



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106070466 A

(43)申请公布日 2016. 11. 09

(21)申请号 201610603826.6

(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)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种消脂瘦身山药陈皮糕

(57)摘要

一种消脂瘦身山药陈皮糕,由以下重量份原料制成:山药80-100、绿茶汁120-125、陈皮30-35、蜂蜜40-50、苜蓿芽30-35、山楂汁20-25、木瓜50-60、银耳10-12、薏仁20-25、红酒40-45、洋甘菊5-6、荷叶灰8-10等;本发明的一种消脂瘦身山药陈皮糕,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,陈皮采用蜂蜜蜜制,酸甜可口,添加特制木瓜银耳,口感好,营养丰富,以及薏仁和洋甘菊、荷叶灰、番泻叶、决明子等提取物的添加,能够促进身体代谢正常,增加胃肠蠕动、改善胃胀气,且具有很好的消脂瘦身的作用,适合肥胖的人食用。

1. 一种消脂瘦身山药陈皮糕,其特征在于,由以下重量份原料制成:山药80-100、绿茶汁120-125、陈皮30-35、蜂蜜40-50、苜蓿芽30-35、山楂汁20-25、木瓜50-60、银耳10-12、薏仁20-25、红酒40-45、洋甘菊5-6、荷叶灰8-10、番泻叶5-6、决明子6-7、芦荟6-8、麦芽6-7、苦草2-3、金针菇菇脚10-15、蔗糖40-45、糯米粉60-70、食盐4-5、水适量。

2. 如权利要求1所述的一种消脂瘦身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,去皮后切成块,置于锅中,倒入绿茶汁,加热炖煮,待绿茶汁被吸收干,取出山药,置于容器中,冷却至室温后捣烂成山药泥,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)将苜蓿芽洗净,与山楂汁混合置于榨汁机中榨汁,榨汁后过滤,得滤液备用;

(4)将木瓜洗净,取其果肉,与洗净的银耳混合置于搅碎机中搅碎,搅碎后置于蒸锅中,蒸熟后与3-4倍量的纯净水混合磨浆,所得浆液置于容器中,加入纤维素酶酶解,再放入锅中,加热浓缩,得浓缩液备用;

(5)将薏仁洗净,放入清水中浸泡2-3小时,取出,沥干水,置于冷冻箱中,在-30℃条件下冷冻5-7小时,取出薏仁,置于锅中,倒入红酒,加热焖煮,待薏仁煮开裂后,取出薏仁,备用;

(6)将洋甘菊、荷叶灰、番泻叶、决明子、芦荟、麦芽、苦草用5-10倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液备用;

(7)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;

(8)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;

(9)将步骤(1)、(2)、(3)、(4)、(5)、(6)、(7)中的处理得到的物料与面粉、酵母粉、食盐、红茶菌液、螺旋藻粉、深海鱼油合并,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。

一种消脂瘦身山药陈皮糕

技术领域

[0001] 本发明涉及一种消脂瘦身山药陈皮糕,尤其涉及一种消脂瘦身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,提供了一种消脂瘦身山药陈皮糕。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种消脂瘦身山药陈皮糕,由以下重量份原料制成:山药80-100、绿茶汁120-125、陈皮30-35、蜂蜜40-50、苜蓿芽30-35、山楂汁20-25、木瓜50-60、银耳10-12、薏仁20-25、红酒40-45、洋甘菊5-6、荷叶灰8-10、番泻叶5-6、决明子6-7、芦荟6-8、麦芽6-7、苦草2-3、金针菇脚10-15、蔗糖40-45、糯米粉60-70、食盐4-5、水适量。

[0005] 一种消脂瘦身山药陈皮糕的制备方法,包括以下工艺:

(1)将山药洗净,去皮后切成块,置于锅中,倒入绿茶汁,加热炖煮,待绿茶汁被吸收干,取出山药,置于容器中,冷却至室温后捣烂成山药泥,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)将苜蓿芽洗净,与山楂汁混合置于榨汁机中榨汁,榨汁后过滤,得滤液备用;

(4)将木瓜洗净,取其果肉,与洗净的银耳混合置于搅碎机中搅碎,搅碎后置于蒸锅中,蒸熟后与3-4倍量的纯净水混合磨浆,所得浆液置于容器中,加入纤维素酶酶解,再放入锅中,加热浓缩,得浓缩液备用;

(5)将薏仁洗净,放入清水中浸泡2-3小时,取出,沥干水,置于冷冻箱中,在-30℃条件下冷冻5-7小时,取出薏仁,置于锅中,倒入红酒,加热焖煮,待薏仁煮开裂后,取出薏仁,备用;

(6)将洋甘菊、荷叶灰、番泻叶、决明子、芦荟、麦芽、苦草用5-10倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液备用;

(7)将金针菇脚清洗干净,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;

(8)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;

(9)将步骤(1)、(2)、(3)、(4)、(5)、(6)、(7)中的处理得到的物料与面粉、酵母粉、食盐、红茶菌液、螺旋藻粉、深海鱼油合并,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:

本发明的一种消脂瘦身山药陈皮糕,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,添加特制木瓜银耳,口感好,营养丰富,以及薏仁和洋甘菊、荷叶灰、番泻叶、决明子等提取物的添加,能够促进身体代谢正常,增加胃肠蠕动、改善胃胀气,且具有很好的消脂瘦身的作用,适合肥胖的人食用。

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:

一种消脂瘦身山药陈皮糕,由以下重量份(Kg)原料制成:山药80、绿茶汁120、陈皮30、蜂蜜40、苜蓿芽30、山楂汁20、木瓜50、银耳10、薏仁20、红酒40、洋甘菊5、荷叶灰8、番泻叶5、决明子6、芦荟6、麦芽6、苦草2、金针菇菇脚10、蔗糖40、糯米粉60、食盐4、水适量。

[0008] 一种消脂瘦身山药陈皮糕的制备方法,包括以下工艺:

(1)将山药洗净,去皮后切成块,置于锅中,倒入绿茶汁,加热炖煮,待绿茶汁被吸收干,取出山药,置于容器中,冷却至室温后捣烂成山药泥,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)将苜蓿芽洗净,与山楂汁混合置于榨汁机中榨汁,榨汁后过滤,得滤液备用;

(4)将木瓜洗净,取其果肉,与洗净的银耳混合置于搅碎机中搅碎,搅碎后置于蒸锅中,蒸熟后与3倍量的纯净水混合磨浆,所得浆液置于容易中,加入纤维素酶酶解,再放入锅中,加热浓缩,得浓缩液备用;

(5)将薏仁洗净,放入清水中浸泡2小时,取出,沥干水,置于冷冻箱中,在-30℃条件下冷冻5小时,取出薏仁,置于锅中,倒入红酒,加热焖煮,待薏仁煮开裂后,取出薏仁,备用;

(6)将洋甘菊、荷叶灰、番泻叶、决明子、芦荟、麦芽、苦草用5倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液备用;

(7)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;

(8)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;

(9)将步骤(1)、(2)、(3)、(4)、(5)、(6)、(7)中的处理得到的物料与面粉、酵母粉、食盐、红茶菌液、螺旋藻粉、深海鱼油合并,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。