



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103404561 B

(45) 授权公告日 2014. 10. 29

(21) 申请号 201310252544. 2

CN 1895065 A, 2007. 01. 17, 权利要求 1.

(22) 申请日 2013. 06. 25

CN 101991053 A, 2011. 03. 30, 全文.

(73) 专利权人 吴祥忠

审查员 李红卫

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县护河镇  
园艺村燕窝自然村 26 号

(72) 发明人 吴祥忠

(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.

A21D 13/08 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

(56) 对比文件

JP 特开平 6-141758 A, 1994. 05. 24, 全文.

CN 102754771 A, 2012. 10. 31, 说明书第 1 页  
第 03-09 段.

CN 101073330 A, 2007. 11. 21, 说明书第 2 页  
第 21 行至第 3 页第 17 行.

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种混合面糕点的制作方法

(57) 摘要

一种混合面糕点的制作方法, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 玉米 40-50、糯米 15-20、大米 10-15、黄豆 10-15、红豆 5-10、山药 10-15、西兰花 3-8、水芹 3-8、莲子粉 2-3、砂仁粉 2-3、陈皮 1-2、白术 1-2、苍术 1-3、桂枝 2-3、板栗叶 2-4、白砂糖 5-10、适量棕榈油。本发明本发明配方中含有黄豆、红豆、水芹、西兰花成分, 可以有清热解毒、防癌抗癌、降低血压等功效, 砂仁、陈皮可以消食健胃, 长期食用, 有益人体健康。

1. 一种混合面糕点的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、称取下列重量份的原料:玉米 40-50、糯米 15-20、大米 10-15、黄豆 10-15、红豆 5-10、山药 10-15、西兰花 3-8、水芹 3-8、莲子粉 2-3、砂仁粉 2-3、陈皮 1-2、白术 1-2、苍术 1-3、桂枝 2-3、板栗叶 2-4、白砂糖 5-10、适量棕榈油;

(2)、将陈皮、白术、苍术、桂枝、板栗叶加水煎煮,过滤得滤液;将西兰花、水芹洗净切碎加水打浆,过滤去渣得浆液;

(3)、将山药蒸熟去皮后压成山药糊;再将玉米、糯米、大米、黄豆、红豆,混合放入锅中,小火炒香,取出磨粉,过筛,筛余物再次磨粉,两次磨粉与莲子粉、砂仁粉混匀;

(4)、将白砂糖倒入滤液中熬制稠状;与山药糊、混合粉一起,搅拌过程中加入中药煎液成软面团,再用棕榈油喷面,制成糕点模型后蒸熟,切块。

## 一种混合面糕点的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体涉及一种混合面糕点的制作方法。

### 背景技术

[0002] 糕点是指以米、面、豆类等为主要原料,并配以各种辅料、馅料和调味料,加工成一定形状后,再用烘、烤、蒸、炸等方法制熟的食品成品。但随着生活水平提高,人们不仅注重食品营养、口味等因素,且关注食品的保健功能。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种混合面糕点的制作方法,丰富了糕点的品种,本发明兼具糕点有很高的营养保健价值,味道香松可口,食用方便。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

[0005] 一种混合面糕点的制作方法,包括以下步骤:

[0006] (1)、称取下列重量份的原料:玉米 40-50、糯米 15-20、大米 10-15、黄豆 10-15、红豆 5-10、山药 10-15、西兰花 3-8、水芹 3-8、莲子粉 2-3、砂仁粉 2-3、陈皮 1-2、白术 1-2、苍术 1-3、桂枝 2-3、板栗叶 2-4、白砂糖 5-10、适量棕榈油;

[0007] (2)、将陈皮、白术、苍术、桂枝、板栗叶加水煎煮,过滤得滤液;将西兰花、水芹洗净切碎加水打浆,过滤去渣得浆液;

[0008] (3)、将山药蒸熟去皮后压成山药糊;再将玉米、糯米、大米、黄豆、红豆、混合放入锅中,小火炒香,取出磨粉,过筛,筛余物再次磨粉,两次磨粉与莲子粉、砂仁粉混匀;

[0009] (4)、将白砂糖倒入滤液中熬制稠状;与山药糊、混合粉一起,搅拌过程中加入中药煎液成软面团,再用棕榈油喷面,制成糕点模型后蒸熟,切块。

[0010] 本发明的有益效果:

[0011] 本发明本发明配方中含有黄豆、红豆、水芹、西兰花成分,可以有清热解毒、防癌抗癌、降低血压等功效,砂仁、陈皮可以消食健胃,长期食用,有益人体健康,能延年益寿。

### 具体实施方式

[0012] 一种混合面糕点的制作方法,包括以下步骤:

[0013] (1)、称取下列重量份(公斤)的原料:玉米 40、糯米 20、大米 15、黄豆 10、红豆 8、山药 10、西兰花 5、水芹 5、莲子粉 2、砂仁粉 2、陈皮 1、白术 1、苍术 2、桂枝 2、板栗叶 2、白砂糖 10、适量棕榈油;

[0014] (2)、将陈皮、白术、苍术、桂枝、板栗叶加水煎煮,过滤得滤液;将西兰花、水芹洗净切碎加水打浆,过滤去渣得浆液;

[0015] (3)、将山药蒸熟去皮后压成山药糊;再将玉米、糯米、大米、黄豆、红豆、混合放入锅中,小火炒香,取出磨粉,过筛,筛余物再次磨粉,两次磨粉与莲子粉、砂仁粉混匀;

[0016] (4)、将白砂糖倒入滤液中熬制稠状;与山药糊、混合粉一起,搅拌过程中加入中药

煎液成软面团,再用棕榈油喷面,制成糕点模型后蒸熟,切块。