



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107495319 A

(43)申请公布日 2017.12.22

(21)申请号 201710696628.3

(22)申请日 2017.08.15

(71)申请人 贵州省习水县淋滩红糖厂

地址 564615 贵州省遵义市习水县隆兴镇
淋滩村

(72)发明人 杨彬

(74)专利代理机构 重庆强大凯创专利代理事务
所(普通合伙) 50217

代理人 蒙捷

(51)Int.Cl.

A23L 29/30(2016.01)

A23L 29/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种生姜红糖的制作方法

(57)摘要

本申请公开了保健食品领域的一种生姜红糖的制作方法,制备两份甘蔗汁和生姜浆液;再分出两份甘蔗汁,一份甘蔗汁与生姜浆液一起熬制得到姜糖液,另一份甘蔗汁单独熬制得到红糖液,然后准备底部水平,四周垂直于底部的容器,将红糖液加入容器中得到底层红糖液,底层红糖液的高度为0.5~0.1cm,静置待其冷却凝固后加入姜糖液,静置冷却待姜糖液凝固后再加入红糖液得到上层红糖液,待上层红糖液凝固后取出即可。与现有技术相比,本方法将生姜的成分和红糖完全融合,凝固后方便携带和保存。

1. 一种生姜红糖的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一、原料的准备:甘蔗压榨后留取甘蔗汁;生姜洗净后搅碎成浆状得到生姜浆液;

步骤二、准备两份甘蔗汁,分别是第一甘蔗汁和第二甘蔗汁;第一甘蔗汁和生姜浆液的重量分数为第一甘蔗汁3~4份、生姜浆液1~2份;

步骤三、将第一甘蔗汁与生姜浆液混合后加入锅中熬煮三次,每次熬煮都需要不停搅拌,第一次熬煮的时间为3~4h,停止加热1~2h,第二次熬煮的时间为2~3h,停止加热1~2h,第三次加热的时间为1~2h;得到姜糖液;

步骤四、另起一口锅,将第二甘蔗汁放入锅中熬煮,持续不断的熬煮18~20h后得到红糖液;

步骤五、准备底部水平,四周垂直于底部的容器,将红糖液加入容器中得到底层红糖液,底层红糖液的高度为0.5~0.1cm,静置待其冷却凝固后加入姜糖液,静置冷却待姜糖液凝固后再加入红糖液得到上层红糖液,待上层红糖液凝固后取出即可。

2. 如权利要求1所述的生姜红糖的制作方法,其特征在于:步骤一中,将生姜浆液进行过滤挤压得到净化的生姜浆液,残留的生姜渣使用白酒浸泡两次,然后再过滤出浸泡后的白酒,然后将白酒加入净化的生姜浆液中。

3. 如权利要求2所述的生姜红糖的制作方法,其特征在于:步骤三中第一次熬煮的时间为3h,第二次熬煮的时间为2h,第三次熬煮的时间为1h。

4. 如权利要求3所述的生姜红糖的制作方法,其特征在于:步骤三中每次停止加热期间,都在锅上盖上盖子。

一种生姜红糖的制作方法

技术领域

[0001]

本发明涉及保健食品领域,具体涉及一种生姜红糖的制作方法。

背景技术

[0002] 红糖是禾本科草本植物甘蔗的茎经压榨取汁炼制而成的红色至红棕色的晶体,也叫黄糖。红糖几乎保留了甘蔗汁液中的全部成分,除了具备糖的功能外,还含有维生素和微量元素,例如:铁、锌、锰等,其营养成分比白砂糖高很多倍。红糖还可入药,在中医药角度来说,红糖性温、味甘、入脾,具有补血、散瘀、暖肝、驱寒等功效,尤其适合产妇、儿童贫血是食用。

[0003] 生姜,是姜科植物姜的新鲜根茎。生姜除了作为菜肴的调味品也可以用作药物食用,其性味辛、微温;具有解表散寒、温中止呕、化痰止咳的功效,通常可用于风寒感冒、胃寒呕吐,寒痰咳嗽等病症。

[0004] 生姜和红糖同用,制备成红糖姜茶,是我们日常生活中常见并且很有疗效的一种保健饮料。生姜辛温特性能够增强红糖补血活血、散瘀的功效,红糖又可增强生姜解表散寒的作用,两者配合还可以增加止痛功效,尤其适用于宫寒痛经的女性,生姜、红糖配合,可以让经血通畅,改善通经。

