



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106212608 A

(43)申请公布日 2016.12.14

(21)申请号 201610712444.7

(22)申请日 2016.08.23

(71)申请人 高伟

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县太白
镇宁西村先丰自然村

(72)发明人 高伟

(51)Int.Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种自制百合安神饼干及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种自制百合安神饼干,由以下重量份的原料制成:百合200-240、菠萝25-30、胡萝卜0-80、番茄30-40、麦麸5-10、姬松茸菌丝15-20、玫瑰果70-90、千日红10-20、胎菊花3-6、红尖椒6-10、猪皮20-30、干苔条3-6、蒜末30-35、调味剂20-30、玉米面1600-1800和适量的水。本发明中采用的多种加工方法可以很好的起到保鲜效果,可以改善面食类的风味,延长面陈化时间,使得制得的饼干更加美味。

1. 一种自制百合安神饼干,其特征在于,由以下重量份的原料制成:百合200~240、菠萝25~30、胡萝卜0~80、番茄30~40、麦麸5~10、姬松茸菌丝15~20、玫瑰果70~90、千日红10~20、胎菊花3~6、猪皮20~30、干苔条3~6、蒜末30~35、红尖椒6~10、调味剂20~30、玉米面1600~1800和适量的水;所述调味剂由的制备方法为:取将茯苓2-3、沙苑子1-2、莱菔子3-4用7-9倍量的水浸提后,滤得药汁,再经喷雾干燥,得到中药粉,取螺蚌肉浆10-15置于盘中,再覆上一层酒糟3-4,共同置于蒸锅上隔水熏蒸8-10分钟,取得锅内物料,剔除盘中的酒糟,将剩余物料与中药粉拌匀,放入烤箱烤8-9分钟取出即得。

2. 根据权利要求1所述一种自制百合安神饼干的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1)将红尖椒、玫瑰果洗净后加入23-25℃的温水中浸泡6-8h,然后将浸泡过的红尖椒、玫瑰果放在水浴锅中隔水蒸熟,冷却后将红尖椒、玫瑰果干燥至含水量为35-40%后再将大豆送入膨化机中进行膨化处理;

(2)然后将再百合、菠萝、果胶酶、番茄、麦麸5~10、姬松茸菌丝加7-8倍23-25℃的温水浸泡2-3h后一起送入磨浆机中进行磨浆得浆料备用;

(3)将千日红、胎菊花、猪皮、玉米面,绞碎成鱼糜,混合后使用文火炒5-8min后磨成粉,然后步骤(1)、(2)所得物料放入锅中,加入相当于总量1/3的水,煮沸,然后边搅拌边烧,直至糊化,后一起倒入高压均质机中进行均质处理,得到均质料;

(4)将步骤(3)所得物料与干红葡萄酒以及其他剩余原料混合,混合均匀后加热煮沸15-20min后快速降温至10℃以下,然后再进行加热煮沸15-20min,后取出搅拌后揉捏成面团,切割成片状,最后预热至160~180℃的烤箱中烘焙15~20min即可。

一种自制百合安神饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品的工艺技术领域,具体涉及到一种自制百合安神饼干及其制备方法。

背景技术

[0002] 稻谷是我国第一大粮食品种,产量目前处于世界首位,每年生产约1.85亿t,占全国粮食总产量的37%。百合是稻谷加工的副产物,约占稻谷的6-8%,最新研究表明,百合集中了稻米64%的营养成分,有天然营养宝库之称。其含有丰富的蛋白质、脂肪、糖类、膳食纤维等营养素,还含有丰富的维生素、角鲨烯等生理活性成分,具有明显的营养保健功能,由于脂肪酶等的水解作用,百合易变质和酸败,随着百合稳定化技术的应用,以百合为基本原料可生产出许多衍生产品,目前在美国、日本等国家,百合所富含的各种有效成分被称作为原料,在医药用品和营养辅助食品领域广泛使用。

[0003] 淀粉微球具有良好的降解性能和生物相容性能,是一种前景较好的药物载体,淀粉微球可将液态物质吸附在微球的表面或包埋在微球内部,其作为一种新型的可生物降解材料,具有降解速度可控性、生物相容性、无毒、无免疫原性以及贮存稳定性,目前已成为优良药物的载体、吸附剂、包埋剂研发的新热点。

[0004]

发明内容

[0005] 本发明根据对百合的开发利用,发现一种提取百合中营养液的方法,同时结合制作饼干的工艺,制备出一种具有延长有效期和增强口感的饼干,具体是通过以下方法实现的:

