



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103932116 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201410107144. 7

审查员 高颖

(22) 申请日 2014. 03. 21

(73) 专利权人 五河童师傅食品有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县经济开发区城南工业园龙岗路

(72) 发明人 鲁建辉

(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 1/217(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101589791 A, 2009. 12. 02,

CN 103330172 A, 2013. 10. 02,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种薄荷降火薯条及其制备方法

(57) 摘要

一种薄荷降火薯条及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:红薯 250-260、栀子花 1-2、大蓟 2-3、苦丁茶 1.8-2、车前草 2-2.2、南瓜花 0.8-1、灯心草 1-1.3、和合草 0.9-1.2、黄花菜 3-4、牡蛎 10-11、茶籽油 2-3、小麦胚芽 8-9、豆奶 20-22、速溶咖啡粉 7-9、薄荷糖 18-20、冰糖 10-12、营养添加剂 3-4。本发明的红薯条香甜可口,由于添加了薄荷糖,使得本发明入口清凉,同时本发明还添加了小麦胚芽,其含有丰富的蛋白质、维生素、矿物质等,丰富了本发明的营养,此外,本发明还添加了多种中草药,具有清心降火的功效,适于各类人群食用。

1. 一种薄荷降火薯条,其特征在于由下列重量份的原料制成:红薯 250-260、栀子花 1-2、大蓟 2-3、苦丁茶 1.8-2、车前草 2-2.2、南瓜花 0.8-1、灯心草 1-1.3、和合草 0.9-1.2、黄花菜 3-4、牡蛎 10-11、茶籽油 2-3、小麦胚芽 8-9、豆奶 20-22、速溶咖啡粉 7-9、薄荷糖 18-20、冰糖 10-12、营养添加剂 3-4;所述营养添加剂由下列重量份原料制成:橘络 1-1.2、荔枝核 2-2.4、制首乌 0.8-1、石榴叶 1.2-1.3、白萝卜 3-4、香菇 2-3、山楂片 2-3、葡萄酒 10-11、榛子仁 4-5;

该营养添加剂的制备方法为:

(1)将橘络、荔枝核、制首乌、石榴叶加 4-5 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2)将白萝卜、香菇加提取液打浆,过滤除渣,在所得滤液中加入碾碎的山楂片,小火熬膏,烘干后研成粉末;

(3)将榛子仁放置于葡萄酒中浸泡 2-3 小时后捞出,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料混合拌匀,即得;

所述的薄荷降火薯条的制备方法,包括以下步骤:

(1)将栀子花、大蓟、苦丁茶、车前草、南瓜花、灯心草、和合草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得药液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

(2)将黄花菜加 3-4 倍的水打浆,过滤除渣,收集滤液;将牡蛎与滤液混合入锅,小火焖煮 10-15 分钟,然后将牡蛎捞出、晾干,与茶籽油混合拌匀,烘干后粉碎;

(3)将小麦胚芽入锅,小火炒香后出料,加豆奶进行磨浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得小麦胚芽粉;

(4)将红薯去皮,送入蒸锅中大火蒸熟后取出,打成泥,所得红薯泥与步骤(1)、(2)、(3)所得物料混合拌匀,送入模具,压实后脱模、切条、晒干,得红薯条;

(5)将速溶咖啡粉加 4-5 倍的水充分搅拌后与薄荷糖、冰糖混合入锅,小火加热搅拌至薄荷糖、冰糖完全融化,然后加入营养添加剂,搅拌均匀后出料,得糖浆;将糖浆均匀浇在红薯条表面,冷却,即得。

一种薄荷降火薯条及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种薯条,尤其涉及一种薄荷降火薯条及其制备方法。

背景技术

[0002] 薯条是一种广受人们欢迎的休闲食品。现在市场上薯条的口味种类繁多,其多是使用味精和不同香料进行调味。但是这种薯条营养成分单一,不具有保健功效。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种薄荷降火薯条及其制备方法,本发明具有口感好,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

[0005] 一种薄荷降火薯条,其特征在于由下列重量份的原料制成:

[0006] 红薯 250-260、栀子花 1-2、大蓟 2-3、苦丁茶 1.8-2、车前草 2-2.2、南瓜花 0.8-1、灯心草 1-1.3、和合草 0.9-1.2、黄花菜 3-4、牡蛎 10-11、茶籽油 2-3、小麦胚芽 8-9、豆奶 20-22、速溶咖啡粉 7-9、薄荷糖 18-20、冰糖 10-12、营养添加剂 3-4;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份原料制成:橘络 1-1.2、荔枝核 2-2.4、制首乌 0.8-1、石榴叶 1.2-1.3、白萝卜 3-4、香菇 2-3、山楂片 2-3、葡萄酒 10-11、榛子仁 4-5;

