



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106212598 A

(43)申请公布日 2016.12.14

(21)申请号 201610604054.8

(22)申请日 2016.07.28

(71)申请人 合肥吴复和食品有限公司

地址 230000 安徽省合肥市包河区大圩乡
晓星乡晓星集

(72)发明人 余章斌

(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 方琦

(51)Int.Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/34(2006.01)

A21D 2/00(2006.01)

A21D 8/04(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种椰汁营养山药陈皮糕

(57)摘要

一种椰汁营养山药陈皮糕,由以下重量份原料制成:山药80-100、酸梅汁35-40、陈皮30-35、南瓜籽仁20-25、蜂蜜50-60、椰汁50-60、糯米粉50-55、绿豆10-15、柠檬酱10-15、鲜荷叶适量、金针菇菇脚10-15、冬瓜皮5-6等;本发明的一种椰汁营养山药陈皮糕,具有优良的生理保健功能,能膳食平衡,本发明利用金针菇的菇脚作为原材料制备而成,能够有效利用金针菇,避免浪费和污染,将山药和陈皮搭配制成糕点,有理气健脾,养胃的功效,以及冬瓜皮、淡竹叶、荷花、蕨蕤等中药提取物的添加,赋予了本发明一定的解渴祛暑、生津利尿的功效,适合夏天暑热天气食用。

1. 一种椰汁营养山药陈皮糕,其特征在于,由以下重量份原料制成:山药80-100、酸梅汁35-40、陈皮30-35、南瓜籽仁20-25、蜂蜜50-60、椰汁50-60、绿豆10-15、柠檬酱10-15、鲜荷叶适量、金针菇菇脚10-15、冬瓜皮5-6、淡竹叶5-6、荷花4-5、蕨蕤3-4、芦根4-5、赤瓜木1-2、面粉70-80、酵母粉2-3、茶叶8-10、红茶菌2-3、食盐4-5、蔗糖30-40、水适量。

2. 如权利要求1所述的一种椰汁营养山药陈皮糕的制备方法,其特征在于,包括以下工艺:

(1)将山药洗净去皮,切成块,置于锅中,倒入酸梅汁,加热煮熟,取出锅中所有物料,制成山药泥,备用;

(2)将陈皮洗净,沥干水,置于锅中,倒入蜂蜜、适量的水,加热熬制,待陈皮变色,取锅中所有物料,备用;

(3)将南瓜籽仁洗净,放入炒锅中,边加热边翻炒,待其有香味溢出,取出南瓜籽仁,磨碎备用;

(4)将绿豆洗净,沥干水,放入冷冻箱中冷冻,在-25℃条件下冷冻5小时,取出绿豆,破碎后与柠檬酱合并,充分搅拌,混合均匀后用鲜荷叶分装好,置于蒸锅中煮熟,取出绿豆备用;

(5)将金针菇菇脚清洗干净,沥干后置于鼓风干燥箱中80℃烘干,然后将其粉碎,过60目筛,得金针菇菇脚粉,置于容器中,加入20倍量的纯净水,调节pH至6.0,再加入复合蛋白酶,在恒温振荡器中40℃酶解,通过双缩脲试剂检测至无紫红色产生为止,出去蛋白质,除蛋白后,将悬浊液pH调至4.6,加热至60℃保持20min,灭酶冷却,在冷却至50℃的混合液中加入适量的纤维素酶,酶解后抽滤,再加入无水乙醇,静置10小时后离心,干燥即得可溶性膳食纤维,备用;

(6)将冬瓜皮、淡竹叶、荷花、蕨蕤、芦根、赤瓜木用5-10倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液备用;

(7)将茶叶置于容器中,将沸水冷却至85-95℃,倒入放有茶叶的容器中,恒温保持30-40分钟,滤去茶叶渣,添加蔗糖,搅拌均匀后再煮沸,冷却到室温,将红茶菌接种到茶水中,28℃恒温静置培养,发酵5天,取发酵红茶菌液备用;

