



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103211178 B

(45) 授权公告日 2014.05.14

(21) 申请号 201310083451.1

审查员 赵文娟

(22) 申请日 2013.03.16

(73) 专利权人 陆开云

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县东华路9号

(72) 发明人 陆开云

(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 1/212(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

(56) 对比文件

CN 102293359 A, 2011.12.28, 权利要求 3.

CN 102885274 A, 2013.01.23, 权利要求 1.

CN 102578472 A, 2012.07.18, 权利要求

1-3.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种波罗蜜核中仁南瓜健胃糕

(57) 摘要

本发明公开了一种果蔬南瓜泥 35-45, 南瓜子仁粉 4-5, 黑米粉 10-20, 马蹄粉 5-8, 面粉 15-20, 南瓜花瓣粉 3-5, 鲜酵母 0.4-0.8, 甘蔗汁 10-20, 健胃中药液 20-30, 蛋黄粉 4-6, 水适量。波罗蜜核中仁为桑科植物木波罗的种仁, 具有补中益气的功效。甘蔗性质温和滋补, 能充饥、止咳、健胃, 补充体力, 用于本发明可以代替甜味剂使用, 健康环保的同时具有食疗健胃作用。香蕉皮有整肠健胃、祛烦渴、润肺肠、通血脉、填精髓之功。

1. 一种波罗蜜核中仁南瓜健胃糕,其特征在于:

其是由下述重量份的原料制得:果蔬南瓜泥 35-45,南瓜子仁粉 4-5,黑米粉 10-20,马蹄粉 5-8,面粉 15-20,南瓜花瓣粉 3-5,鲜酵母 0.4-0.8,甘蔗汁 10-20,健胃中药液 20-30,蛋黄粉 4-6,水适量;

所述的南瓜花瓣粉由南瓜花瓣晒干后,磨粉,过 80-100 目筛而得;

所述的健胃中药液由下述重量份的原料混匀后加其总重量 4-6 倍的水煎煮去渣后制得:

向日葵花盘 1-2,鸡内金 2-4,山楂 1-2,莱菔子 3-5,山楂核 1-2,白扁豆花 1-2,山药 1-2;

所述的果蔬南瓜泥由下述重量份的原料制得:

波罗蜜核中仁 10-15,去核樱桃 2-4,南瓜 5-6,山竹肉 1-2,香蕉 1-2,胡萝卜 5-6,香蕉皮 1-2,火龙果皮 1-2;

制备方法为:

(1) 将波罗蜜核中仁、胡萝卜煮熟去皮、备用;

(2) 将香蕉皮、火龙果皮用浓度为 5-7% 的盐水煮 5-8 分钟,取出后,沥干水分,备用;

(3) 将制备果蔬南瓜泥的原料混匀后,破碎即得;

波罗蜜核中仁南瓜健胃糕制备方法为:

(1) 按重量份取黑米粉、面粉、马蹄粉、果蔬南瓜泥以及适量水混匀,最后加入鲜酵母,静置发酵 15-25 分钟,得发酵好的面粉;

(2) 于发酵好的面团中加入其余原料,混匀后,于模具中成型,得成型的糕坯;

(3) 将成型的糕坯于沸水浴上蒸 30-40 分钟后,取出,即得。

## 一种波罗蜜核中仁南瓜健胃糕

### 技术领域

[0001] 本发明涉及糕点领域,确切地说是一种波罗蜜核中仁南瓜健胃糕。

### 背景技术

[0002] 糕点是一种食品。它是以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料,配以各种辅料、馅料和调味料,初制成型,再经蒸、烤、炸、炒等方式加工制成。

[0003] 现有糕点品种单一,多缺少食疗等养生保健作用,而菠萝蜜核中仁目前罕见被利用。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种具有食疗健胃养生作用的波罗蜜核中仁南瓜健胃糕。

[0005] 上述目的通过以下方案实现:

[0006] 一种波罗蜜核中仁南瓜健胃糕,其特征在于:

[0007] 其是由下述重量份的原料制得:果蔬南瓜泥 35-45,南瓜子仁粉 4-5,黑米粉 10-20,马蹄粉 5-8,面粉 15-20,南瓜花瓣粉 3-5,鲜酵母 0.4-0.8,甘蔗汁 10-20,健胃中药液 20-30,蛋黄粉 4-6,水适量;

