



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104397310 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 11

(21) 申请号 201410691857. 2

(22) 申请日 2014. 11. 27

(71) 申请人 赵慧

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县雄风花园
7 幢二单元 501 室

(72) 发明人 赵慧

(51) Int. Cl.

A23G 3/48(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种玫瑰果的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种玫瑰果的制作方法,属于食品加工领域。其特征在于:采用选料→破头→漂洗→烫漂→糖渍→煮制→再糖渍→再煮制→拌玫瑰花→冷却→包装的加工工艺流程。有益效果:本发明产品呈黄绿色椭圆状,是由橄榄果和玫瑰花共制而成,色泽鲜艳,浓甜中带有玫瑰的清香,美味可口;本产品富含钙质和维生素C,不仅有助于骨骼的生长发育,还具有清热解毒、开胃生津、清肺利咽、理气解郁的功效。冬春季节常食,可以达到润喉的效果,还能防止上呼吸道感染,特别适用于咽喉肿痛、咳嗽烦渴、肝胃气痛、肿毒等病症患者食用。

1. 一种玫瑰果的制作方法,其特征在于:采用选料→破头→漂洗→烫漂→糖渍→煮制→再糖渍→再煮制→拌玫瑰花→冷却→包装的加工工艺流程,具体操作步骤为:

(1) 选料:选用中等、细皮、厚肉、黄色的橄榄坯为原料,先将果坯轻轻敲至微裂待用;

(2) 漂洗:将橄榄坯放入清水中浸泡 8-10 小时,脱去盐分、去除咸味;

(3) 烫漂:将果坯捞出沥水,再放入沸水锅中煮 45 分钟,使果肉回软,并除去杂味,然后放入清水中冲洗干净;

(4) 糖渍:将煮后的橄榄坯放入浓度为 35% 的麦芽糖液中浸渍 20-24 小时后起出,再放入浓度为 55% 的麦芽糖液中继续浸渍 20-24 小时,最后再加入适量的饴糖和蜂蜜,拌和均匀,糖渍 2-3 天,待果肉胀发至九成,即可入锅煮制;

(5) 煮制:将果坯连同糖液倒入锅中,加热煮沸,再加入适量的冰糖和柠檬黄食用色素,一同倒入缸中,糖渍 16-18 小时,待果肉充分发足,再次入锅煮制,并加入适量的甘草浸膏;煮制时,用锅铲不断加以铲拌,待糖液浓缩能拉成丝,果坯表面起光亮时,均匀地拌入挤干汁切细的咸玫瑰花瓣即可;

(6) 包装:将果坯倒出,经冷却后进行包装即为成品。

一种玫瑰果的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种玫瑰果的制作方法。

背景技术

[0002] 橄榄,又名青果,因果实尚呈青绿色时即可供鲜食而得名。橄榄果富含钙质和维生素 C,于人大益。果实狭长,果皮深绿色,间有灰斑点,肉质细致,脆甜,无涩味。橄榄果肉含有丰富的营养物,鲜食有益人体健康,特别是含钙较多,对儿童骨骼发育有帮助。新鲜橄榄可解煤气中毒、酒精中毒和鱼蟹之毒,有清热解毒、化痰、消积的功效。冬春季节,常食点橄榄有润喉之功,可防止上呼吸道感染。对于肺热咳嗽、咯血颇有益,还有舒筋活络的功效。

[0003] 玫瑰,果实可食,无糖,富含维生素 C,常用于香草茶、果酱、果冻、果汁和面包等,其花朵主要用于食品及提炼香精玫瑰油,玫瑰油要比等重量黄金价值高,故玫瑰有“金花”之称。玫瑰花味甘微苦、性温,最明显的功效就是理气解郁、活血散淤和调经止痛。玫瑰花的药性非常温和,能够温养人的心肝血脉,舒发体内郁气,起到镇静、安抚、抗抑郁的功效。女性在月经前或月经期间常会有些情绪上的烦躁,喝点玫瑰花可以起到调节作用。在工作和生活压力大的时候,也可以多喝点玫瑰花,安抚、稳定情绪。

[0004] 新鲜的橄榄果生长周期短,无法四季供应,用于加工成玫瑰果可实现对橄榄原料的综合利用,食用方便,且便于储存,提高其经济价值。

发明内容

[0005] 本发明的目的是解决橄榄生长周期短,无法四季供应的问题,提供一种玫瑰果的制作方法。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种玫瑰果的制作方法,其特征在于:采用选料→破头→漂洗→烫漂→糖渍→煮制→再糖渍→再煮制→拌玫瑰花→冷却→包装的加工工艺流程,具体操作步骤为:

