



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106174000 A

(43)申请公布日 2016.12.07

(21)申请号 201610675204.4

(22)申请日 2016.08.15

(71)申请人 安庆市江岸一品香食品有限责任公司

地址 安徽省安庆市开发区3.9工业园内罗冲工业区

(72)发明人 江新祥

(51)Int.Cl.

A23L 7/13(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种木瓜味锅巴及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种木瓜味锅巴,由以下原料制成:粘米、黑米、糯麦、啤酒、清汤、薏仁油、营养调味料;其制备方法包括以下步骤:(1)、制取营养调味料;(2)、将粘米、黑米、糯麦洗净混合,加入啤酒、清汤及适量水煮熟成饭粒,取出风干,得到备用饭粒;(3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀,入模具压成薄片状,喷淋适量薏仁油,然后放入烤箱中进行烘烤,至熟香后将烤制好的锅巴拿出。本发明制作出来的木瓜味锅巴,香脆可口、风味独特,营养价值丰富,大大提高了生产效率;其工艺简单,技术容易掌握,投资少、见效快,易于实现标准化、规范化、工厂化生产,便于推广应用。

1. 一种木瓜味锅巴,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

粘米40~60份、黑米20~40份、糯麦20~30份、啤酒5~10份、清汤10~20份、薏仁油3~6份、营养调味料5~10份;所述营养调味料包括以下重量份配比的原料:木瓜浆汁30~60份、红薯粉10~20份、白砂糖1~2份、食盐2~4份、鸡精0.3~0.5份、莲子粉3~8份、芡实粉2~5份、芝麻粉0.2~0.5份、白芷粉0.2~0.5份;

所述的木瓜味锅巴的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将木瓜浆汁、红薯粉、白砂糖、食盐、鸡精、莲子粉、芡实粉、芝麻粉、白芷粉按重量份配比备齐后,加水混合均匀成稀糊状,得营养调味料;

(2)、将粘米、黑米、糯麦洗净混合,加入啤酒、清汤及适量水煮熟成饭粒,取出风干,得到备用饭粒;

(3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀,入模具压成薄片状,喷淋适量薏仁油,然后放入烤箱中进行烘烤,至熟香后将烤制好的锅巴拿出。

2. 根据权利要求1所述的一种木瓜味锅巴的制备方法,其特征在于:所述木瓜浆汁的制备包括,将木瓜清洁后去皮,取肉,放入打浆机中打成木瓜浆汁待用。

3. 根据权利要求1所述的一种木瓜味锅巴的制备方法,其特征在于:在步骤(3)中,所述烤箱的烘烤温度为200℃~230℃,烘烤时长为5~10分钟。

一种木瓜味锅巴及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种木瓜味锅巴及其制备方法。

背景技术

[0002] 历史以来,人们在用铁锅煮制大米饭时,往往将锅饭下部贴着锅的锅巴,用微火烤去水分,让其自然剥离,形成焦脆干锅巴,不仅酥脆味香,还利于保存作方便干粮。我国中药学认为,锅巴性味甘平,能健脾消食、止泻,用于脾胃虚弱,消化不良,久泻等。现代研究证实,通过瞬间干燥的锅巴,原料中含有的碳水化合物、脂肪、蛋白质、A、B族维生素及钙、钾、铁、镁等矿物质保留较高,且营养丰富、香脆可口。目前锅巴是深受广大消费者喜爱的小食品,已有大米锅巴、小米锅巴、大豆锅巴等多种产品,配料主要以米或面类、淀粉和风味调料组成。锅巴食用方便、易于消化,即可成为休闲食品,又可成为餐桌佳肴。

[0003] 随着生活水平的提高,人们对日常食品的要求不断提高,在讲究营养均衡的同时也追求食品的独特风味,目前市场上的锅巴因原料品种较少,营养价值有一定的局限性,也缺乏独特的风味,而且制作方法较为复杂,难以满足日益发展的消费市场需求和人们日益更新的现代健康理念。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是,克服以上现有技术的缺点,提供一种工艺简单、既有丰富营养又有独特风味的木瓜味锅巴的制备方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明提供的技术解决方案如下:

[0006] 一种木瓜味锅巴,是由以下重量份的原料制成:

[0007] 粘米40~60份、黑米20~40份、糯麦20~30份、啤酒5~10份、清汤10~20份、薏仁油3~6份、营养调味料5~10份;所述营养调味料包括以下重量份配比的原料:木瓜浆汁30~60份、红薯粉10~20份、白砂糖1~2份、食盐2~4份、鸡精0.3~0.5份、莲子粉3~8份、芡实粉2~5份、芝麻粉0.2~0.5份、白芷粉0.2~0.5份;

