



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103766566 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 07

(21) 申请号 201310711006. 5

(22) 申请日 2013. 12. 23

(71) 申请人 韩奎

地址 233502 安徽省亳州市蒙城县城关镇刘
桥社区二里张 15 栋 2 户

(72) 发明人 韩奎

(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.

A23G 3/48 (2006. 01)

A23G 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种玫瑰茄果蔬风味云片糕及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种玫瑰茄果蔬风味云片糕及其制备方法,其由以下重量份的原料组成:糯米粉 40-60、绵白糖 30-40、麦芽糖 10-15、柠檬酸 2-3、小磨麻油 3-4、猪油 5-10、玫瑰茄花萼 4-8、桑葚 2-3、凤梨 1-2、圣女果 1-3、猕猴桃 2-3、紫甘蓝 2-3、紫芦笋 1-2、红甜椒 1-2、蜂蜜 2-3。本发明采用将紫甘蓝、紫芦笋、红甜椒与猕猴桃、凤梨、桑葚、圣女果在玫瑰茄花萼浸提液中打浆制粉,其不仅含有玫瑰茄花萼的有效成分和丰富的果蔬营养成分,而且颜色为鲜红色,将其添加到云片糕中,不仅可以大大提高云片糕的营养保健价值,还可以丰富云片糕的花色品种,打破云片糕传统的雪白色,提高人们的食欲。

1. 一种玫瑰茄果蔬风味云片糕,其特征在于,由以下重量份的原料组成:糯米粉 40-60、绵白糖 30-40、麦芽糖 10-15、柠檬酸 2-3、小磨麻油 3-4、猪油 5-10、玫瑰茄花萼 4-8、桑葚 2-3、凤梨 1-2、圣女果 1-3、猕猴桃 2-3、紫甘蓝 2-3、紫芦笋 1-2、红甜椒 1-2、蜂蜜 2-3。

2. 一种如权利要求 1 所述的玫瑰茄果蔬风味云片糕的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)以花水重量比 1:20-30 将玫瑰茄花萼在 70-80℃下浸提 1.5-2h,100-150 目滤布过滤,得玫瑰茄花萼浸提液;然后将去皮、去核、切块后的猕猴桃、凤梨与桑葚、圣女果以及切碎后的紫甘蓝、紫芦笋、红甜椒一起加入玫瑰茄花萼浸提液中打浆,过滤,滤液中加入蜂蜜,搅拌均匀,浓缩,低温冷冻干燥,即得玫瑰茄果蔬复合粉末;

(2)将白砂糖和麦芽糖混合均匀,再加入占混合物重量 1/4-1/3 的水,用中小火熬煮至全部溶化成糖浆后,过滤,趁热加入柠檬酸和猪油,搅拌均匀,煮至 120-125℃,熄火;

(3)将上述制得的糖浆与糯米粉、小磨麻油以及步骤(1)制得的玫瑰茄果蔬复合粉末,充分搅拌均匀;

(4)将上述混合料装入铝模内铺平,压实,在 80-90℃温度下蒸 10-15min,糕坯脱膜后藏于熟面粉内 1-2 小时,取出切成薄片,即为成品。

一种玫瑰茄果蔬风味云片糕及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种玫瑰茄果蔬风味云片糕及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 云片糕又名雪片糕,其名称是由片薄、色白的特点而来的。其特点质地滋润细软,犹如凝脂,能久藏不硬,是中国传统休闲食品之一。目前市场上云片糕大多口味单调,花色品种少,营养成分少,营养价值低,无法满足消费者对食品营养和口味更高层次的追求。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种玫瑰茄果蔬风味云片糕及其制备方法,以丰富云片糕花色品种以及提高云片糕营养价值。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

一种玫瑰茄果蔬风味云片糕,由以下重量份的原料组成:糯米粉 40-60、绵白糖 30-40、麦芽糖 10-15、柠檬酸 2-3、小磨麻油 3-4、猪油 5-10、玫瑰茄花萼 4-8、桑葚 2-3、凤梨 1-2、圣女果 1-3、猕猴桃 2-3、紫甘蓝 2-3、紫芦笋 1-2、红甜椒 1-2、蜂蜜 2-3。

