



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103989108 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 20

(21) 申请号 201410210621. 2

(22) 申请日 2014. 05. 19

(71) 申请人 曹红云

地址 231600 安徽省合肥市肥东县店埠镇人民路 15 号

(72) 发明人 曹红云

(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 1/214 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种粗皮烤制藕片及其制备方法

(57) 摘要

一种粗皮烤制藕片,其特征由以下重量份的原料制成:莲藕 180~220、米糠 20~25、鸡蛋 50~60、奶粉 20~22、花生油 15~20、红糖 30~34、柠檬汁 10~12、去皮莲子 50~55、玉米粉 15~20、低筋面粉 60~65、胡椒粉 6~8、豆豉酱 12~14、松子仁 15~18、山楂果 24~28、灯笼果 18~22、助剂 4~5、水 400~550;本发明的莲藕片分为多层,不仅味道层次分明,口感极好,营养也很丰富,融合了灯笼果、山楂果等营养果蔬,而且酸酸甜甜的味道也引发食欲,先是过沸水软化莲藕片,再通过特制的蓉状材料包裹,最外层以干炒的米糠做皮烘烤而成,蓉是莲子炖烂混合糖水及果蔬制成,味道好,营养全,用米糠做皮有点粗糙、不美观,但本发明恰恰是一种外糙内细的存在,焦糊醇香的外表下隐藏了一颗柔软的“心”。

1. 一种粗皮烤制藕片,其特征在于由以下重量份的原料制成:莲藕 180~220、米糠 20~25、鸡蛋 50~60、奶粉 20~22、花生油 15~20、红糖 30~34、柠檬汁 10~12、去皮莲子 50~55、玉米粉 15~20、低筋面粉 60~65、胡椒粉 6~8、豆豉酱 12~14、松子仁 15~18、山楂果 24~28、灯笼果 18~22、助剂 4~5、水 400~550;所述助剂由以下重量份的原料制成:丝瓜嫩叶 12~14、楸木嫩叶 16~18、乌药嫩叶 10~14、鲜桃花 6~8、胡萝卜嫩叶 12~15、脱脂奶粉 14~16、四方麻 8~10、大蓟根 6~8、决明子 4~6、蒜黄 12~15、石榴籽 4~6;制备方法是将鲜嫩的丝瓜嫩叶、楸木叶、乌药叶、桃花、胡萝卜叶、蒜黄混合,加水和细砂磨浆,过滤得滤浆,将石榴籽先干炒 10~14min,再磨成粉末并混合四方麻、决明子、大蓟根加 2~2.5 于总重量的水于砂锅中煎煮 50~70min,之后浓缩汤汁并混合前述滤浆,烘干得粉末,将粉末与脱脂奶粉混合即得。

2. 根据权利要求 1 所述一种粗皮烤制藕片的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 先将莲藕去皮后切片,过沸水 3~5min 至藕片软化,捞出常温下风干备用,准备炒锅,以 1 : 3~5 : 1~2 的比例分别加入柠檬汁、红糖、清水,加热搅拌融化,之后保存;

(2) 得山楂果和灯笼果果肉部分,另备高压锅一个,加入去皮莲子及 2~3 倍的清水,先烧开后煮 50~60min,最后混合上述所得的果肉在豆浆机中搅拌,得到糊面材料;

(3) 将事先干炒至熟的混合玉米粉和低筋面粉加入到(2)所得的糊面中,同时兑以(1)所述的糖水,加入鸡蛋、花生油、松子仁颗粒、助剂及其它下列未用到的剩余材料,搅拌成更稠的糊,放入蒸箱蒸熟,制成蓉状;

(4) 将米糠混合奶粉于炒锅中先炒熟,将(1)处理过的藕片涂抹(3)所得的蓉,表面蘸上上述制备的米糠,然后撒胡椒粉和豆豉酱放于炭火上烘烤至米糠焦糊,即可。

一种粗皮烤制藕片及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明是一种粗皮烤制藕片及其制备方法,属于食品中莲藕片的工艺技术领域。