(1) 选料:选用中等、细皮、厚肉、黄色的橄榄坯为原料,先将果坯轻轻敲至微裂;

(2) 漂洗:将橄榄坯放入清水中浸泡 8-10 小时,脱去盐分、去除咸味;

(3) 烫漂:将果坯捞出沥水,再放入沸水锅中煮 45 分钟,使果肉回软,并除去杂味,然后放入清水中冲洗干净;

(4) 糖渍:将煮后的橄榄坯放入浓度为 35% 的麦芽糖液中浸渍 20-24 小时后起出,再放入浓度为 55% 的麦芽糖液中继续浸渍 20-24 小时,最后再加入适量的饴糖和蜂蜜,拌和均匀,糖渍 2-3 天,待果肉胀发至九成,即可入锅煮制;

(5) 煮制:将果坯连同糖液倒入锅中,加热煮沸,再加入适量的冰糖和柠檬黄食用色素,一同倒入缸中,糖渍 16-18 小时,待果肉充分发足,再次入锅煮制,并加入适量的甘草浸膏;煮制时,用锅铲不断加以铲拌,待糖液浓缩能拉成丝,果坯表面起光亮时,均匀地拌入挤干汁切细的咸玫瑰花瓣即可;

(6) 包装:将果坯倒出,经冷却后进行包装即为成品。

[0007] 有益效果：本发明产品呈黄绿色椭圆状，是由橄榄果和玫瑰花共制而成，色泽鲜艳，浓甜中带有玫瑰的清香，美味可口；本产品富含钙质和维生素 C，不仅有助于骨骼的生长发育，还具有清热解毒、开胃生津、清肺利咽、理气解郁的功效。冬春季节常食，可以达到润喉的效果，还能防止上呼吸道感染，特别适用于咽喉肿痛、咳嗽烦渴、肝胃气痛、肿毒等病患者食用。

具体实施方式

[0008] 实施例 1：

一种玫瑰果的制作方法，具体操作步骤为：

(1) 选料：选用中等、细皮、厚肉、黄色的橄榄坯为原料，先将果坯轻轻敲至微裂待用；

(2) 漂洗：将橄榄坯放入清水中浸泡 6-7 小时，脱去盐分、去除咸味；

(3) 烫漂：将果坯捞出沥水，再放入沸水锅中煮 1-2 小时，使果肉回软，并除去杂味，然后放入清水中冲洗干净；

(4) 糖渍：将煮后的橄榄坯放入浓度为 45% 的冰糖液中浸渍 10 小时后起出，再放入浓度为 60% 的冰糖液中继续浸渍 10 小时，最后再加入适量的甘草和木糖醇，拌和均匀，糖渍 24 小时，待果肉胀发至八成，即可入锅煮制；

(5) 煮制：将果坯连同糖液倒入锅中，加热煮沸，再加入适量的丁香和柠檬黄食用色素，一同倒入缸中，糖渍 20 小时，待果肉充分发足，再次入锅煮制，并加入适量的柠檬酸；煮制时，用锅铲不断加以铲拌，待糖液浓缩能拉成丝，果坯表面起光亮时，均匀地拌入挤干汁切细的咸玫瑰花瓣即可；

(6) 包装：将果坯倒出，经冷却后进行包装即为成品。

[0009] 实施例 2：

一种玫瑰果的制作方法，具体操作步骤为：

(1) 选料：选用中等、细皮、厚肉、黄色的橄榄坯为原料，先将果坯轻轻敲至微裂待用；

(2) 漂洗：将橄榄坯放入清水中浸泡 15 小时，脱去盐分、去除咸味；

(3) 烫漂：将果坯捞出沥水，再放入沸水锅中煮 65-70 分钟，使果肉回软，并除去杂味，然后放入清水中冲洗干净；

(4) 糖渍：将煮后的橄榄坯放入浓度为 52% 的蛋白糖液中浸渍 15 小时后起出，再放入浓度为 68% 的蛋白糖液中继续浸渍 15 小时，最后再加入适量的甘草和香橙油，拌和均匀，糖渍 30-32 小时，待果肉胀发至九成，即可入锅煮制；

(5) 煮制：将果坯连同糖液倒入锅中，加热煮沸，再加入适量的柠檬香精和柠檬黄食用色素，一同倒入缸中，糖渍 22 小时，待果肉充分发足，再次入锅煮制，并加入适量的桂花浸膏；煮制时，用锅铲不断加以铲拌，待糖液浓缩能拉成丝，果坯表面起光亮时，均匀地拌入挤干汁切细的咸玫瑰花瓣即可；

(6) 包装：将果坯倒出，经冷却后进行包装即为成品。

[0010] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。