



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105146394 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 16

(21) 申请号 201510660229. 2

(22) 申请日 2015. 10. 15

(71) 申请人 钟山县公安镇力发水果种植专业合作社

地址 542699 广西壮族自治区贺州市钟山县
公安镇大田村委

(72) 发明人 杨永本

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种大果山楂粉的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及食品制作领域,具体为一种大果山楂粉的制作方法,其包括,采摘成熟度好,颜色正的大果山楂,捡去烂果、虫果;将精心挑选后的成熟的大果山楂平摊至太阳光下晾晒,晾晒标准为使大果山楂表皮略微皱起;将晾晒后的大果山楂切片,去果子;将切片、去果子后的大果山楂置于搅拌炒锅中干炒,保证温度在 100-120 度,搅拌清炒时间为 5-8 分钟;将清炒后的大果山楂平摊,待自然凉却后置于粉磨机中研磨至粉状;将研磨至粉状的大果山楂再次置于搅拌炒锅中干炒,使温度保持在 100-120 度,2-3 分钟后,放入适量食用盐和姜粉,保持温度不变 5-8 分钟,即得大果山楂粉。

1. 一种大果山楂粉的制作方法,其特征在于,其详细制作步骤如下:

采摘成熟度好,颜色正的大果山楂,捡去烂果、虫果;

将精心挑选后的成熟的大果山楂平摊至太阳光下晾晒,晾晒标准为使大果山楂表皮略微皱起;

将晾晒后的大果山楂切片,去果子;

将切片、去果子后的大果山楂置于搅拌炒锅中干炒,保证温度在 100-120 度,搅拌清炒时间为 5-8 分钟;

将清炒后的大果山楂平摊,待自然凉却后置于粉磨机中研磨至粉状;

将研磨至粉状的大果山楂再次置于搅拌炒锅中干炒,使温度保持在 100-120 度,2-3 分钟后,放入适量食用盐和姜粉,保持温度不变 5-8 分钟,即得大果山楂粉。

2. 根据权利要求 1 所述的一种大果山楂粉的制作方法,其特征在于,所述 2) 为将精心挑选后的成熟的大果山楂平摊至通风条件好的太阳光下晾晒。

一种大果山楂粉的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品制作领域,具体为一种大果山楂粉的制作方法。

背景技术

[0002] 大果山楂其单果重、单株产量、品质在全国目前发现的山楂品种中名列首位,果实富含营养;其中,靖西大果山楂果实营养丰富,含蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、维生素 C、果胶质、红色素和多种果酸等,靖西大果山楂属蔷薇落叶乔木,1983 年经全国山楂协作组实地考察后认为,靖西大果山楂是山楂属中的一个特殊类型。

[0003] 大果山楂属于蔷薇科、小乔木或藻木,适应我国南北种植,山楂是我国特有的栽培果树,其果实营养丰富,食用与药用价值都很高,已被国家卫生部确定为药食两用食品,山楂含的三萜和黄酮类成分,具有加强和调节心肌、增大冠状动脉血流量、降低血清胆固醇、降低血压血脂的特别效果。

[0004] 目前关于大果山楂加工方面的技术少之又少,查询中国专利数据库,发现大果山楂饮料的加工方法(申请号为 CN201410275150.3),其包括选拣、清洗、初煮、浸泡、过滤、滤渣复煮、再次过滤、调汁、杀菌、装瓶冷藏等步骤,可以把大果山楂加工成饮料。

[0005] 另有大果山楂花茶的制备方法(申请号为 CN201310292668.3),其方法包括,将采摘大果山楂花在自然环境下摊放,晾干其表面的水份;将晾干水份的大果山楂置于光波微波炉中,使用微波烹调模式进行杀青处理,杀青的时间为 10 到 15 分钟,分 2 到 3 次进行,每次杀青后取出轻压揉捻,冷却后再进行下一次杀青;将杀青后的大果山楂趁热进行揉捻,然后摊凉;将摊凉的大果山楂花置于光波微波炉中,使用组合烹调模式进行干燥处理,直至大果山楂的含水量为 10% 以下,取出,自然条件下晾晒至含水率 7% 以下,即得大果山楂花茶。

[0006] 上述两种发明,大果山楂饮料的加工方法是把大果山楂加工成饮料,大果山楂花茶的制备方法是把大果山楂花制备为大果山楂花茶,两种发明的有益效果太过单一,无法满足口味复杂的人们食用。

