入烘箱,烘干后粉碎,与步骤(2)所得物料混合拌匀,即得。

[0005] 所述的海鲜糯米粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将柏子仁、翻白草、太子参、桂花、地黄叶、鸡桑叶、野鸡草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得提取液经喷雾干燥制成粉末;

(2)将菠萝、苦瓜去皮、切片,送入油锅炸制 3-5 分钟后捞出沥干,与鱼籽酱混合拌匀,送入烘箱烘至含水量降至 8-9% 时出料,进行粉碎;

(3)将蟹肉加橙汁、红糖腌制 30-40 分钟,送入炒锅大火炒熟后出锅,烘干后粉碎;

(4)将糯米、莲子混合入锅,小火炒香后加入椰子油,在 60-65℃ 下闷润至干后出料,研成粉末,与步骤(1)、(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0006] 本发明中的梵天花为锦葵科植物,鸡桑叶为桑科植物鸡桑的叶,野鸡草为仙茅科植物小金梅草的全株。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的糯米粉添加了蟹肉,鲜味十足,同时还将菠萝、苦瓜的果蔬清香融入其中,使得本发明风味独特,此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药成分,具有养心安神、补

脾益肺、温肾润肠的功效,经常食用可增强机体免疫力,是一种绿色保健食品。

[0008] 具体实施方式

一种海鲜糯米粉,其特征在于由下列重量份(公斤)的原料制成:

糯米 120、柏子仁 1.5、翻白草 2.2、太子参 1.8、桂花 1.7、地黄叶 1.3、鸡桑叶 1.4、野鸡草 2.4、蟹肉 20、菠萝 11、苦瓜 8、莲子 33、椰子油 6、鱼籽酱 4、橙汁 3、红糖 1、营养添加剂 7;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:菠菜子 1.2、芙蓉叶 1.4、梵天花 1.5、玫瑰茄 2.2、开心果 8、话梅 3、泥鳅 80、矿泉水 20;

制备方法为:(1)将菠菜子、芙蓉叶、梵天花、玫瑰茄置于矿泉水中密封浸泡 7-8 小时,过滤除渣,所得滤液加入话梅,大火煮沸,将话梅捞出,得话梅汤;

(2)将开心果去壳,小火炒香后研成粉末,备用;

(3)将泥鳅加话梅汤拌匀,隔水大火蒸熟,然后送入烘箱,烘干后粉碎,与步骤(2)所得物料混合拌匀,即得。

[0009] 所述的海鲜糯米粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)将柏子仁、翻白草、太子参、桂花、地黄叶、鸡桑叶、野鸡草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得提取液经喷雾干燥制成粉末;

(2)将菠萝、苦瓜去皮、切片,送入油锅炸制 3-5 分钟后捞出沥干,与鱼籽酱混合拌匀,送入烘箱烘至含水量降至 8-9% 时出料,进行粉碎;

(3)将蟹肉加橙汁、红糖腌制 30-40 分钟,送入炒锅大火炒熟后出锅,烘干后粉碎;

(4)将糯米、莲子混合入锅,小火炒香后加入椰子油,在 60-65℃ 下闷润至干后出料,研成粉末,与步骤(1)、(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。