[0008] 所述的木瓜味锅巴的制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1)、将木瓜浆汁、红薯粉、白砂糖、食盐、鸡精、莲子粉、芡实粉、芝麻粉、白芷粉按重量份配比备齐后,加水混合均匀成稀糊状,得营养调味料;

[0010] (2)、将粘米、黑米、糯麦洗净混合,加入啤酒、清汤及适量水煮熟成饭粒,取出风干,得到备用饭粒;

[0011] (3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀,入模具压成薄片状,喷淋适量薏仁油,然后放入烤箱中进行烘烤,至熟香后将烤制好的锅巴拿出。

[0012] 作为优选,所述木瓜浆汁的制备包括,将木瓜清洁后去皮,取肉,放入打浆机中打成木瓜浆汁待用。

[0013] 作为优选,在步骤(3)中,所述烤箱的烘烤温度为200℃~230℃,烘烤时长为5~10分钟。

[0014] 本发明的有益效果是：

[0015] 本发明采用科学合理的制作方法，制作出来的木瓜味锅巴，香脆可口、风味独特，营养价值丰富，最大限度地避免了营养成分的流失，符合健康、营养现代食品生产理念，大大提高了生产效率；本发明工艺简单，技术容易掌握，投资少、见效快，易于实现标准化、规范化、工厂化生产，便于推广应用。

具体实施方式

[0016] 下面用具体实施例对本发明做进一步详细说明，但本发明不仅局限于以下具体实施例。

[0017] 实施例1：

[0018] 一种木瓜味锅巴，是由以下重量份的原料制成：

[0019] 粘米40份、黑米20份、糯麦20份、啤酒5份、清汤10份、薏仁油3份、营养调味料5份；所述营养调味料包括以下重量份配比的原料：木瓜浆汁30份、红薯粉10份、白砂糖1份、食盐2份、鸡精0.3份、莲子粉3份、芡实粉2份、芝麻粉0.2份、白芷粉0.2份；

[0020] 所述的木瓜味锅巴的制备方法，包括以下步骤：

[0021] (1)、将木瓜浆汁、红薯粉、白砂糖、食盐、鸡精、莲子粉、芡实粉、芝麻粉、白芷粉按重量份配比备齐后，加水混合均匀成稀糊状，得营养调味料；

[0022] (2)、将粘米、黑米、糯麦洗净混合，加入啤酒、清汤及适量水煮熟成饭粒，取出风干，得到备用饭粒；

[0023] (3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀，入模具压成薄片状，喷淋适量薏仁油，然后放入烤箱中进行烘烤，至熟香后将烤制好的锅巴拿出。

[0024] 所述木瓜浆汁的制备包括，将木瓜清洁后去皮，取肉，放入打浆机中打成木瓜浆汁待用。

[0025] 在步骤(3)中，所述烤箱的烘烤温度为200℃，烘烤时长为10分钟。

[0026] 实施例2：

[0027] 一种木瓜味锅巴，是由以下重量份的原料制成：

[0028] 粘米60份、黑米40份、糯麦30份、啤酒10份、清汤20份、薏仁油6份、营养调味料10份；所述营养调味料包括以下重量份配比的原料：木瓜浆汁60份、红薯粉20份、白砂糖2份、食盐4份、鸡精0.5份、莲子粉8份、芡实粉5份、芝麻粉0.5份、白芷粉0.5份；

[0029] 所述的木瓜味锅巴的制备方法，包括以下步骤：

[0030] (1)、将木瓜浆汁、红薯粉、白砂糖、食盐、鸡精、莲子粉、芡实粉、芝麻粉、白芷粉按重量份配比备齐后，加水混合均匀成稀糊状，得营养调味料；

[0031] (2)、将粘米、黑米、糯麦洗净混合，加入啤酒、清汤及适量水煮熟成饭粒，取出风干，得到备用饭粒；

[0032] (3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀，入模具压成薄片状，喷淋适量薏仁油，然后放入烤箱中进行烘烤，至熟香后将烤制好的锅巴拿出。

[0033] 所述木瓜浆汁的制备包括，将木瓜清洁后去皮，取肉，放入打浆机中打成木瓜浆汁待用。

[0034] 在步骤(3)中，所述烤箱的烘烤温度为230℃，烘烤时长为5分钟。

[0035] 本发明制作出来的木瓜味锅巴,香脆可口、风味独特,营养价值丰富,最大限度地避免了营养成分的流失,符合健康、营养现代食品生产理念,大大提高了生产效率;其工艺简单,技术容易掌握,投资少、见效快,易于实现标准化、规范化、工厂化生产,便于推广应用。

[0036] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进,均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。