发明内容

[0007] 本发明的目的是提供一种大果山楂粉的制作方法,可以把大果山楂制备为大果山楂粉,可以满足人们的各种食用方法,还可以当调味品或者调料品,大大丰富了大果山楂的食用可能性。

[0008] 为了达到上述目的,本发明采用以下技术方案:

一种大果山楂粉的制作方法,其详细制作步骤如下:

- 1) 采摘成熟度好,颜色正的大果山楂,捡去烂果、虫果;
- 2) 将精心挑选后的成熟的大果山楂平摊至太阳光下晾晒,晾晒标准为使大果山楂表皮略微皱起;
- 3) 将晾晒后的大果山楂切片,去果子;
- 4) 将切片、去果子后的大果山楂置于搅拌炒锅中干炒,保证温度在 100-120 度,搅拌清

炒时间为 5-8 分钟；

5) 将清炒后的大果山楂平摊,待自然凉却后置于粉磨机中研磨至粉状；

6) 将研磨至粉状的大果山楂再次置于搅拌炒锅中干炒,使温度保持在 100-120 度,2-3 分钟后,放入适量食用盐和姜粉,保持温度不变 5-8 分钟,即得大果山楂粉。

[0009] 所述 2) 中,作为一种优选,将精心挑选后的成熟的大果山楂平摊至通风条件好的太阳光下晾晒。

[0010] 作为本发明的一种替代方案,制作步骤如下：

1) 采摘成熟度好,颜色正的大果山楂,捡去烂果、虫果；

2) 将精心挑选后的成熟的大果山楂切片,去果子；

3) 将切片、去果子后的大果山楂平摊至太阳光下晾晒,晾晒标准为使大果山楂彻底晒干；

4) 将晒干后的大果山楂置于粉磨机中研磨至粉状；

5) 将研磨至粉状的大果山楂置于搅拌炒锅中,加入适量食用盐和姜粉,干炒 2-3 分钟,温度保持在 500-800 度,即得大果山楂粉。

[0011] 本发明的有益效果：

1、丰富了大果山楂的食用可能性,可以作调味品和调料品；

2、加入姜粉,减少大果山楂内有机酸对胃的刺激；

3、解决吃生大果山楂可能形成胃石,难以消化的问题；

4、保持了大果山楂的营养性。

具体实施方式

[0012] 本发明的目的是提供一种大果山楂粉的制作方法,可以把大果山楂制备为大果山楂粉,可以满足人们的各种食用方法,还可以当调味品或者调料品,大大丰富了大果山楂的食用可能性。

[0013] 为了达到上述目的,本发明采用以下技术方案：

一种大果山楂粉的制作方法,其原料组成

其详细制作步骤如下：

1) 采摘成熟度好,颜色正的大果山楂,捡去烂果、虫果；

2) 将精心挑选后的成熟的大果山楂平摊至太阳光下晾晒,晾晒标准为使大果山楂表皮略微皱起；

3) 将晾晒后的大果山楂切片,去果子；

4) 将切片、去果子后的大果山楂置于搅拌炒锅中干炒,保证温度在 100-120 度,搅拌清炒时间为 5-8 分钟；

5) 将清炒后的大果山楂平摊,待自然凉却后置于粉磨机中研磨至粉状；

6) 将研磨至粉状的大果山楂再次置于搅拌炒锅中干炒,使温度保持在 100-120 度,2-3 分钟后,放入适量食用盐和姜粉,保持温度不变 5-8 分钟,即得大果山楂粉。

[0014] 所述 2) 中,作为一种优选,将精心挑选后的成熟的大果山楂平摊至通风条件好的太阳光下晾晒。

[0015] 作为本发明的一种替代方案,制作步骤如下：

- 1) 采摘成熟度好,颜色正的大果山楂,捡去烂果、虫果;
- 2) 将精心挑选后的成熟的大果山楂切片,去果子;
- 3) 将切片、去果子后的大果山楂平摊至太阳光下晾晒,晾晒标准为使大果山楂彻底晒干;
- 4) 将晒干后的大果山楂置于粉磨机中研磨至粉状;
- 5) 将研磨至粉状的大果山楂置于搅拌炒锅中,加入适量食用盐和姜粉,干炒 2-3 分钟,温度保持在 500-800 度,即得大果山楂粉。

[0016] 最后说明的是,以上仅用以说明本发明的技术方案而非限制,本领域普通技术人员对本发明的技术方案所做的其他修改或者等同替换,只要不脱离本发明技术方案的精神和范围,均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。