



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 03140322.0

[43] 公开日 2004年4月28日

[11] 公开号 CN 1491583A

[22] 申请日 2003.8.27 [21] 申请号 03140322.0
 [71] 申请人 陈剑英
 地址 524031 广东省湛江市赤坎区新江三巷
 74号102房
 [72] 发明人 陈剑英

[74] 专利代理机构 湛江市三强专利事务所
 代理人 庞爱英

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称 小米粽及其制作方法

[57] 摘要

本发明属于食品加工技术，特别是一种小米粽及其制作方法。本发明的小米粽以小米作为主要原料，配以其他材料及调味料加工制作而成。小米是药食同源的食品，具有去湿、健脾、益气、和胃、镇静等功效。绿豆具有清热解毒、解暑的作用。咸蛋黄含有丰富的铁元素，有补血之功效。再用虾米、猪肉、鸡精等调配，使小米粽含有蛋白质、β-胡萝卜素、卵磷脂、维生素B₁、B₂、C、E，脂肪、钙、锌、铁等营养成分，其特点是营养丰富，易消化，多食不腻。是符合现代饮食标准的健康食品。

ISSN 1008-4274

1、一种小米粽，其原料及配比为（按重量份）：

小米 1 绿豆 0.5 猪肉 0.3 红腰豆 0.05
虾米 0.05 咸蛋黄 0.05 调味料适量

2、据权利要求1所述的小米粽，其特征在于：所述调味料为：盐、猪油、糖、酒、生抽、鸡精。

3、据权利要求1所述小米粽的制备方法，按如下方法：

①、按原料及配比为（按重量份）：小米1、绿豆0.5、猪肉0.3、虾米0.05、咸蛋黄0.05、红腰豆0.05、调味料适量；

②、小米先用小苏打水浸泡5小时，小米、水与小苏打的比例为（按重量比）1：2：0.006，然后捞起用清水冲洗三次，滤干水，加盐和糖拌匀，备用；

③、将水煮开后放入绿豆，熄火浸泡1小时，去皮，备用；红腰豆用水煮开10分钟后退水，再用火煮熟透，备用；

④、猪肉切块加入盐、生抽和白酒拌匀腌制2小时，备用；

⑤、虾米切碎后用猪油炒香，再加入步骤②③的小米和绿豆，加糖、盐和鸡精拌匀，备用；

⑥、将干粽叶放在温度为70℃—80℃的水中浸泡1小时，捞起清洗干净，备用；

⑦包粽：粽叶折成斗状，先放一层步骤⑤制得的小米绿豆混合物于底部，随后放入咸蛋黄、虾米、红腰豆和猪肉，最后再放入小米绿豆混合物，将粽叶包裹好，用绳索扎紧；

⑧、将包好的粽子放入锅内大火煮沸半小时后用慢火泡煮4—5小时。

小米粽及其制作方法

技术领域

本发明属于食品加工技术，特别是一种小米粽及其制作方法。

背景技术

传统食品粽子，其主要原料以糯米为主，如专利01127842.0 一种黑糯米裹蒸粽及其制作方法，专利00110804.2一种粽子等。以糯米为主要原料加工而成的糯米粽，吃起来感觉较油腻，并且不是人人都适宜食用。

发明内容

本发明的目的是提供一种以小米为主要原料，口感不油腻，适合大众食用的小米粽及其制作方法。

本发明的小米粽其原料及配比为（按重量份）：小米1、绿豆0.5、猪肉0.3、虾米0.05、咸蛋黄0.05、红腰豆0.05、调味料适量。

所述调味料为：盐、猪油、糖、酒、生抽、鸡精。

该小米粽的制作方法：

①、按原料及配比为（按重量份）：小米1、绿豆0.5、猪肉0.3、虾米0.05、咸蛋黄0.05、红腰豆0.05、调味料适量；

②、小米先用小苏打水浸泡5小时，小米、水与小苏打的比例为（按重量比）1：2：0.006，然后捞起用清水冲洗三次，滤干水，加盐和糖拌匀，备用；

③、将水煮开后放入绿豆，熄火浸泡1小时，去皮，备用；红腰豆用水煮开10分钟后退水，再用火煮熟透，备用；

④、猪肉切块加入盐、生抽和白酒拌匀腌制2小时，备用；

⑤、虾米切碎后用猪油炒香，再加入步骤②③的小米和绿豆，加糖、盐和鸡精拌匀，备用；

⑥、将干粽叶放在温度为70℃—80℃的水中浸泡1小时，捞起清洗干净，

备用；

⑦包粽：粽叶折成斗状，先放一层步骤⑤制得的小米绿豆混合物于底部，随后放入咸蛋黄、红腰豆和猪肉，最后再放入小米绿豆混合物，将粽叶包裹好，用绳索扎紧；

⑧、将包好的粽子放入锅内用大火煮沸半小时，再用慢火泡煮4—5小时。

本发明的小米粽以小米作为主要原料，配以其他材料及调味料加工制作而成。小米是药食同源的食品，具有去湿、健脾、益气、和胃、镇静等功效。绿豆具有清热解毒、解暑的作用。咸蛋黄含有丰富的铁元素，有补血之功效。再用虾米、猪肉、鸡精等调配，使小米粽含有蛋白质、 β -胡萝卜素、卵磷脂、维生素B₁、B₂、C、E，脂肪、钙、锌、铁等营养成分，其特点是营养丰富，易消化，多食不腻。是符合现代饮食标准的健康食品。

具体实施方式

取小米500g用苏打水浸泡5小时后捞起用清水冲洗三次，滤干水，小米、水与小苏打的比例为（重量比）1：2：0.006。用苏打水浸泡小米的目的是去除小米的苦涩，吃起来口感更好。浸泡过的小米用白糖40g、盐8g、鸡精1.5g拌匀备用。绿豆250g，将水煮开后放入绿豆，熄火浸泡1小时，去皮，用白糖16g、盐8g拌匀备用。猪脯肉150g，切成小块，加盐1.5g、生抽3g、白糖4.5g、白酒3g、鸡精0.3g拌匀腌制2小时，使其入味。虾米2.5g切碎后放入油锅内用猪油炒香，再加入已处理好的绿豆和小米拌匀。蛋黄25g，红腰豆25g备用。将干粽叶放在温度为70℃—80℃的水中浸泡1小时，捞出清洗干净。原料的处理及准备工作完毕后，包粽，将粽叶折成斗状，先放一层小米和绿豆的混合物在底部，随后放入咸蛋黄、红腰豆及猪脯肉于中间，最后再放入小米和绿豆混合物，将粽叶包裹好用绳索扎紧，每500g小米的量可包6—7个粽。粽子放入锅内大火煮沸半小时后用慢火泡煮4—5小时，即可食用。