背景技术

[0002] 灯笼果的营养价值是很高的,它是一种营养价值丰富的蔬菜,富含维生素c,像贫血的人,可以多吃。并且它可以清热利尿,有的人容易扁桃体发炎,多吃灯笼果可以有效的缓解症状。像感冒咳嗽也可以吃灯笼果,可以止咳化痰。有的人皮肤不好,经常一抓就发炎,可以外敷灯笼果的果酱,就可以消炎了,也就是说它还可以入药。灯笼果的营养价值远远不止这些,它的根茎可以熬药,治疗糖尿病、风热咳嗽、还有肝炎等等。它不像很多西药,吃了有副作用,它唯一的特点就是吃了没有副作用,不会产生依赖感。所以很多地方都大面积种植灯笼果。像经常坐在办公室的女性来说,可以经常用灯笼果泡茶喝,不仅可以补充我们每天所需要的微量元素,还能够消炎、利尿。长久服用还能明目清脑、稳定血压、降低血脂,就算坐再久,都不会有头晕眼花的症状。

[0003] 所以灯笼果不管是对于家庭主妇还是都市白领,都是非常有好处的。

[0004] 灯笼果的营养价值极高,一般都将它入药,并且灯笼果不像其他营养价值高的植物那昂贵,它随处可见,经常吃些灯笼果,会收到意想不到的效果。

[0005] 莲子的营养价值较高,含有丰富的蛋白质、脂肪和碳水化合物,莲子中的钙、磷和钾含量非常丰富,除可以构成骨骼和牙齿的成分外,还有促进凝血,使某些酶活化,维持神经传导性,镇静神经,维持肌肉的伸缩性和心跳的节律等作用。丰富的磷还是细胞核蛋白的主要组成部分,帮助机体进行蛋白质、脂肪、糖类代谢,并维持酸碱平衡,对精子的形成也有重要作用。莲子有养心安神的功效。中老年人特别是脑力劳动者经常食用,可以健脑,增强记忆力,提高工作效率并能预防老年性痴呆的发生。莲子心味道极苦,却有显著的强心作用,能扩张外周血管,降低血压。莲心还有很好的去心火的功效,治疗口舌生疮,助于睡眠。莲子有益心补肾、健脾止泻、固精安神的作用。

发明内容

[0006] 一种粗皮烤制藕片,其特征在于由以下重量份的原料制成:莲藕 180~220、米糠 20~25、鸡蛋 50~60、奶粉 20~22、花生油 15~20、红糖 30~34、柠檬汁 10~12、去皮莲子 50~55、玉米粉 15~20、低筋面粉 60~65、胡椒粉 6~8、豆豉酱 12~14、松子仁 15~18、山楂果 24~28、灯笼果 18~22、助剂 4~5、水 400~550 所述助剂由以下重量份的原料制成:丝瓜嫩叶 12~14、楸木嫩叶 16~18、乌药嫩叶 10~14、鲜桃花 6~8、胡萝卜嫩叶 12~15、脱脂奶粉 14~16、四方麻 8~10、大蓟根 6~8、决明子 4~6、蒜黄 12~15、石榴籽 4~6;制备方法是将鲜嫩的丝瓜嫩叶、楸木叶、乌药叶、桃花、胡萝卜叶、蒜黄混合,加水和细砂磨浆,过滤得滤浆,将石榴籽先干炒 10~14min,再磨成粉末并混合四方麻、决明子、大蓟根加 2~2.5 于总重量的水于砂锅中煎煮 50~70min,之后浓缩汤汁并混合前述滤浆,烘干得粉末,将粉末与脱脂奶粉混合即得。

[0007] 一种粗皮烤制藕片的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 先将莲藕去皮后切片, 过沸水 3~5min 至藕片软化, 捞出常温下风干备用, 准备炒锅, 以 1 : 3~5 : 1~2 的比例分别加入柠檬汁、红糖、清水, 加热搅拌融化, 之后保存;

(2) 得山楂果和灯笼果果肉部分, 另备高压锅一个, 加入去皮莲子及 2~3 倍的清水, 先烧开后煮 50~60min, 最后混合上述所得的果肉在豆浆机中搅拌, 得到糊面材料;

(3) 将事先干炒至熟的混合玉米粉和低筋面粉加入到(2) 所得的糊面中, 同时兑以(1) 所述的糖水, 加入鸡蛋、花生油、松子仁颗粒、助剂及其它下列未用到的剩余材料, 搅拌成更稠的糊, 放入蒸箱蒸熟, 制成蓉状;

