



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103082208 A

(43) 申请公布日 2013.05.08

(21) 申请号 201310027009.7

(22) 申请日 2013.01.24

(71) 申请人 黄艳芳

地址 535400 广西壮族自治区钦州市灵山县
灵城镇人民路 19 号

(72) 发明人 黄艳芳

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 苏家达

(51) Int. Cl.

A23L 1/164 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种萝卜糕及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种萝卜糕及其制作方法,它是由以下重量份的原料制成:白萝卜 300 ~ 800 份、糯米粉 100 ~ 300 份、精致膨化玉米粉 200 ~ 500 份、甘草 20 ~ 50 份、辛夷 18 ~ 35 份、白砂糖 150 ~ 400 份、植物油 10 ~ 50 份、食盐 15 ~ 35 份;所述萝卜糕经过材料预处理、搅拌、发酵、蒸制、切块、高温灭菌和包装入袋等工序制作而成。本发明制得的萝卜糕不仅口感好、营养丰富,而且不含添加剂、健康环保,可即开即食,食用方便。本发明萝卜糕还具有制作原材料广,制作工艺简单,生产成本低,有利于推广。

1. 一种萝卜糕,其特征在于它是由以下重量份的原料制成:

白萝卜 300 ~ 800 份、糯米粉 100 ~ 300 份、精致膨化玉米粉 200 ~ 500 份、甘草 20 ~ 50 份、辛夷 18 ~ 35 份、白砂糖 150 ~ 400 份、植物油 10 ~ 50 份、食盐 15 ~ 35 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种萝卜糕,其特征在于它是由以下重量份的原料制成:

白萝卜 600 份、糯米粉 200 份、精致膨化玉米粉 300 份、甘草 35 份、辛夷 25 份、白砂糖 200 份、植物油 35 份、食盐 20 份。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种萝卜糕的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

1) 原料预处理,先筛选、称取所用的白萝卜,并将其洗净、切制后放入锅中进行蒸煮 1 ~ 3 小时后,捞出煮透的白萝卜备用;按重量称取所述甘草和辛夷,并将其洗净、烘干后,将甘草和辛夷混合,再将其粉碎、研磨成粉末备用;

2) 将煮熟的白萝卜放入搅拌机中,再加入所述的糯米粉、精致膨化玉米粉、白砂糖、植物油、食盐及甘草、辛夷粉末,并加入适量的水后将其搅拌均匀;

3) 在步骤 2) 搅拌均匀的物料再加入发酵粉,混合均匀后发酵 10 ~ 20 分钟,然后将其放在蒸笼屉上,用 100 ~ 120°C 的蒸汽蒸 20 ~ 30 分钟后取出,待冷却后,切块;

4) 将步骤 3) 中的切块经过瞬间高温灭菌,待冷却至常温后装入真空包装袋中即可。

一种萝卜糕及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体说是一种萝卜糕及其制作方法。

背景技术

[0002] 萝卜又名莱菔,性凉,味甘、辛,含有碳水化合物、有机酸、维生素、芥子油、蛋白质、多种矿物质等。萝卜所含的多种营养成分能增强人体的免疫力,其含有能诱导人体自身产生干扰素的多种微量元素,对防癌、抗癌有重要的意义。萝卜中的芥子油和膳食纤维可促进胃肠蠕动,有助于体内废物的排出。常吃萝卜可降低血脂、软化血管、稳定血压,预防冠心病、动脉硬化、胆石症等疾病。萝卜在医药价值在我国民间有“小人参”之美称。萝卜营养丰富、且价格便宜,在民间的吃法各式各样、各具风味:有滋补暖胃的萝卜炖骨头汤、百吃不腻的萝卜干家常菜、酸甜可口的萝卜酸、清脆爽口的腌萝卜等。但上述萝卜的吃法受到环境的局限,且蒸煮时间较长,不能快速食用。现在市场上,以白萝卜为主原料经过产业化深加工制成营养丰富、可方便携带、即时食用的甜点或糕点很少。

发明内容

[0003] 针对上述的不足,本发明所要解决的技术问题是提供一种以白萝卜为主原料制成味道可口、营养丰富的萝卜糕及其制作方法。

[0004] 为解决上述问题,本发明通过以下技术方案实现:一种萝卜糕,它是由以下重量份的原料制成:

[0005] 白萝卜 300 ~ 800 份、糯米粉 100 ~ 300 份、精致膨化玉米粉 200 ~ 500 份、甘草 20 ~ 50 份、辛夷 18 ~ 35 份、白砂糖 150 ~ 400 份、植物油 10 ~ 50 份、食盐 15 ~ 35 份。

[0006] 上述方案中,优选地,所述萝卜糕是由以下重量份的原料制成:

[0007] 白萝卜 600 份、糯米粉 200 份、精致膨化玉米粉 300 份、甘草 35 份、辛夷 25 份、白砂糖 200 份、植物油 35 份、食盐 20 份。

[0008] 所述一种萝卜糕的制作方法,包括以下步骤:

[0009] 1) 原料预处理,先筛选、称取所用的白萝卜,并将其洗净、切制后放入锅中进行蒸煮 1 ~ 3 小时后,捞出煮透的白萝卜备用;按重量称取所述甘草和辛夷,并将其洗净、烘干后,将甘草和辛夷混合,再将其粉碎、研磨成粉末备用;

[0010] 2) 将煮熟的白萝卜放入搅拌机中,再加入所述的糯米粉、精致膨化玉米粉、白砂糖、植物油、食盐及甘草、辛夷粉末,并加入适量的水后将其搅拌均匀;

[0011] 3) 在步骤 2) 搅拌均匀的物料再加入发酵粉,混合均匀后发酵 10 ~ 20 分钟,然后将其放在蒸笼屉上,用 100 ~ 120℃ 的蒸汽蒸 20 ~ 30 分钟后取出,待冷却后,切块;

[0012] 4) 将步骤 3) 中的切块经过瞬间高温灭菌,待冷却至常温后装入真空包装袋中即可。

[0013] 本发明的有益效果为:

[0014] 本发明制得的萝卜糕不仅口感好、营养丰富,而且不含添加剂、健康环保,可即开

即食,食用方便。本发明萝卜糕还具有制作原材料广,制作工艺简单,生产成本低,有利于推广。

具体实施方式

[0015] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的解释说明,但不限制本发明。

[0016] 实施例 1:

[0017] 一种萝卜糕,它是由以下重量份的原料制成:白萝卜 400 份、糯米粉 100 份、精致膨化玉米粉 200 份、甘草 20 份、辛夷 18 份、白砂糖 200 份、植物油 15 份、食盐 18 份。

[0018] 所述的一种萝卜糕的制作方法,包括以下步骤:

[0019] 1) 原料预处理,先筛选、称取所用的白萝卜,并将其洗净、切制后放入锅中进行蒸煮 1~3 小时后,捞出煮透的白萝卜备用;按重量称取所述甘草和辛夷,并将其洗净、烘干后,将甘草和辛夷混合,再将其粉碎、研磨成粉末备用;

[0020] 2) 将煮熟的白萝卜放入搅拌机中,再加入所述的糯米粉、精致膨化玉米粉、白砂糖、植物油、食盐及甘草、辛夷粉末,并加入适量的水后将其搅拌均匀;

[0021] 3) 在步骤 2) 搅拌均匀的物料再加入发酵粉,混合均匀后发酵 10~20 分钟,然后将其放在蒸笼屉上,用 100~120℃ 的蒸汽蒸 20~30 分钟后取出,待冷却后,切块;

[0022] 4) 将步骤 3) 中的切块经过瞬间高温灭菌,待冷却至常温后装入真空包装袋中即可。

[0023] 实施例 2:

[0024] 一种萝卜糕,它是由以下重量份的原料制成:

[0025] 白萝卜 600 份、糯米粉 200 份、精致膨化玉米粉 300 份、甘草 35 份、辛夷 25 份、白砂糖 200 份、植物油 35 份、食盐 20 份。

[0026] 所述萝卜糕的制作方法,与实施例 1 相同。

[0027] 实施例 3:

[0028] 一种萝卜糕,它是由以下重量份的原料制成:

[0029] 白萝卜 800 份、糯米粉 300 份、精致膨化玉米粉 500 份、甘草 50 份、辛夷 35 份、白砂糖 400 份、植物油 50 份、食盐 30 份。

[0030] 所述萝卜糕的制作方法,与实施例 1 相同。

[0031] 实施例 4:

[0032] 一种萝卜糕,它是由以下重量份的原料制成:

[0033] 白萝卜 500 份、糯米粉 150 份、精致膨化玉米粉 300 份、甘草 25 份、辛夷 25 份、白砂糖 200 份、植物油 30 份、食盐 25 份。

[0034] 所述萝卜糕的制作方法,与实施例 1 相同。