



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107232494 A

(43)申请公布日 2017.10.10

(21)申请号 201710594253.X

(22)申请日 2017.07.20

(71)申请人 童松

地址 233000 安徽省蚌埠市蚌山区南山丽
都小区B区5号楼1单元101室

(72)发明人 童松

(51)Int. Cl.

A23L 7/135(2016.01)

A23L 19/10(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 29/30(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种芡实山药糕及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种芡实山药糕及其制备方法,属于保健食品加工技术领域,由以下重量份的原料组成:糯米粉490-510、芡实45-58、山药48-62、核桃仁35-48、红枣28-37、白糖22-33、水适量。本发明的优点在于提供一种芡实山药糕及其制备方法,通过加入芡实、山药、核桃仁、红枣这些具有健脾止泻、涩精止带兼具的药材与糯米粉相和为糕点,善治小儿脾虚久泻及消化不良、气虚体弱等,并能改善滑精、阳痿、带下量多等病症。

1. 一种芡实山药糕,其特征在于是由以下重量份的原料组成:
糯米粉490-510、芡实45-58、山药48-62、核桃仁35-48、红枣28-37、白糖22-33、水适量。
2. 根据权利要求1所述的一种芡实山药糕,其特征在在于,所述步骤如下:
 - (1) 将芡实、山药、核桃仁洗净晾干磨成粉,红枣去核洗净晾干磨成粉;
 - (2) 将上述所有粉与糯米粉放入盆内,加入白糖混合均匀;
 - (3) 将步骤(2)中混合材料加入适量水搅匀搓成粉团,摊铺在蒸笼里,蒸熟后切块,即可。

一种芡实山药糕及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保健食品加工技术领域,具体涉及一种芡实山药糕及其制备方法。

背景技术

[0002] 芡实入脾、肾经,善治肾虚所致的梦遗滑精、小便不利等症,芡实还是滋补的佳品,善于健脾以止泻。此外,芡实还可固肾止带,可用于治疗女性白带异常。本发明的芡实山药糕兼具药材和食材相和为糕点的特点,具有健脾止泻、涩精止带的功效,善治小儿脾虚久泻及消化不良、气虚体弱等,并能改善滑精、阳痿、带下量多等病症。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种芡实山药糕及其制备方法,有健脾止泻、涩精止带的作用。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:

一种芡实山药糕,其特征在于是由以下重量份的原料组成:

糯米粉490-510、芡实45-58、山药48-62、核桃仁35-48、红枣28-37、白糖22-33、水适量。

[0005] 一种芡实山药糕,由以下优选重量份的原料组成:

糯米粉495-505、芡实48-55、山药53-57、核桃仁40-43、红枣31-34、白糖25-30、水适量。

[0006] 一种芡实山药糕,由以下优选重量份的原料组成:

糯米粉500、芡实52、山药55、核桃仁41、红枣32、白糖27、水适量。

[0007] 所述的一种芡实山药糕,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将芡实、山药、核桃仁洗净晾干磨成粉,红枣去核洗净晾干磨成粉;

(2) 将上述所有粉与糯米粉放入盆内,加入白糖混合均匀;

(3) 将步骤(2)中混合材料加入适量水搅匀搓成粉团,摊铺在蒸笼里,蒸熟后切块,即可。

[0008] 本发明中:

芡实:功效:具有健脾止泻,除湿止带的功效。

[0009] 山药:功效:具有双补气阴,强身固本的功效。

[0010] 核桃仁:功效:具有补气养血、润燥化痰、温肺润肠。

[0011] 红枣:功效:具有滋阴补阳,补血的功效。

[0012] 本发明的优点在于提供一种芡实山药糕及其制备方法,通过加入芡实、山药、核桃仁、红枣这些具有健脾止泻、涩精止带兼具的药材与糯米粉相和为糕点,善治小儿脾虚久泻及消化不良、气虚体弱等,并能改善滑精、阳痿、带下量多等病症。

具体实施方式

[0013] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例1

一种芡实山药糕,是由以下重量份的原料制成:

糯米粉490-510、芡实45-58、山药48-62、核桃仁35-48、红枣28-37、白糖22-33、水适量。

[0014] 实施例2

一种芡实山药糕,由以下重量份的原料组成:

糯米粉495-505、芡实48-55、山药53-57、核桃仁40-43、红枣31-34、白糖25-30、水适量。

[0015] 实施例3

一种芡实山药糕,由以下重量份的原料组成:

糯米粉500、芡实52、山药55、核桃仁41、红枣32、白糖27、水适量。

[0016] 所述的一种芡实山药糕及其制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将芡实、山药、核桃仁洗净晾干磨成粉,红枣去核洗净晾干磨成粉;

(2) 将上述所有粉与糯米粉放入盆内,加入白糖混合均匀;

(3) 将步骤(2)中混合材料加入适量水搅匀搓成粉团,摊铺在蒸笼里,蒸熟后切块,即可。

[0017] 本发明中:

芡实:功效:具有健脾止泻,除湿止带的功效。

[0018] 山药:功效:具有双补气阴,强身固本的功效。

[0019] 核桃仁:功效:具有补气养血、润燥化痰、温肺润肠。

[0020] 红枣:功效:具有滋阴补阳,补血的功效。

[0021] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。