(8)将步骤(1)、(2)、(3)、(4)、(5)、(6)中的处理得到的物料与面粉、酵母粉、食盐、红茶菌液、椰汁合并,加入适量水,放入和面搅拌机中搅拌20min,在40℃的恒温条件下静置发酵5-6小时,将发酵好的面团分割、整形、摆盘,再放入醒发箱中醒发60min,取出送入烤箱,烤熟即可。

一种椰汁营养山药陈皮糕

技术领域

[0001] 本发明涉及一种椰汁营养山药陈皮糕,尤其涉及一种椰汁营养山药陈皮糕及其制备方法。

背景技术

[0002] 糕点是人们经常食用的一种方便食品,其口感很好,作为辅食,营养丰富,能够饱腹,但是市面上在售的糕点通常都是以口味不同为主,并不具有什么保健功能,且通常膳食纤维含量不足容易导致胃肠动力不足,便秘的情况发生,随着人们生活水平的提高,人们对食品的保健功能也越来越重视,市场上的糕点满足不了人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种椰汁营养山药陈皮糕。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种椰汁营养山药陈皮糕,由以下重量份原料制成:山药80-100、酸梅汁35-40、陈皮30-35、南瓜籽仁20-25、蜂蜜50-60、椰汁50-60、绿豆10-15、柠檬酱10-15、鲜荷叶适量、金针菇菇脚10-15、冬瓜皮5-6、淡竹叶5-6、荷花4-5、葳蕤3-4、芦根4-5、赤瓜木1-2、面粉70-80、酵母粉2-3、茶叶8-10、红茶菌2-3、食盐4-5、蔗糖30-40、水适量。

[0005] 一种椰汁营养山药陈皮糕的制备方法,包括以下工艺:

(1)将山药洗净去皮,切成块,置于锅中,倒入酸梅汁,加热煮熟,取出锅中所有物料,制成山药泥,备用;

(2)将陈皮洗净,沥干水,置于锅中,倒入蜂蜜、适量的水,加热熬制,待陈皮变色,取锅中所有物料,备用;

(3)将南瓜籽仁洗净,放入炒锅中,边加热边翻炒,待其有香味溢出,取出南瓜籽仁,磨碎备用;

(4)将绿豆洗净,沥干水,放入冷冻箱中冷冻,在-25℃条件下冷冻5小时,取出绿豆,破碎后与柠檬酱合并,充分搅拌,混合均匀后用鲜荷叶分装好,置于蒸锅中蒸熟,取出绿豆备用;

(5)将金针菇菇脚清洗干净,沥干后置于鼓风干燥箱中80℃烘干,然后将其粉碎,过60目筛,得金针菇菇脚粉,置于容器中,加入20倍量的纯净水,调节pH至6.0,再加入复合蛋白酶,在恒温振荡器中40℃酶解,通过双缩脲试剂检测至无紫红色产生为止,出去蛋白质,除蛋白后,将悬浊液pH调至4.6,加热至60℃保持20min,灭酶冷却,在冷却至50℃的混合液中加入适量的纤维素酶,酶解后抽滤,再加入无水乙醇,静置10小时后离心,干燥即得可溶性膳食纤维,备用;

(6)将冬瓜皮、淡竹叶、荷花、葳蕤、芦根、赤瓜木用5-10倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液备用;

(7)将茶叶置于容器中,将沸水冷却至85-95℃,倒入放有茶叶的容器中,恒温保持30-

40分钟,滤去茶叶渣,添加蔗糖,搅拌均匀后再煮沸,冷却到室温,将红茶菌接种到茶水中,28℃恒温静置培养,发酵5天,取发酵红茶菌液备用;

(8)将步骤(1)、(2)、(3)、(4)、(5)、(6)中的处理得到的物料与面粉、酵母粉、食盐、红茶菌液、椰汁合并,加入适量水,放入和面搅拌机中搅拌20min,在40℃的恒温条件下静置发酵5-6小时,将发酵好的面团分割、整形、摆盘,再放入醒发箱中醒发60min,取出送入烤箱,烤熟即可。

