



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104286677 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 21

(21) 申请号 201410599779. 3

(22) 申请日 2014. 10. 31

(71) 申请人 合肥鼎雅家具有限责任公司
地址 230056 安徽省合肥市美丹路 18 号

(72) 发明人 何宗发

(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 1/10 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

石榴叶收敛止泻型面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种石榴叶收敛止泻型面粉,其特征由以下重量份原料制成:面粉 500-550、灯心草 1-2、芒果核 10-15、丹参 4-5、石榴叶 0.8-0.9、绿豆粉 100-200、糯米粉 50-70、枸杞 2-3、陈皮 10-15、桃花 5-10、山茶花 5-10、鸽子 0.3-0.5、魔芋粉 0.4-0.6、玉米须超细粉 0.3-0.5、板栗 0.3-0.5、油菜花 0.3-0.5、营养添加剂 60-65。本发明收敛止泻、适用有腹泻患者食用,营养丰富。

1. 一种石榴叶收敛止泻型面粉,其特征在于由以下重量份原料制成:

面粉 500-550、灯心草 1-2、芒果核 10-15、丹参 4-5、石榴叶 0.8-0.9、绿豆粉 100-200、糯米粉 50-70、枸杞 2-3、陈皮 10-15、桃花 5-10、山茶花 5-10、鸽子 0.3-0.5、魔芋粉 0.4-0.6、玉米须超细粉 0.3-0.5、板栗 0.3-0.5、油菜花 0.3-0.5、营养添加剂 60-65;

所述营养剂由下列重量份原料制成:

黄芥子 4-5、五味子 0.2-0.5、忍冬藤 0.2-0.5、黄酒 11-12、鸡肉粉 9-10、抹茶粉 0.3-0.4、鸡腿菇 5-6、山露菜 10-12、景菜 9-10、蒲桃 5-6、草果 1.0-1.4、豆腐干 10-11、腐竹 15-16;

制备方法:

(1) 将黄芥子、五味子、忍冬藤加 5-6 倍水煎煮 50-55 分钟,过滤除渣,得药液,将豆腐干、腐竹放入药液中浸泡 8-9 小时,取出晾干,再烘干磨成粉;

(2) 将水煮沸,加入抹茶粉、鸡腿菇、山露菜、景菜续煮 5 分钟,捞出煮烂的鸡腿菇、山露菜、景菜混合捣烂,揉成团;

(3) 将黄酒、鸡肉粉混合搅匀,放入炒锅中炒香;

(4) 将蒲桃、草果加适量的水榨汁;

(5) 将步骤(1)、(2)、(3)、(4) 所得物料混合均匀,再烘干磨成粉。

2. 根据权利要求 1 所述石榴叶收敛止泻型面粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将灯心草、芒果核、丹参、石榴叶加 15-20 倍水,煎煮 50-55 分钟,过滤除渣,得药液,将鸽子放入药液中浸泡 9-10 小时,取出放入烤箱中烤熟,将鸽子肉剔下来,烘干磨成粉;

(2) 将绿豆粉、糯米粉、魔芋粉、玉米须超细粉与桃花、山茶花、油菜花混合放入转炉中炒香,过筛去除桃花、山茶花、油菜花留炒香后的绿豆粉、糯米粉、魔芋粉;

(3) 将枸杞、陈皮、板栗放入沸水中煮烂,捣碎成泥状,再烘干磨成粉;

(4) 将面粉与步骤(1)、(2)、(3) 所得粉料以及其他剩余原料混合均匀,即得。

石榴叶收敛止泻型面粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种保健面粉,尤其涉及一种石榴叶收敛止泻型面粉及其制备方法。

[0002]

背景技术

[0003] 目前,随着经济的快速发展,食品的种类越来越多,有各种各样的杂粮面,保健面,主要用到的原料都是面粉,因此,面粉的质量好坏决定了,食品的口感,传统的面粉口感单一,口感比较单调,不易被人们接受。

[0004]

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种石榴叶收敛止泻型面粉及其制备方法,本发明具有收敛止泻、适用有腹泻患者食用,营养丰富的特点。

[0006] 本发明所采用的技术方案是:

一种石榴叶收敛止泻型面粉,其特征在于由以下重量份原料制成:

面粉 500-550、灯心草 1-2、芒果核 10-15、丹参 4-5、石榴叶 0.8-0.9、绿豆粉 100-200、糯米粉 50-70、枸杞 2-3、陈皮 10-15、桃花 5-10、山茶花 5-10、鸽子 0.3-0.5、魔芋粉 0.4-0.6、玉米须超细粉 0.3-0.5、板栗 0.3-0.5、油菜花 0.3-0.5、营养添加剂 60-65;

所述营养剂由下列重量份原料制成:

