



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103976245 B

(45) 授权公告日 2016.05.04

(21) 申请号 201410130401.9

(22) 申请日 2014.04.02

(73) 专利权人 姚春生

地址 231500 安徽省合肥市庐江县庐城镇马厂村何庄村民组

(72) 发明人 姚春生

(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 方峥

(56) 对比文件

CN 103461846 A, 2013.12.25,

CN 103229954 A, 2013.08.07,

CN 103229924 A, 2013.08.07,

CN 103229924 A, 2013.08.07,

KR 101116200 B1, 2012.03.06,

审查员 孙跃辉

(51) Int. Cl.

A23L 7/104(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种茶香味蓝莓蒸糕及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种茶香味蓝莓蒸糕,由下列重量份的原料制成:红豆 40-50、藜麦 20-30、糯米粉 30-40、玉米淀粉 8-12、蓝莓 15-20、桂花酱 5-6、丹参 1-2、凌霄花 3-4、葡萄叶 1-2、迷迭香 1-2、茶叶 5-7、瓜子仁 6-8、山楂汁 6-7、酵母 1-2、助剂 1-2、水适量;本发明的茶香味蓝莓蒸糕,采用红豆、藜麦、糯米粉、玉米淀粉、蓝莓等作为主原料,同时有了茶叶的添加,赋予糕点茶香的特色,制得的糕点有茶叶浓郁香味和蓝莓酸甜馨香特有的口感、营养丰富。另外添加的藜麦属于易熟易消化食品,口感独特,有淡淡的坚果清香或者人参香,具有均衡补充营养、增强机体功能、修复体质、调节免疫和内分泌、提高机体应激能力、预防疾病、抗癌、减肥、辅助治疗等功效。

1. 一种茶香味蓝莓蒸糕,其特征在于,由下列重量份的原料制成:红豆 40-50、藜麦 20-30、糯米粉 30-40、玉米淀粉 8-12、蓝莓 15-20、桂花酱 5-6、丹参 1-2、凌霄花 3-4、葡萄叶 1-2、迷迭香 1-2、茶叶 5-7、瓜子仁 6-8、山楂汁 6-7、酵母 1-2、助剂 1-2、水适量;所述助剂由下列重量份的原料制成:高粱 30-40、花生粉 25-30、莢蒨 1-2、阴香根 1-2、朱槿花 4-5、梨花 5-6、鸡骨 7-8、荷叶粉 3-4、菊粉 3-4、龟苓膏粉 3-4、山芋梗 7-8、酸豆奶 20-25、苹果汁 4-5、寿司醋 3-4、杨梅汁 7-9、椰壳适量、水适量;所述助剂的制备方法是將莢蒨、阴香根、朱槿花、寿司醋与鸡骨放入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;將梨花与高粱中加入适量水加热蒸熟后,晒干后放入冷冻室里冷冻 10-12 小时,再与荷叶粉、菊粉、龟苓膏粉混合后放入炒锅中炒干,研磨成粉,得混合粉;將山芋梗与苹果汁以及适量水打成汁,再与上述所得的煎煮液、花生粉、酸豆奶以及除椰壳以外的其它剩余成分混合,放入椰壳内用水蒸熟后,取出干燥成粉,再与上述所得的混合粉混合均匀,即可。

2. 根据权利要求 1 所述茶香味蓝莓蒸糕,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 將茶叶炒至含水量为 3%-5%,与瓜子仁一起研磨成粉,再加入玉米淀粉、山楂汁、酵母以及适量水混合,搅拌均匀,调制成匀浆,密封,常温下发酵 10-12 小时,得发酵匀浆,备用;

(2) 將红豆煮熟后取出与桂花酱一起放入锅中炒干,得炒红豆,备用;

(3) 將丹参、凌霄花、葡萄叶、迷迭香加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,用滤液將藜麦研磨成浆,加热煮沸后趁热加入糯米粉,搅拌均匀,得混合物料,备用;

(4) 將步骤(1)的发酵匀浆、步骤(2)的炒红豆、步骤(3)的混合物料混合均匀,调制成泥状,放置 4-5 小时,再加入洗净破碎成汁的蓝莓以及其它剩余成分混合,搅拌均匀,放入模具中,加热蒸熟,即可。

