



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103932059 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 23

(21) 申请号 201410175013. 2

(22) 申请日 2014. 04. 29

(71) 申请人 谢桂斌

地址 542500 广西壮族自治区桂林市恭城县
恭城镇拱辰街

(72) 发明人 谢桂斌

(74) 专利代理机构 桂林市华杰专利商标事务所
有限责任公司 45112

代理人 陆梦云

(51) Int. Cl.

A23L 1/164 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种艾叶粑粑的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种艾叶粑粑的制作方法，包括如下步骤：把艾叶洗净，放入沸水将艾叶中的苦水煮出，捞出放入清水中浸泡，再捞出切碎，备用；取玫瑰花瓣洗净，放入开水中浸泡，水变色呈粉色，有花香味；待水冷却后，放入蜂蜜调匀，备用；将芝麻磨成粉状，花生和黄糖切碎成碎颗粒状，拌匀成馅，备用；再将糯米粉放入玫瑰花香蜂蜜水中调成糊状，加入切碎的艾叶拌匀，然后揉成小面团，备用；取一个小面团，在手里捏成扁圆形，放入馅料捏紧，压扁成圆饼状；最后将制作好的艾叶粑粑放在玉米叶或荷叶上，放入蒸笼蒸，冷却后真空包装即成。用该方法制作的艾叶粑粑，口感清新，没有艾叶苦涩的味道，且具有较强的保健作用。

1. 一种艾叶粑粑的制作方法,其特征是:包括如下步骤:

(1) 艾叶洗净,放入沸水中煮 5-10 分钟,将艾叶中的苦水煮出,捞出放入清水中浸泡 1.5-2 小时,再捞出切碎,备用;

(2) 取玫瑰花瓣洗净,放入开水中浸泡 30 分钟,水变色呈粉色,有玫瑰花香味;待水冷却后,放入蜂蜜调匀,备用;

(3) 将芝麻磨成粉状,花生和黄糖切碎成碎颗粒状,拌匀成馅,备用;

(4) 将糯米粉放入步骤 2 所制得的玫瑰花香蜂蜜水中调成糊状,加入切碎的艾叶拌匀,然后揉成 50-60 克一个的小面团,备用;

(5) 取一个小面团,用小型手动压饼机将小面团压成扁圆形,放入 16-20 克步骤 3 制成的馅,然后四边向中间捏紧,将接口处捏实,压扁成圆饼状;

(6) 将制作好的艾叶粑粑放在玉米叶或荷叶上,放入蒸笼用大火蒸 25-30 分钟,冷却后真空包装即成。

2. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征是:所述糯米粉、野生艾叶、玫瑰花瓣、蜂蜜、芝麻、黄糖、花生、水的用料重量份配比为:500 : 500-600 : 2-3:10-12:30-50 : 100 : 30-50 : 200-250。

3. 根据权利要求 1 所述的制作方法,制得的艾叶粑粑。

一种艾叶粑粑的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品，具体是一种艾叶粑粑的制作方法。

背景技术

[0002] 艾叶本身味道苦涩，但具有散寒除湿，温经止血的保健作用。艾叶在经过特殊调制后可以去掉了艾叶苦涩的味道，做成又好吃又具保健作用的食品。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种艾叶粑粑的制作方法，这种方法工序简单，且色香味俱全。

[0004] 实现本发明的技术方案是：

一种艾叶粑粑的制作方法，包括如下步骤：

1、艾叶洗净，放入沸水中煮 5-10 分钟，将艾叶中的苦水煮出，捞出放入清水中浸泡 1.5-2 小时，再捞出切碎，备用；

2、取玫瑰花花瓣洗净，放入开水中浸泡 30 分钟，水变色呈粉色，有玫瑰花香味；待水冷却后，放入蜂蜜调匀，备用；

3、将芝麻磨成粉状，花生和黄糖切碎成碎颗粒状，拌匀成馅，备用；

4、将糯米粉放入步骤 2 所制得的玫瑰花香蜂蜜水中调成糊状，加入切碎的艾叶拌匀，然后揉成 50-60 克一个的小面团，备用；

5、取一个小面团，用小型手动压饼机将小面团压成扁圆形，放入 16-20 克步骤 3 制成的馅，然后四边向中间捏紧，将接口处捏实，压扁成圆饼状；

6、将制作好的艾叶粑粑放在玉米叶或荷叶上，放入蒸笼用大火蒸 25-30 分钟，冷却后真空包装即成。

[0005] 所述糯米粉、野生艾叶、玫瑰花瓣、蜂蜜、芝麻、黄糖、花生、水的用料重量份配比为：500：500-600：2-3：10-12：30-50：100：30-50：200-250。

[0006] 所述艾叶是一种多年生草本植物，气清香，味微苦辛，全国大部分地区多有生产，具有散寒止痛，温经止血的保健作用，可药用也可食用。

[0007] 所述玫瑰花味甘微苦、性温，是一种珍贵的药材，也可当茶饮用，具有美容养颜，通经活络，软化血管的功效，对于心脑血管，高血压，心脏病及妇科有显著疗效。

[0008] 所述小型手动压饼机为市售产品。

[0009] 用上述方法制作出的艾叶粑粑，口感清新，没有艾叶苦涩的味道，不仅有美容、活血散淤和调经止痛的功效，对妇科有显著疗效，而且可以促进消化、提高免疫力、润肺止咳，保健作用强。

具体实施方式

实施例

[0010] 一种艾叶粑粑的制作方法，包括如下步骤：

1、取 550 克艾叶洗净，放入沸水中煮 10 分钟，将艾叶中的苦水煮出，捞出放入清水中浸泡 2 小时，再捞出切碎，备用；

2、取 3 克玫瑰花瓣洗净，放入开水中浸泡 30 分钟，水变色呈粉色，有玫瑰花香味，待水冷却后，放入 12 克蜂蜜调匀，备用；

3、将 45 克芝麻磨成粉状，45 克花生和 100 克黄糖切碎成碎颗粒状，拌匀成馅，备用；

4、将 500 克糯米粉放入 230 克步骤 2 制得的玫瑰花香蜂蜜水中调成糊状，加入切碎的艾叶拌匀，然后揉成 50 克一个的小面团，备用；

5、取一个小面团，用小型手动压饼机将小面团压成扁圆形，放入 16 克步骤 3 制成的馅，然后四边向中间捏紧，将接口处捏实，压扁成圆饼状；

6、将制作好的艾叶粑粑放在玉米叶或荷叶上，放入蒸笼用大火蒸 30 分钟，冷却后真空包装即成。