



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103222582 B

(45) 授权公告日 2015. 10. 21

(21) 申请号 201310107554. 7

(22) 申请日 2013. 03. 30

(73) 专利权人 安徽金禾粮油集团有限公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县谷阳路  
33 号

(72) 发明人 陈少金

(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 1/105(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101380105 A, 2009. 03. 11, 全文 .

CN 101606696 A, 2009. 12. 23, 全文 .

CN 102228242 A, 2011. 11. 02, 说明书第

[0008]-[0009]、[0011]、[0013]、[0018]-[0020]、  
[0041] 段 .

CN 1242157 A, 2000. 01. 26, 全文 .

CN 1813547 A, 2006. 08. 09, 全文 .

CN 1931335 A, 2007. 03. 21, 全文 .

孙科祥等 . 低糖保健开花馒头的研制 . 《食  
品研究与开发》. 2006, 第 27 卷 (第 11 期),

审查员 孔倩

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种豆渣蔬菜馒头及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种豆渣蔬菜馒头,它是由  
下述重量份的原料组成的:面粉 62-67、燕麦  
粉 12-15、豆渣 5-8、地黄花 2-3、水芹 2-4、甘蓝  
2-3、枸杞叶 3-4、韭菜 2-3、草石蚕 1-2、金针菇  
2-3、向日葵花盘 2-3、玉竹 1-2、葡萄叶 5-7、蔗糖  
0. 1-0. 3、刺槐豆胶 0. 06-0. 07。本发明生产的馒  
头不仅细腻光滑、口感丰富,加入的豆渣,废物利  
用,大大节约了生产成本,通过与各原料的混合造  
粒,减少了营养成分在蒸制过程中的流失,增强了  
保健价值,其中玉竹功能主治:滋阴润肺;养胃生  
津。燥咳;劳嗽;热病阴液耗伤之咽干口渴;内热  
消渴;阴虚外感;头昏眩晕;筋脉挛痛,本发明的  
馒头具有平肝清热,祛风利湿,健胃利血等功效,  
有益于人体健康。

1. 一种豆渣蔬菜馒头,其特征在於它是由下述重量份的原料制成的:

面粉 62-67、燕麦粉 12-15、豆渣 5-8、地黄花 2-3、水芹 2-4、甘蓝 2-3、枸杞叶 3-4、韭菜 2-3、草石蚕 1-2、金针菇 2-3、向日葵花盘 2-3、玉竹 1-2、葡萄叶 5-7、蔗糖 0.1-0.3、刺槐豆胶 0.06-0.07;

所述的豆渣蔬菜馒头,包括以下步骤:

(1)将上述豆渣在浓度为 40-60% 的食盐水中浸泡 1-2 天,取出后与上述水芹、地黄花混合研碎,用一层纱布包裹,置于蒸笼内,蒸煮 30-40 分钟,出料后加入混合料重量 1-2% 的大豆蛋白粉、2-4% 的甘油搅拌均匀,造粒;

(2)将上述枸杞叶、韭菜、草石蚕、向日葵花盘、玉竹、葡萄叶混合加水提取,得提取液;

(3)将上述甘蓝加 3-5 倍水研磨成浆,倒入锅内,中火炒制 1-3 分钟,加入甘蓝重量 2-5% 的蜂蜜、3-7% 的乳清粉,加盖,文火焖制 3-5 分钟,出料晒干后与上述金针菇研碎;

(4)将上述处理后的各原料与剩余原料混合,搅拌均匀后加 30-40℃ 水和酵母,使得混料含水量为 25-32%,和成面团;

(5)将上述面团置于温度为 35-38℃、相对湿度 80-90% 的环境下发酵 2-3 小时,得到发酵面团;

(6)将上述发酵面团制成规定的形状,在温度为 36-40℃ 下醒发 20-30 分钟;

(7)将醒发后的馒头放在蒸锅上蒸 15-20 分钟后即得所述豆渣蔬菜馒头。

## 一种豆渣蔬菜馒头及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及一种馒头,尤其涉及一种豆渣蔬菜馒头及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 目前,随着我们生活水平的提高,在日常生活中每天的主食基本上为米和面,这样就造成了我们每天所摄取的营养成分比较单调,满足不了我们人体的需要,致使大多数人的营养失衡,常此以往一些慢性病和亚健康状态在一些人群当中呈蔓延趋势,因此对我们日常当中的饮食需要进行相应的调整,使我们的饮食多元化,特别是在日常饮食为主的米和面的产品中加入多种有益于人体的保健成分是非常必要的。