[0008] 制备方法为:(1)将橘络、荔枝核、制首乌、石榴叶加 4-5 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,得提取液;

[0009] (2)将白萝卜、香菇加提取液打浆,过滤除渣,在所得滤液中加入碾碎的山楂片,小火熬膏,烘干后研成粉末;

[0010] (3)将榛子仁放置于葡萄酒中浸泡 2-3 小时后捞出,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料混合拌匀,即得。

[0011] 所述的薄荷降火薯条的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0012] (1)将栀子花、大蓟、苦丁茶、车前草、南瓜花、灯心草、和合草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得药液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

[0013] (2)将黄花菜加 3-4 倍的水打浆,过滤除渣,收集滤液;将牡蛎与滤液混合入锅,小火焖煮 10-15 分钟,然后将牡蛎捞出、晾干,与茶籽油混合拌匀,烘干后粉碎;

[0014] (3)将小麦胚芽入锅,小火炒香后出料,加豆奶进行磨浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得小麦胚芽粉;

[0015] (4)将红薯去皮,送入蒸锅中大火蒸熟后取出,打成泥,所得红薯泥与步骤(1)、(2)、(3)所得物料混合拌匀,送入模具,压实后脱模、切条、晒干,得红薯条;

[0016] (5)将速溶咖啡粉加 4-5 倍的水充分搅拌后与薄荷糖、冰糖混合入锅,小火加热搅拌至薄荷糖、冰糖完全融化,然后加入营养添加剂,搅拌均匀后出料,得糖浆;将糖浆均匀浇在红薯条表面,冷却,即得。

[0017] 本发明中的灯心草为灯心草科植物灯心草的茎髓或全草,和合草为远志科植物排钱金不换的全草。

[0018] 本发明的有益效果为:

[0019] 本发明的红薯条香甜可口,由于添加了薄荷糖,使得本发明入口清凉,同时本发明还添加了小麦胚芽,其含有丰富的蛋白质、维生素、矿物质等,丰富了本发明的营养,此外,本发明还添加了多种中草药,具有具有清心降火的功效,适于各类人群食用。

具体实施方式

[0020] 一种薄荷降火薯条,其特征在于由下列重量份(公斤)的原料制成:

[0021] 红薯 260、栀子花 2、大蓟 3、苦丁茶 1.8、车前草 2.2、南瓜花 0.8、灯心草 1.3、和合草 1.2、黄花菜 4、牡蛎 11、茶籽油 3、小麦胚芽 8、豆奶 22、速溶咖啡粉 7、薄荷糖 20、冰糖 12、营养添加剂 4;

[0022] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成:橘络 1.2、荔枝核 2.4、制首乌 0.8、石榴叶 1.3、白萝卜 4、香菇 2、山楂片 3、葡萄酒 10、榛子仁 5;

[0023] 制备方法为:(1)将橘络、荔枝核、制首乌、石榴叶加 4-5 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,得提取液;

[0024] (2)将白萝卜、香菇加提取液打浆,过滤除渣,在所得滤液中加入碾碎的山楂片,小火熬膏,烘干后研成粉末;

[0025] (3)将榛子仁放置于葡萄酒中浸泡 2-3 小时后捞出,烘干后粉碎,然后与步骤(2)所得物料混合拌匀,即得。

[0026] 所述的薄荷降火薯条的制备方法,包括以下步骤:

[0027] (1)将栀子花、大蓟、苦丁茶、车前草、南瓜花、灯心草、和合草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,所得药液经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

[0028] (2)将黄花菜加 3-4 倍的水打浆,过滤除渣,收集滤液;将牡蛎与滤液混合入锅,小火焖煮 10-15 分钟,然后将牡蛎捞出、晾干,与茶籽油混合拌匀,烘干后粉碎;

[0029] (3)将小麦胚芽入锅,小火炒香后出料,加豆奶进行磨浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,得小麦胚芽粉;

[0030] (4)将红薯去皮,送入蒸锅中大火蒸熟后取出,打成泥,所得红薯泥与步骤(1)、(2)、(3)所得物料混合拌匀,送入模具,压实后脱模、切条、晒干,得红薯条;

[0031] (5)将速溶咖啡粉加 4-5 倍的水充分搅拌后与薄荷糖、冰糖混合入锅,小火加热搅拌至薄荷糖、冰糖完全融化,然后加入营养添加剂,搅拌均匀后出料,得糖浆;将糖浆均匀浇在红薯条表面,冷却,即得。