[0005] 现有的红糖姜茶的制备方法是:将生姜洗净切片后,放入清水中煎煮,清水烧沸后加入红糖。但是红糖是从甘蔗汁中提取出来的,经过熬煮后,其中的有效成分含量有较大的损失,再者,因为煎煮后的生姜片如果直接食用的话,会有点辛辣,不便入口,所以一般都是直接扔掉,但是其中的成分提取不完全,因此,现有的红糖姜茶对原材料的利用率不高,最终会导致材料的浪费。

发明内容

[0006] 本发明针对上述存在的技术问题,提供一种生姜红糖的制作方法,制备出一种便于携带的生姜红糖,高效利用原料资源,减少浪费。

[0007] 为了解决上述技术问题,本发明提供如下基础技术方案:一种生姜红糖的制作方法,括以下步骤:

步骤一、原料的准备:甘蔗压榨后留取甘蔗汁;生姜洗净后搅碎成浆状得到生姜浆液;

步骤二、准备两份甘蔗汁,分别是第一甘蔗汁和第二甘蔗汁;第一甘蔗汁和生姜浆液的重量分数为第一甘蔗汁3~4份、生姜浆液1~2份;

步骤三、将第一甘蔗汁与生姜浆液混合后加入锅中熬煮三次,每次熬煮都需要不停搅拌,第一次熬煮的时间为3~4h,停止加热1~2h,第二次熬煮的时间为2~3h,停止加热1~2h,第三次加热的时间为1~2h;得到姜糖液;

步骤四、另起一口锅,将第二甘蔗汁放入锅中熬煮,持续不断的熬煮18~20h后得到红糖液;

步骤五、准备底部水平,四周垂直于底部的容器,将红糖液加入容器中得到底层红糖液,底层红糖液的高度为0.5~0.1cm,静置待其冷却凝固后加入姜糖液,静置冷却待姜糖液凝固后再加入红糖液得到上层红糖液,待上层红糖液凝固后取出即可。

[0008] 本发明的有益效果为:本方案中,将生姜制成浆状,得到生姜浆液;生姜浆液和第一甘蔗汁混合进行熬煮,通过加热长时间的熬煮将生姜中的有效成分。

[0009] 本方案方法得到的生姜红糖,待上层红糖液和下层红糖液凝固后,含有生姜成分的姜糖液夹在两层红糖液之间,这样得到的生姜红糖能够将生姜颗粒与空气隔绝开,延长了保存时间;与现有技术相比,本方法将生姜的成分和红糖完全融合,凝固后方便携带。

[0010] 以下是对基础技术方案的优化:

优化方案一:步骤一中,将生姜浆液进行过滤挤压得到净化的生姜浆液,残留的生姜渣使用白酒浸泡两次,然后再过滤出浸泡后的白酒,然后将白酒加入净化的生姜浆液中。虽然生姜浆液比较细腻,但是其中还是含有较细的生姜颗粒,利用其加工出来的生姜红糖在食用时,使用温水冲化后,糖水中会有悬浮的生姜颗粒,会影响到口感,采用本优化方案,白酒可以浸提出生姜颗粒中的极性较小的成分提取出来,然后将生姜渣弃掉,这样就可以提高口感。

[0011] 优化方案二,基于优化方案一:步骤三中第一次熬煮的时间为3h,第二次熬煮的时间为2h,第三次熬煮的时间为1h。

[0012] 优化方案三,基于优化方案二:步骤三中每次停止加热期间,都在锅上盖上盖子。盖上盖子能够达到闷热的效果,得到的生姜红糖具有浓郁的焦香气味。

具体实施方式

[0013] 下面结合实施例对本发明技术方案作进一步说明:

实施例1:一种生姜红糖的制作方法,括以下步骤:

步骤一、原料的准备:甘蔗压榨后留取甘蔗汁;生姜洗净后搅碎成浆状得到生姜浆液;将生姜浆液进行过滤挤压得到净化的生姜浆液,残留的生姜渣使用白酒浸泡两次,然后再过滤出浸泡后的白酒,然后将白酒加入净化的生姜浆液中;