### 发明内容

[0003] 本发明目的就是提供一种豆渣蔬菜馒头及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种豆渣蔬菜馒头,它是由下述重量份的原料组成的:

[0006] 面粉 62-67、燕麦粉 12-15、豆渣 5-8、地黄花 2-3、水芹 2-4、甘蓝 2-3、枸杞叶 3-4、韭菜 2-3、草石蚕 1-2、金针菇 2-3、向日葵花盘 2-3、玉竹 1-2、葡萄叶 5-7、蔗糖 0.1-0.3、刺槐豆胶 0.06-0.07。

[0007] 一种豆渣蔬菜馒头,包括以下步骤:

[0008] (1)将上述豆渣在浓度为 40-60% 的食盐水中浸泡 1-2 天,取出后与上述水芹、地黄花混合研碎,用一层纱布包裹,置于蒸笼内,蒸煮 30-40 分钟,出料后加入混合料重量 1-2% 的大豆蛋白粉、2-4% 的甘油搅拌均匀,造粒;

[0009] (2)将上述枸杞叶、韭菜、草石蚕、向日葵花盘、玉竹、葡萄叶混合加水提取,得提取液;

[0010] (3)将上述甘蓝加 3-5 倍水研磨成浆,倒入锅内,中火炒制 1-3 分钟,加入甘蓝重量 2-5% 的蜂蜜、3-7% 的乳清粉,加盖,文火焖制 3-5 分钟,出料晒干后与金针菇混合研碎;

[0011] (4)将上述处理后的各原料与剩余原料混合,搅拌均匀后加 30-40℃ 水和酵母,使得混料含水量为 25-32%,和成面团;

[0012] (5)将上述面团置于温度为 35-38℃、相对湿度 80-90℃ 的环境下发酵 2-3 小时,得到发酵面团;

[0013] (6)将上述发酵面团制成规定的形状,在温度为 36-40℃ 下醒发 20-30 分钟;

[0014] (7)将醒发后的馒头放在蒸锅上蒸 15-20 分钟后即得所述豆渣蔬菜馒头。本发明的优点是:

[0015] 本发明生产的馒头不仅细腻光滑、口感丰富,加入的豆渣,废物利用,大大节约了生产成本,通过与各原料的混合造粒,减少了营养成分在蒸制过程中的流失,增强了保健价值,其中玉竹功能主治:滋阴润肺;养胃生津。燥咳;劳嗽;热病阴液耗伤之咽干口渴;内热消渴;阴虚外感;头昏眩晕;筋脉挛痛,本发明的馒头具有平肝清热,祛风利湿,健胃利血等

功效,有益于人体健康。

### 具体实施方式

[0016] 实施例 1

[0017] 一种豆渣蔬菜馒头,它是由下述重量份(公斤)的原料组成的:

[0018] 面粉 67、燕麦粉 15、豆渣 8、地黄花 2-3、水芹 4、甘蓝 3、枸杞叶 4、韭菜 3、草石蚕 2、金针菇 3、向日葵花盘 2-3、玉竹 2、葡萄叶 7、蔗糖 0.3、刺槐豆胶 0.07。

[0019] 一种豆渣蔬菜馒头,包括以下步骤:

[0020] (1)将上述豆渣在浓度为 60% 的食盐水中浸泡 2 天,取出后与上述水芹、地黄花混合研碎,用一层纱布包裹,置于蒸笼内,蒸煮 40 分钟,出料后加入混合料重量 2% 的大豆蛋白粉、4% 的甘油搅拌均匀,造粒;

[0021] (2)将上述枸杞叶、韭菜、草石蚕、向日葵花盘、玉竹、葡萄叶混合加水提取,得提取液;

[0022] (3)将上述甘蓝加 5 倍水研磨成浆,倒入锅内,中火炒制 3 分钟,加入甘蓝重量 5% 的蜂蜜、7% 的乳清粉,加盖,文火焖制 5 分钟,出料晒干后与上述金针菇研碎;

[0023] (4)将上述处理后的各原料与剩余原料混合,搅拌均匀后加 40℃ 水和酵母,使得混料含水量为 32%,和成面团;

[0024] (5)将上述面团置于温度为 35-38℃、相对湿度 90% 的环境下发酵 3 小时,得到发酵面团;

[0025] (6)将上述发酵面团制成规定的形状,在温度为 40℃ 下醒发 30 分钟;

[0026] (7)将醒发后的馒头放在蒸锅上蒸 20 分钟后即得所述豆渣蔬菜馒头。