



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104381845 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 04

(21) 申请号 201410602175. X

(22) 申请日 2014. 10. 31

(71) 申请人 张鹏

地址 266000 山东省青岛市市南区贵州路
13号 3316 户

(72) 发明人 张鹏

(51) Int. Cl.

A23L 1/105(2006. 01)

A23L 1/303(2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

一种麦胚肉蔬菜馒头

(57) 摘要

本发明公开了一种麦胚肉蔬菜馒头,包括下列重量份数的物质:面粉 90-120 份,小麦胚芽 15-20 份,高粱粉 25-30 份,薏米粉 10-13 份,芋头粉 10-16 份,干酵母 9-12 份,西兰花 25-35 份,紫甘蓝 20-23 份,秋葵 21-30 份,鸡纵菌 13-18 份,维生素 A0. 2-0. 6 份,维生素 E0. 3-0. 5 份。本发明的馒头添加了小麦胚芽和多种有益食材及微量元素,不仅提升了馒头的营养价值和口感,且有香郁的麦芽香,细腻松软;本发明还具有清心解郁、降压、健脾消食、敛肺清肝、养心安神、解毒明目的功效。

1. 一种麦胚肉蔬菜馒头,包括下列重量份数的物质:面粉 90-120 份,小麦胚芽 15-20 份,高粱粉 25-30 份,薏米粉 10-13 份,芋头粉 10-16 份,干酵母 9-12 份,西兰花 25-35 份,紫甘蓝 20-23 份,秋葵 21-30 份,鸡纵菌 13-18 份,维生素 A0.2-0.6 份,维生素 E0.3-0.5 份。

一种麦胚肉蔬菜馒头

技术领域

[0001] 本发明涉及一种麦胚肉蔬菜馒头。

背景技术

[0002] 馒头是中国的传统面食,是人们的日常主食之一。随着生活水平的提高,人们开始注重食品的保健功能。目前,市场上的馒头种类繁多,有白馒头、玉米馒头、奶香馒头,但这些馒头营养单一,已不能满足人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种麦胚肉蔬菜馒头。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是:

一种麦胚肉蔬菜馒头,包括下列重量份数的物质:面粉 90-120 份,小麦胚芽 15-20 份,高粱粉 25-30 份,薏米粉 10-13 份,芋头粉 10-16 份,干酵母 9-12 份,西兰花 25-35 份,紫甘蓝 20-23 份,秋葵 21-30 份,鸡纵菌 13-18 份,维生素 A0.2-0.6 份,维生素 E0.3-0.5 份。

[0005] 本发明的馒头添加了小麦胚芽和多种有益食材及微量元素,不仅提升了馒头的营养价值和口感,且有香郁的麦芽香,细腻松软;本发明还具有清心解郁、降压、健脾消食、敛肺清肝、养心安神、解毒明目的功效。

具体实施方式

[0006] 实施例 1

一种麦胚肉蔬菜馒头,包括下列重量份数的物质:面粉 90-120 份,小麦胚芽 15-20 份,高粱粉 25-30 份,薏米粉 10-13 份,芋头粉 10-16 份,干酵母 9-12 份,西兰花 25-35 份,紫甘蓝 20-23 份,秋葵 21-30 份,鸡纵菌 13-18 份,维生素 A0.2-0.6 份,维生素 E0.3-0.5 份。