[0008] 所述的南瓜花瓣粉由南瓜花瓣晒干后,磨粉,过 80-100 目筛而得;

[0009] 所述的健胃中药液由下述重量份的原料混匀后加其总重量 4-6 倍的水煎煮去渣后制得:

[0010] 向日葵花盘 1-2,鸡内金 2-4,山楂 1-2,莱菔子 3-5,山楂核 1-2,白扁豆花 1-2,山药 1-2;

[0011] 所述的果蔬南瓜泥由下述重量份的原料制得:

[0012] 波罗蜜核中仁 10-15,去核樱桃 2-4,南瓜 5-6,山竹肉 1-2,香蕉 1-2,胡萝卜 5-6,香蕉皮 1-2,火龙果皮 1-2;

[0013] 制备方法为:

[0014] (1) 将菠萝蜜核中仁、胡萝卜煮熟去皮、备用;

[0015] (2) 将香蕉皮、火龙果皮用浓度为 5-7% 的盐水煮 5-8 分钟,取出后,沥干水分,备用;

[0016] (3) 将制备果蔬南瓜泥的原料混匀后,破碎即得。

[0017] 所述的一种波罗蜜核中仁南瓜健胃糕,其特征在于:制备方法为:

[0018] (1) 按重量份取黑米粉、面粉、马蹄粉、果蔬南瓜泥以及适量水混匀,最后加入酵母粉,静置发酵 15-25 分钟,得发酵好的面粉;

[0019] (2) 于发酵好的面团中加入其余原料,混匀后,于模具中成型,得成型的糕坯;

[0020] (3) 将成型的糕坯于沸水浴上蒸 30-40 分钟后,取出,即得。

[0021] 本发明的有益效果为:本发明口感细腻,健胃养胃,清香宜人。波罗蜜核中仁为桑科植物木波罗的种仁,具有补中益气的功效。甘蔗性质温和滋补,能充饥、止咳、健胃,补

充体力，用于本发明可以代替甜味剂使用，健康环保的同时具有食疗健胃作用。香蕉皮有整肠健胃、祛烦渴、润肺肠、通血脉、填精髓之功。

### 具体实施方式

[0022] 一种波罗蜜核中仁南瓜健胃糕，

[0023] 其是由下述重量份(kg)的原料制得：果蔬南瓜泥 45，南瓜子仁粉 5，黑米粉 20，马蹄粉 8，面粉 20，南瓜花瓣粉 3，0.8 份鲜酵母，甘蔗汁 20，健胃中药液 30，蛋黄粉 6，水适量；

[0024] 所述的南瓜花瓣粉由南瓜花瓣晒干后，磨粉，过 100 目筛而得；

[0025] 所述的健胃中药液由下述重量份的原料混匀后加其总重量 5 倍的水煎煮去渣后制得：

[0026] 向日葵花盘 2，鸡内金 3，山楂 1，莱菔子 5，山楂核 2，白扁豆花 1，山药 1；

[0027] 所述的果蔬南瓜泥由下述重量份的原料制得：

[0028] 波罗蜜核中仁 15，去核樱桃 4，南瓜 5，山竹肉 1，香蕉 2，胡萝卜 6，香蕉皮 1，火龙果皮 2；制备方法为：

[0029] (1) 将菠萝蜜核中仁、胡萝卜煮熟去皮、备用；

[0030] (2) 将香蕉皮、火龙果皮用浓度为 7% 的盐水煮 8 分钟，取出后，沥干水分，备用；

[0031] (3) 将制备果蔬南瓜泥的原料混匀后，破碎即得。

[0032] 所述的一种波罗蜜核中仁南瓜健胃糕，其特征在于：制备方法为：

[0033] (1) 按重量份取黑米粉、面粉、马蹄粉、果蔬南瓜泥以及适量水混匀，最后加入酵母粉，静置发酵 20 分钟，得发酵好的面粉；

[0034] (2) 于发酵好的面团中加入其余原料，混匀后，于模具中成型，得成型的糕坯；

[0035] (3) 将成型的糕坯于沸水浴上蒸 30 分钟后，取出，即得。