



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103891834 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 02

(21) 申请号 201410074139. 0

(22) 申请日 2014. 03. 03

(71) 申请人 何传化

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上区梅桥镇苗台村

(72) 发明人 何传化

(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.

A21D 13/08 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种草莓馅的美味糍粑及其制备方法

(57) 摘要

一种草莓馅的美味糍粑,其特征由以下重量份的原料制成:百合6~8、葵花籽仁8~12、糯米80~100、香芋粉20~30、黄油20~30、鸡蛋90~100、草莓80~95、葡萄干20~25、赤豆15~20、白砂糖14~18、牛奶40~50、大豆油18~25、胡椒粉4~6、黑米10~12、蚝油8~10、海苔4~5、食用盐14~20、助剂4~5、水300~450;本发明是一种民间的糕点,这里旨在将传统的美食和现代化的工艺相结合,草莓经过现代化的生物选育,已经在各方面,无论果实,味道都堪称一流,市场上各类草莓加工的二次食品也受到各年龄阶段的欢迎,草莓做糕点亦不是第一次,本发明是将草莓加工,混合牛油、香芋还有鸡蛋黄做成的馅,外面包裹传统美食糍粑做成的,这里的糍粑还融入海苔、蚝油、葡萄干等更体现现代化元素,传统美食的现代化体现,口感美味,勾起我们家庭化的温暖感觉。

1. 一种草莓馅的美味糍粑,其特征在于由以下重量份的原料制成:百合 6~8、葵花籽仁 8~12、糯米 80~100、香芋粉 20~30、黄油 20~30、鸡蛋 90~100、草莓 80~95、葡萄干 20~25、赤豆 15~20、白砂糖 14~18、牛奶 40~50、大豆油 18~25、胡椒粉 4~6、黑米 10~12、蚝油 8~10、海苔 4~5、食用盐 14~20、助剂 4~5、水 300~450;所述的助剂由下列重量份的原料制成:女金芦 2~3、狗骨柴根 1~2、香叶子 3.5~5、鸡血藤 2~3、黄豆芽 6~7、延胡索 3~4、南瓜 3~4、蟹壳 1~2、玉米粉 7~9;制备方法是除玉米粉以外的各原料混合,加水煎煮,过滤得提取液,提取液浓缩后烘干,与玉米粉混合即得。

2. 根据权利要求 1 所述一种草莓馅的美味糍粑的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 将草莓洗净,去蒂,榨汁,之后取果汁;

(2) 将鸡蛋打碎取蛋黄,蛋清备用,将黄油加热融化并倒入蛋黄中,之后加水、白砂糖、助剂、牛奶和(1)所述的草莓果汁,搅拌均匀,充分混合后再倒入香芋粉,分几次加入,搅拌均匀至无结团现象;

(3) 将(2)所述的混合料放入蒸箱中 200~220℃蒸 15~20min 制成馅料,冷却后于冰箱中冷藏备用;

(4) 将糯米、葵花籽仁、黑米、食用盐、葡萄干、赤豆和水混合放于砂锅中煮约 20~30min 至糯米 8 分熟,取出糯米加入剁碎海苔、蚝油、胡椒粉和(2)所述的蛋清并反复揉捏成混合的糯米团;

(5) 平底锅倒入大豆油,烧至 6 分熟,取出(3)所述的混合馅料,切块,外表面均匀包裹厚度 0.6~1cm 的(4)所述的混合糯米,挤压成扁平,放入平底锅煎炸,上下煎至金黄即可。

一种草莓馅的美味糍粑及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明是关于一种草莓馅的美味糍粑及其制备方法,属于食品类中糕点的工艺技术领域。