一种自制百合安神饼干,其特征在于,由以下重量份的原料制成:百合200~240、菠萝25~30、胡萝卜0~80、番茄30~40、麦麸5~10、姬松茸菌丝15~20、玫瑰果70~90、千日红10~20、胎菊花3~6、红尖椒6~10、猪皮20~30、干苔条3~6、蒜末30~35、调味剂20~30、玉米面1600~1800和适量的水。

[0006] 所述调味剂由的制备方法为:取将茯苓2~3、沙苑子1~2、莱菔子3~4用7~9倍量的水浸提后,滤得药汁,再经喷雾干燥,得到中药粉,取螺蚌肉浆10~15置于盘中,再覆上一层酒糟3~4,共同置于蒸锅上隔水熏蒸8~10分钟,取得锅内物料,剔除盘中的酒糟,将剩余物料与中药粉拌匀,放入烤箱烤8~9分钟取出即得。

[0007] 所述一种自制百合安神饼干的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1)将红尖椒、玫瑰果洗净后加入23~25℃的温水中浸泡6~8h,然后将浸泡过的红尖椒、玫瑰果放在水浴锅中隔水蒸熟,冷却后将红尖椒、玫瑰果干燥至含水量为35~40%后再将大豆送入膨化机中进行膨化处理;

(2)然后将再百合、菠萝、果胶酶、番茄、麦麸5~10、姬松茸菌丝加7~8倍23~25℃的温水浸泡2~3h后一起送入磨浆机中进行磨浆得浆料备用;

(3)将千日红、胎菊花、猪皮、玉米面,绞碎成鱼糜,混合后使用文火炒5-8min后磨成粉,然后步骤(1)、(2)所得物料放入锅中,加入相当于总量1/3的水,煮沸,然后边搅拌边烧,直至糊化,后一起倒入高压均质机中进行均质处理,得到均质料;

(4)将步骤(3)所得物料与干红葡萄酒以及其他剩余原料混合,混合均匀后加热煮沸15-20min后快速降温至10℃以下,然后再进行加热煮沸15-20min,后取出搅拌后揉捏成面团,切割成片状,最后预热至160~180℃的烤箱中烘焙15-20min即可。

[0008] 本发明的有益效果:采用本发明的方法成功的将茯苓、沙苑子、莱菔子等食药材,赋予了本发明消食化痰、温补肝肾、明目健脾、宁心安神的保健功效,且添加多种营养物质,到饼干中,成为一种含蛋白质量更高的饼干,饼干也更受伤市场的欢迎,且本发明中采用的方法可以很好的起到保鲜效果,可以改善面食类的风味,延长面陈化时间,使得制得的饼干更加美味。

[0009]

具体实施方式

[0010] 一种自制百合安神饼干,其特征在于,由以下重量份的原料制成:百合200~240、菠萝25~30、胡萝卜0~80、番茄30~40、麦麸5~10、姬松茸菌丝15~20、玫瑰果70~90、千日红10~20、胎菊花3~6、红尖椒6~10、猪皮20~30、干苔条3~6、蒜末30~35、调味剂20~30、玉米面1600~1800和适量的水。

[0011] 所述调味剂由的制备方法为:取将茯苓2-3、沙苑子1-2、莱菔子3-4用7-9倍量的水浸提后,滤得药汁,再经喷雾干燥,得到中药粉,取螺蚌肉浆10-15置于盘中,再覆上一层酒糟3-4,共同置于蒸锅上隔水熏蒸8-10分钟,取得锅内物料,剔除盘中的酒糟,将剩余物料与中药粉拌匀,放入烤箱烤8-9分钟取出即得。

[0012] 所述一种自制百合安神饼干的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1)将红尖椒、玫瑰果洗净后加入23-25℃的温水中浸泡6-8h,然后将浸泡过的红尖椒、玫瑰果放在水浴锅中隔水蒸熟,冷却后将红尖椒、玫瑰果干燥至含水量为35-40%后再将大豆送入膨化机中进行膨化处理;

(2)然后将再百合、菠萝、果胶酶、番茄、麦麸、姬松茸菌丝加7-8倍23-25℃的温水浸泡2-3h后一起送入磨浆机中进行磨浆得浆料备用;

(3)将千日红、胎菊花、猪皮、玉米面,绞碎成鱼糜,混合后使用文火炒5-8min后磨成粉,然后步骤(1)、(2)所得物料放入锅中,加入相当于总量1/3的水,煮沸,然后边搅拌边烧,直至糊化,后一起倒入高压均质机中进行均质处理,得到均质料;

(4)将步骤(3)所得物料与干红葡萄酒以及其他剩余原料混合,混合均匀后加热煮沸15-20min后快速降温至10℃以下,然后再进行加热煮沸15-20min,后取出搅拌后揉捏成面团,切割成片状,最后预热至160~180℃的烤箱中烘焙15-20min即可。