黄芥子 4-5、五味子 0.2-0.5、忍冬藤 0.2-0.5、黄酒 11-12、鸡肉粉 9-10、抹茶粉 0.3-0.4、鸡腿菇 5-6、山露菜 10-12、景菜 9-10、蒲桃 5-6、草果 1.0-1.4、豆腐干 10-11、腐竹 15-16;

制备方法:

(1) 将黄芥子、五味子、忍冬藤加 5-6 倍水煎煮 50-55 分钟,过滤除渣,得药液,将豆腐干、腐竹放入药液中浸泡 8-9 小时,取出晾干,再烘干磨成粉;

(2) 将水煮沸,加入抹茶粉、鸡腿菇、山露菜、景菜续煮 5 分钟,捞出煮烂的鸡腿菇、山露菜、景菜混合捣烂,揉成团;

(3) 将黄酒、鸡肉粉混合搅匀,放入炒锅中炒香;

(4) 将蒲桃、草果加适量的水榨汁;

(5) 将步骤(1)、(2)、(3)、(4) 所得物料混合均匀,再烘干磨成粉。

[0007] 所述石榴叶收敛止泻型面粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将灯心草、芒果核、丹参、石榴叶加 15-20 倍水,煎煮 50-55 分钟,过滤除渣,得药液,将鸽子放入药液中浸泡 9-10 小时,取出放入烤箱中烤熟,将鸽子肉剔下来,烘干磨成粉;

(2) 将绿豆粉、糯米粉、魔芋粉、玉米须超细粉与桃花、山茶花、油菜花混合放入转炉中炒香,过筛去除桃花、山茶花、油菜花留炒香后的绿豆粉、糯米粉、魔芋粉;

(3) 将枸杞、陈皮、板栗放入沸水中煮烂，捣碎成泥状，再烘干磨成粉；

将面粉与步骤(1)、(2)、(3)所得粉料以及其他剩余原料混合均匀，即得。

[0008] 本发明的有益效果为：

本发明在传统的面粉中添加了多种名贵中药和多种营养丰富的辅料，其中，添加的灯心草具有清心降火，利尿通淋功能，同时，还添加了石榴叶，其具有收敛止泻的功效，且添加了绿豆粉、糯米粉、魔芋粉等口味独特的辅料，使得面粉的口感更好，老少皆宜。

[0009]

具体实施方式

[0010] 一种石榴叶收敛止泻型面粉，其特征在于由以下重量份原料制成：

面粉 500-550、灯心草 1-2、芒果核 10-15、丹参 4-5、石榴叶 0.8-0.9、绿豆粉 100-200、糯米粉 50-70、枸杞 2-3、陈皮 10-15、桃花 5-10、山茶花 5-10、鸽子 0.3-0.5、魔芋粉 0.4-0.6、玉米须超细粉 0.3-0.5、板栗 0.3-0.5、油菜花 0.3-0.5、营养添加剂 60-65；

所述营养剂由下列重量份原料制成：

黄芥子 4-5、五味子 0.2-0.5、忍冬藤 0.2-0.5、黄酒 11-12、鸡肉粉 9-10、抹茶粉 0.3-0.4、鸡腿菇 5-6、山露菜 10-12、景菜 9-10、蒲桃 5-6、草果 1.0-1.4、豆腐干 10-11、腐竹 15-16；

制备方法：

(1) 将黄芥子、五味子、忍冬藤加 5-6 倍水煎煮 50-55 分钟，过滤除渣，得药液，将豆腐干、腐竹放入药液中浸泡 8-9 小时，取出晾干，再烘干磨成粉；

(2) 将水煮沸，加入抹茶粉、鸡腿菇、山露菜、景菜续煮 5 分钟，捞出煮烂的鸡腿菇、山露菜、景菜混合捣烂，揉成团；

(3) 将黄酒、鸡肉粉混合搅匀，放入炒锅中炒香；

(4) 将蒲桃、草果加适量的水榨汁；

(5) 将步骤(1)、(2)、(3)、(4)所得物料混合均匀，再烘干磨成粉。

[0011] 所述石榴叶收敛止泻型面粉的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将灯心草、芒果核、丹参、石榴叶加 15-20 倍水，煎煮 50-55 分钟，过滤除渣，得药液，将鸽子放入药液中浸泡 9-10 小时，取出放入烤箱中烤熟，将鸽子肉剔下来，烘干磨成粉；

(2) 将绿豆粉、糯米粉、魔芋粉、玉米须超细粉与桃花、山茶花、油菜花混合放入转炉中炒香，过筛去除桃花、山茶花、油菜花留炒香后的绿豆粉、糯米粉、魔芋粉；

(3) 将枸杞、陈皮、板栗放入沸水中煮烂，捣碎成泥状，再烘干磨成粉；

将面粉与步骤(1)、(2)、(3)所得粉料以及其他剩余原料混合均匀，即得。