(4) 将米糠混合奶粉于炒锅中先炒熟, 将(1) 处理过的藕片涂抹(3) 所得的蓉, 表面蘸上上述制备的米糠, 然后撒胡椒粉和豆豉酱放于炭火上烘烤至米糠焦糊, 即可。

[0008] 发明中出现的罕见物料介绍如下:

椴木叶: 为五加科植物椴木的嫩叶, 春季采摘, 洗净鲜用, 用于伤湿腹泻或痢疾, 水肿, 小便不利。

[0009] 乌药叶: 为樟科植物乌药的叶为药, 煎汤服用可温中理气, 鲜品捣敷患处有治风湿痹痛, 跌打伤痛, 烫伤等功效。

[0010] 四方麻: 玄参科腹水草属落叶灌木, 以全草入药, 晒干或鲜用, 可清热解毒, 消肿止痛; 外用适量, 鲜品捣烂敷患处, 治皮肤湿疹, 烧烫伤, 痈疖疔疮, 跌打损等。

[0011] 假虎刺: 是夹竹桃科假虎刺属的一种灌木, 根有清热解毒; 消炎止痛之功效, 全年均可采, 洗净, 切片, 晒干。

[0012] 本发明的优点: 本发明的莲藕片分为多层, 不仅味道层次分明, 口感极好, 营养也很丰富, 融合了灯笼果、山楂果等营养果蔬, 而且酸酸甜甜的味道也引发食欲, 先是过沸水软化莲藕片, 再通过特制的蓉状材料包裹, 最外层以干炒的米糠做皮烘烤而成, 蓉是莲子炖烂混合糖水及果蔬制成, 味道好, 营养全, 用米糠做皮有点粗糙、不美观, 单本发明恰恰是一种外糙内细的存在, 焦糊醇香的外表下隐藏了一颗柔软的“心”。

具体实施方式

[0013] 一种粗皮烤制藕片, 其特征在于由以下重量份的原料制成: 莲藕 180~220g、米糠 20~25g、鸡蛋 50~60g、奶粉 20~22g、花生油 15~20g、红糖 30~34g、柠檬汁 10~12g、去皮莲子 50~55g、玉米粉 15~20g、低筋面粉 60~65g、胡椒粉 6~8g、豆豉酱 12~14g、松子仁 15~18g、山楂果 24~28g、灯笼果 18~22g、助剂 4~5g、水 400~550g; 所述助剂由以下重量份的原料制成: 丝瓜嫩叶 12~14g、椴木嫩叶 16~18g、乌药嫩叶 10~14g、鲜桃花 6~8g、胡萝卜嫩叶 12~15g、脱脂奶粉 14~16g、四方麻 8~10g、大蓟根 6~8g、决明子 4~6g、蒜黄 12~15g、石榴籽 4~6g; 制备方法是鲜嫩的丝瓜嫩叶、椴木叶、乌药叶、桃花、胡萝卜叶、蒜黄混合, 加水和细砂磨浆, 过滤得滤浆, 将石榴籽先干炒 10~14min, 再磨成粉末并混合四方麻、决明子、大蓟根加 2~2.5 于总重量的水于砂锅中煎煮 50~70min, 之后浓缩汤汁并混合前述滤浆, 烘干得粉末, 将粉末与脱脂奶粉混合即得。

[0014] 一种粗皮烤制藕片的制备方法, 其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 先将莲藕去皮后切片, 过沸水 3~5min 至藕片软化, 捞出常温下风干备用, 准备炒锅, 以 1 : 3~5 : 1~2 的比例分别加入柠檬汁、红糖、清水, 加热搅拌融化, 之后保存;

(2) 得山楂果和灯笼果果肉部分, 另备高压锅一个, 加入去皮莲子及 2~3 倍的清水, 先

烧开再煮 50~60min,最后混合上述所得的果肉在豆浆机中搅拌,得到糊面材料;

(3) 将事先干炒至熟的混合玉米粉和低筋面粉加入到(2)所得的糊面中,同时兑以(1)所述的糖水,加入鸡蛋、花生油、松子仁颗粒、助剂及其它下列未用到的剩余材料,搅拌成更稠的糊,放入蒸箱蒸熟,制成蓉状;

(4) 将米糠混合奶粉于炒锅中先炒熟,将(1)处理过的藕片涂抹(3)所得的蓉,表面蘸上上述制备的米糠,然后撒胡椒粉和豆豉酱放于炭火上烘烤至米糠焦糊,即可。