背景技术

[0002] 糍粑,汉族小吃,流行于中国南方地区,贵州,重庆,四川,湖南,福建,湖北,广西、陕西等省市都有,又以武夷山最为盛行。安徽南部也有,主要是在重阳节的时候,作为节日食品供客人品尝。糍粑是以糯米,土豆为主料,清浸泡后搁蒸笼里蒸熟,再迅速放在石臼里舂至绵软柔韧,趁热将饭泥制作成可大可小的团状,搁芝麻炒香磨粉拌白砂糖(或是黄豆炒香磨粉拌白砂糖)的盘里滚动,即可取食、口感香甜。现街头商贩多用脚踩三轮车叫卖,饭泥用保温性能好的特制铁桶装放,摇动把手,饭泥从圆孔钻出。大凡有喜事,当地人都要做红糖拌糍粑招待客人,以表吉利。

[0003] 重庆做糍粑的风俗:通常在中秋节,把蒸熟的糯米导入石臼里,用芦竹把糯米捣碎,再撒上黄豆粉,白糖。

[0004] 糯米具体做法:糯米浸泡一天以上,滤干水,置木甑里蒸熟。尔后倒入石臼舂烂至胶状,在干净的器皿上洒些糯米粉,将舂烂的糯米加馅置其上揉搓,捏成小团或饼状,还可以用特制的模具印成各种图案,置通风干燥处阴干。阴干后可浸泡在水中,能长时期保存。食用方法很多,可油煎,可水煮,可火烤,可以同甜酒一起煮沸加糖。

[0005] 多数地区的人习惯于在腊月打糍粑;在梅州客家地区每逢传统节日或家庭喜庆;四川地区的人在中秋节前制作,象征丰收、喜庆和团圆,是中秋节和月饼齐名的必备佳品。在四川民间一些地方,在糍粑中加入桂花捣制成月桂糍粑,蘸上炒黄豆面和白糖吃,味道清幽淡雅、甘甜爽口,别具一番风味。另一些地方在热糍粑中裹入熟红豆等豆制品、加入适量食盐,切成椭圆状片块放到熟菜油中油炸,作出的红豆油糍粑,色、香、味俱佳。湖北地区的人们也习惯在腊月里打糍粑,将糍粑切成长条状保存,待吃时再切成片状。

发明内容

[0006] 一种草莓馅的美味糍粑,其特征在于由以下重量份的原料制成:百合 6~8、葵花籽仁 8~12、糯米 80~100、香芋粉 20~30、黄油 20~30、鸡蛋 90~100、草莓 80~95、葡萄干 20~25、赤豆 15~20、白砂糖 14~18、牛奶 40~50、大豆油 18~25、胡椒粉 4~6、黑米 10~12、蚝油 8~10、海苔 4~5、食用盐 14~20、助剂 4~5、水 300~450;所述的助剂由下列重量份的原料制成:女金芦 2~3、狗骨柴根 1~2、香叶子 3.5~5、鸡血藤 2~3、黄豆芽 6~7、延胡索 3~4、南瓜 3~4、蟹壳 1~2、玉米粉 7~9;制备方法是除玉米粉以外的各原料混合,加水煎煮,过滤得提取液,提取液浓缩后烘干,与玉米粉混合即得。

[0007] 一种草莓馅的美味糍粑的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

- (1) 将草莓洗净,去蒂,榨汁,之后取果汁;
- (2) 将鸡蛋打碎取蛋黄,蛋清备用,将黄油加热融化并倒入蛋黄中,之后加水、白砂糖、

助剂、牛奶和(1)所述的草莓果汁,搅拌均匀,充分混合后再倒入香芋粉,分几次加入,搅拌均匀至无结团现象;

(3)将(2)所述的混合料放入蒸箱中 200~220℃蒸 15~20min 制成馅料,冷却后于冰箱中冷藏备用;

(4)将糯米、葵花籽仁、黑米、食用盐、葡萄干、赤豆和水混合放于砂锅中煮约 20~30min 至糯米 8 分熟,取出糯米加入剁碎海苔、蚝油、胡椒粉和(2)所述的蛋清并反复揉捏成混合的糯米团;

(5)平底锅倒入大豆油,烧至 6 分熟,取出(3)所述的混合馅料,切块,外表面均匀包裹厚度 0.6~1cm 的(4)所述的混合糯米,挤压成扁平,放入平底锅煎炸,上下煎至金黄即可。

[0008] 发明中出现的罕见中药材介绍如下:

女金芦:女金芦为水龙骨科植物紫柄假瘤蕨的全草,清热解毒,消食导滞,舒筋活络,主咽喉炎,小儿惊风,毒蛇咬伤,狂犬病,淋巴结核,尿路感染,食少,腹胀,便秘,风湿骨痛,跌打。

[0009] 狗骨柴根:为双子叶植物药茜草科植物狗骨柴的根,药用时有清热解毒、消肿散结,主瘰疬、背痛、头疔、跌打肿痛。

[0010] 香叶子:为樟科樟种植物香叶子的树皮或枝、叶,药用时有温中行气、祛风散寒,主风寒感冒、胃脘疼痛、消化不良、风湿痹痛。

[0011] 鸡血藤:木兰科、南五味子属常绿木质藤本,其根及茎为云南鸡血藤药用,补血行血,通经络。生于海拔 1800 米以下的林中,分布于中国云南,缅甸。

[0012] 延胡索:罂粟科、紫堇属多年生草本,其块茎含紫堇碱、原阿片碱等多种生物碱,经制成粉剂或醋制流浸膏等,主治心腹腰膝诸痛、月经不调、症瘕、崩中、产后血晕、恶露不尽、跌打损伤等。

[0013] 本发明的优点:本发明是一种民间的糕点,这里旨在将传统的美食和现代化的工艺相结合,草莓经过现代化的生物选育,已经在各方面,无论果实,味道都堪称一流,市场上各类草莓加工的二次食品也受到各年龄阶段的欢迎,草莓做糕点亦不是第一次,本发明是将草莓加工,混合牛油、香芋还有鸡蛋黄做成的馅,外面包裹传统美食糍粑做成的,这里的糍粑还融入海苔、蚝油、葡萄干等更体现现代化元素,传统美食的现代化体现,口感美味,勾起我们家庭化的温暖感觉。

具体实施方式

[0014] 一种草莓馅的美味糍粑,其特征在于由以下重量份的原料制成:百合 6~8g、葵花籽仁 8~12g、糯米 80~100g、香芋粉 20~30g、黄油 20~30g、鸡蛋 90~100g、草莓 80~95g、葡萄干 20~25g、赤豆 15~20g、白砂糖 14~18g、牛奶 40~50g、大豆油 18~25g、胡椒粉 4~6g、黑米 10~12g、蚝油 8~10g、海苔 4~5g、食用盐 14~20g、助剂 4~5g、水 300~450g;所述的助剂由下列重量份的原料制成:女金芦 2~3g、狗骨柴根 1~2g、香叶子 3.5~5g、鸡血藤 2~3g、黄豆芽 6~7g、延胡索 3~4g、南瓜 3~4g、蟹壳 1~2g、玉米粉 7~9g;制备方法是将除玉米粉以外的各原料混合,加水煎煮,过滤得提取液,提取液浓缩后烘干,与玉米粉混合即得。

[0015] 一种草莓馅的美味糍粑的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1)将草莓洗净,去蒂,榨汁,之后取果汁;

(2) 将鸡蛋打碎取蛋黄, 蛋清备用, 将黄油加热融化并倒入蛋黄中, 之后加水、白砂糖、助剂、牛奶和(1)所述的草莓果汁, 搅拌均匀, 充分混合后再倒入香芋粉, 分几次加入, 搅拌均匀至无结团现象;

(3) 将(2)所述的混合料放入蒸箱中 200~220℃蒸 15~20min 制成馅料, 冷却后于冰箱中冷藏备用;

(4) 将糯米、葵花籽仁、黑米、食用盐、葡萄干、赤豆和水混合放于砂锅中煮约 20~30min 至糯米 8 分熟, 取出糯米加入剁碎海苔、蚝油、胡椒粉和(2)所述的蛋清并反复揉捏成混合的糯米团;

(5) 平底锅倒入大豆油, 烧至 6 分熟, 取出(3)所述的混合馅料, 切块, 外表面均匀包裹厚度 0.6~1cm 的(4)所述的混合糯米, 挤压成扁平, 放入平底锅煎炸, 上下煎至金黄即可。