[0006] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明的一种椰汁营养山药陈皮糕,添加可溶性膳食纤维,具有优良的生理保健功能,能膳食平衡,本发明利用金针菇的菇脚作为原材料制备而成,能够有效利用金针菇,避免浪费和污染,将山药和陈皮搭配制成糕点,有理气健脾,养胃的功效,本发明利用茶叶水制备红茶菌液,红茶菌液有很好的养胃暖胃功效,与山药陈皮同时使用,能够提高本发明糕点的养胃保健作用,并且能够使糕点拥有红茶菌独特的香味,陈皮采用蜂蜜蜜制,酸甜可口,添加椰汁,增加矿物质和维生素含量,增进营养,以及冬瓜皮、淡竹叶、荷花、葳蕤等中药提取物的添加,赋予了本发明一定的解渴祛暑、生津利尿的功效,适合夏天暑热天气食用。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种椰汁营养山药陈皮糕,由以下重量份(Kg)原料制成:山药80、酸梅汁35、陈皮30、南瓜籽仁20、蜂蜜50、椰汁50、绿豆10、柠檬酱10、鲜荷叶适量、金针菇菇脚10、冬瓜皮5、淡竹叶5、荷花4、葳蕤3、芦根4、赤瓜木1、面粉70、酵母粉2、茶叶8、红茶菌2、食盐4、蔗糖30、水适量。

[0008] 一种椰汁营养山药陈皮糕的制备方法,包括以下工艺:

(1)将山药洗净去皮,切成块,置于锅中,倒入酸梅汁,加热煮熟,取出锅中所有物料,制成山药泥,备用;

(2)将陈皮洗净,沥干水,置于锅中,倒入蜂蜜、适量的水,加热熬制,待陈皮变色,取锅中所有物料,备用;

(3)将南瓜籽仁洗净,放入炒锅中,边加热边翻炒,待其有香味溢出,取出南瓜籽仁,磨碎备用;

(4)将绿豆洗净,沥干水,放入冷冻箱中冷冻,在-25℃条件下冷冻5小时,取出绿豆,破碎后与柠檬酱合并,充分搅拌,混合均匀后用鲜荷叶分装好,置于蒸锅中蒸熟,取出绿豆备用;

(5)将金针菇菇脚清洗干净,沥干后置于鼓风干燥箱中80℃烘干,然后将其粉碎,过60目筛,得金针菇菇脚粉,置于容器中,加入20倍量的纯净水,调节pH至6.0,再加入复合蛋白酶,在恒温振荡器中40℃酶解,通过双缩脲试剂检测至无紫红色产生为止,出去蛋白质,除蛋白后,将悬浊液pH调至4.6,加热至60℃保持20min,灭酶冷却,在冷却至50℃的混合液中加入适量的纤维素酶,酶解后抽滤,再加入无水乙醇,静置10小时后离心,干燥即得可溶性膳食纤维,备用;

(6)将冬瓜皮、淡竹叶、荷花、葳蕤、芦根、赤瓜木用5倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液备用;

(7)将茶叶置于容器中,将沸水冷却至85℃,倒入放有茶叶的容器中,恒温保持30-40分钟,滤去茶叶渣,添加蔗糖,搅拌均匀后再煮沸,冷却到室温,将红茶菌接种到茶水中,28℃恒温静置培养,发酵5天,取发酵红茶菌液备用;

(8)将步骤(1)、(2)、(3)、(4)、(5)、(6)中的处理得到的物料与面粉、酵母粉、食盐、红茶菌液、椰汁合并,加入适量水,放入和面搅拌机中搅拌20min,在40℃的恒温条件下静置发酵5小时,将发酵好的面团分割、整形、摆盘,再放入醒发箱中醒发60min,取出送入烤箱,烤熟即可。