步骤二、准备两份甘蔗汁,分别是第一甘蔗汁和第二甘蔗汁;第一甘蔗汁和净化的生姜浆液的重量分数为第一甘蔗汁300kg、净化的生姜浆液200kg;

步骤三、将第一甘蔗汁与净化的生姜浆液混合后加入锅中熬煮三次,每次熬煮都需要不停搅拌,第一次熬煮的时间为4h,停止加热2h,第二次熬煮的时间为2h,停止加热1h,第三次加热的时间为1h;得到姜糖液;每次停止加热期间,都在锅上盖上盖子;

步骤四、另起一口锅,将第二甘蔗汁放入锅中熬煮,持续不断的熬煮19h后得到红糖液;

步骤五、准备底部水平,四周垂直于底部的容器,将红糖液加入容器中得到底层红糖液,底层红糖液的高度为0.5~0.1cm,静置待其冷却凝固后加入姜糖液,静置冷却待姜糖液凝固后再加入红糖液得到上层红糖液,待上层红糖液凝固后取出即可。

[0014] 实施例2:一种生姜红糖的制作方法,括以下步骤:

步骤一、原料的准备:甘蔗压榨后留取甘蔗汁;生姜洗净后搅碎成浆状得到生姜浆液;将生姜浆液进行过滤挤压得到净化的生姜浆液,残留的生姜渣使用白酒浸泡两次,然后再过滤出浸泡后的白酒,然后将白酒加入净化的生姜浆液中;

步骤二、准备两份甘蔗汁,分别是第一甘蔗汁和第二甘蔗汁;第一甘蔗汁和净化的生姜浆液的重量分数为第一甘蔗汁400kg、净化的生姜浆液150kg;

步骤三、将第一甘蔗汁与净化的生姜浆液混合后加入锅中熬煮三次,每次熬煮都需要不停搅拌,第一次熬煮的时间为3h,停止加热1h,第二次熬煮的时间为3h,停止加热1h,第三次加热的时间为2h;得到姜糖液;每次停止加热期间,都在锅上盖上盖子;

步骤四、另起一口锅,将第二甘蔗汁放入锅中熬煮,持续不断的熬煮18h后得到红糖液;

步骤五、准备底部水平,四周垂直于底部的容器,将红糖液加入容器中得到底层红糖液,底层红糖液的高度为0.5~0.1cm,静置待其冷却凝固后加入姜糖液,静置冷却待姜糖液凝固后再加入红糖液得到上层红糖液,待上层红糖液凝固后取出即可。

[0015] 实施例3:一种生姜红糖的制作方法,括以下步骤:

步骤一、原料的准备:甘蔗压榨后留取甘蔗汁;生姜洗净后搅碎成浆状得到生姜浆液;将生姜浆液进行过滤挤压得到净化的生姜浆液,残留的生姜渣使用白酒浸泡两次,然后再过滤出浸泡后的白酒,然后将白酒加入净化的生姜浆液中;

步骤二、准备两份甘蔗汁,分别是第一甘蔗汁和第二甘蔗汁;第一甘蔗汁和净化的生姜浆液的重量分数为第一甘蔗汁350kg、净化的生姜浆液100kg;

步骤三、将第一甘蔗汁与净化的生姜浆液混合后加入锅中熬煮三次,每次熬煮都需要不停搅拌,第一次熬煮的时间为4h,停止加热1h,第二次熬煮的时间为3h,停止加热2h,第三次加热的时间为1h;得到姜糖液;每次停止加热期间,都在锅上盖上盖子;

步骤四、另起一口锅,将第二甘蔗汁放入锅中熬煮,持续不断的熬煮20h后得到红糖液;

步骤五、准备底部水平,四周垂直于底部的容器,将红糖液加入容器中得到底层红糖液,底层红糖液的高度为0.5~0.1cm,静置待其冷却凝固后加入姜糖液,静置冷却待姜糖液凝固后再加入红糖液得到上层红糖液,待上层红糖液凝固后取出即可。

[0016] 对于本领域的技术人员来说,在不脱离本发明结构的前提下,还可以作出若干变形和改进,这些也应该视为本发明的保护范围,这些都不会影响本发明实施的效果和专利的实用性。