[0005] 一种玫瑰茄果蔬风味云片糕的制备方法,包括以下步骤:

(1)以花水重量比 1:20-30 将玫瑰茄花萼在 70-80℃下浸提 1.5-2h,100-150 目滤布过滤,得玫瑰茄花萼浸提液;然后将去皮、去核、切块后的猕猴桃、凤梨与桑葚、圣女果以及切碎后的紫甘蓝、紫芦笋、红甜椒一起加入玫瑰茄花萼浸提液中打浆,过滤,滤液中加入蜂蜜,搅拌均匀,浓缩,低温冷冻干燥,即得玫瑰茄果蔬复合粉末;

(2)将白砂糖和麦芽糖混合均匀,再加入占混合物重量 1/4-1/3 的水,用中小火熬煮至全部溶化成糖浆后,过滤,趁热加入柠檬酸和猪油,搅拌均匀,煮至 120-125℃,熄火;

(3)将上述制得的糖浆与糯米粉、小磨麻油以及步骤(1)制得的玫瑰茄果蔬复合粉末,充分搅拌均匀;

(4)将上述混合料装入铝模内铺平,压实,在 80-90℃温度下蒸 10-15min,糕坯脱膜后藏于熟面粉内 1-2 小时,取出切成薄片,即为成品。

[0006] 本发明的有益效果:

本发明采用将紫甘蓝、紫芦笋、红甜椒与猕猴桃、凤梨、桑葚、圣女果在玫瑰茄花萼浸提液中打浆制粉,其不仅含有玫瑰茄花萼的有效成分和丰富的果蔬营养成分,而且颜色为鲜红色,将其添加到云片糕中,不仅可以大大提高云片糕的营养保健价值,还可以丰富云片糕的花色品种,打破云片糕传统的雪白色,提高人们的食欲。本发明制得的云片糕色彩鲜艳,香甜可口,酥香软滑,口味丰富,不垫牙,无异味,其具有敛肺止咳,温中健脾,健胃消食,补肝益肾,生津止渴,降血压,提高机体免疫力等功效。

具体实施方式

[0007] 一种玫瑰茄果蔬风味云片糕,由以下重量(kg)的原料组成:糯米粉 55、绵白糖

35、麦芽糖 15、柠檬酸 2.5、小磨麻油 3、猪油 8、玫瑰茄花萼 6、桑葚 2.5、凤梨 1.5、圣女果 2、猕猴桃 2、紫甘蓝 2、紫芦笋 1.5、红甜椒 1.5、蜂蜜 2。

[0008] 一种玫瑰茄果蔬风味云片糕的制备方法,包括以下步骤:

(1)以花水重量比 1:25 将玫瑰茄花萼在 75℃ 下浸提 2h,120 目滤布过滤,得玫瑰茄花萼浸提液;然后将去皮、去核、切块后的猕猴桃、凤梨与桑葚、圣女果以及切碎后的紫甘蓝、紫芦笋、红甜椒一起加入玫瑰茄花萼浸提液中打浆,过滤,滤液中加入蜂蜜,搅拌均匀,浓缩,低温冷冻干燥,即得玫瑰茄果蔬复合粉末;

(2)将白砂糖和麦芽糖混合均匀,再加入占混合物重量 1/3 的水,用中小火熬煮至全部溶化成糖浆后,过滤,趁热加入柠檬酸和猪油,搅拌均匀,煮至 122℃,熄火;

(3)将上述制得的糖浆与糯米粉、小磨麻油以及步骤(1)制得的玫瑰茄果蔬复合粉末,充分搅拌均匀;

(4)将上述混合料装入铝模内铺平,压实,在 85℃ 温度下蒸 15min,糕坯脱膜后藏于熟面粉内 1 小时,取出切成薄片,即为成品。