一种茶香味蓝莓蒸糕及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其加工领域,特别涉及一种茶香味蓝莓蒸糕及其制备方法。

背景技术

[0002] 蒸糕是汉族传统糕点之一,尤其是北方多数地区均有各种做法的蒸糕流传于世,其口感松软香甜,尤其受到消费者的喜爱与追捧。由于传统做法中,蒸糕主要以面粉为原料,且大多做法单一,原料简单,并且含糖量较高。使得不少患有高血压、高血脂、糖尿病患者望而却步。随着人们对于养生的广泛关注,科学健康的食品越来越受到人们的关注。

[0003] 蓝莓果实中除了常规的糖、酸和 VC 外,富含 VE、VA、VB、SOD、熊果苷、蛋白质、花青苷、食用纤维以及丰富的 K、Fe、Zn、Ca 等矿物质元素,具有护心、明目、养颜护肤、消炎止痛、抑癌抗癌、抗衰抗辐射的作用。蓝莓果实的花色苷色素对眼睛有良好的保健作用。蓝莓的果胶能有效降低胆固醇,防止动脉粥样硬化,促进心血管健康。蓝莓富含的维生素 C,有增强心脏功能、预防癌症和心脏病的功效、能防止脑神经衰老、增进脑力的作用。

[0004] 本发明的茶香味蓝莓蒸糕将茶与蓝莓很好的融合在一起,茶与蓝莓的营养成份不被破坏,营养价值高,香味浓且持久。

发明内容

[0005] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种茶香味蓝莓蒸糕及其制备方法。

[0006] 本发明的技术方案如下:

[0007] 本发明蓝莓糕点由下列重量份的原料制成:红豆 40-50、藜麦 20-30、糯米粉 30-40、玉米淀粉 8-12、蓝莓 15-20、桂花酱 5-6、丹参 1-2、凌霄花 3-4、葡萄叶 1-2、迷迭香 1-2、茶叶 5-7、瓜子仁 6-8、山楂汁 6-7、酵母 1-2、助剂 1-2、水适量;

[0008] 所述助剂由下列重量份的原料制成:高粱 30-40、花生粉 25-30、莢蒨 1-2、阴香根 1-2、朱槿花 4-5、梨花 5-6、鸡骨 7-8、荷叶粉 3-4、菊粉 3-4、龟苓膏粉 3-4、山芋梗 7-8、酸豆奶 20-25、苹果汁 4-5、寿司醋 3-4、杨梅汁 7-9、椰壳适量、水适量;制备方法是將莢蒨、阴香根、朱槿花、寿司醋与鸡骨放入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉沉渣,得煎煮液;將梨花与高粱中加入适量水加热蒸熟后,晒干后放入冷冻室里冷冻 10-12 小时,再与荷叶粉、菊粉、龟苓膏粉混合后放入炒锅中炒干,研磨成粉,得混合粉;將山芋梗于苹果汁以及适量水打成汁,再与上述所得的煎煮液、花生粉、酸豆奶以及其它剩余成分混合,放入椰壳内用水蒸熟后,取出干燥成粉,再与上述所得的混合粉混合均匀,即可。

[0009] 所述蓝莓糕点的制备的具体步骤如下:

[0010] (1) 將茶叶炒至含水量为 3%-5%,与瓜子仁一起研磨成粉,再加入玉米淀粉、山楂汁、酵母以及适量水混合,搅拌均匀,调制成匀浆,密封,常温下发酵 10-12 小时,得发酵匀浆,备用;

[0011] (2) 將红豆煮熟后取出与桂花酱一起放入锅中炒干,得炒红豆,备用;

[0012] (3) 将丹参、凌霄花、葡萄叶、迷迭香加入适量水文火煎煮 1-2 小时, 滤掉沉渣, 用滤液将藜麦研磨成浆, 加热煮沸后趁热加入糯米粉, 搅拌均匀, 得混合物料, 备用;

[0013] (4) 将步骤 1 的发酵匀浆、步骤 2 的炒红豆、步骤 3 的混合物料混合均匀, 调制成泥状, 放置 4-5 小时, 再加入洗净破碎成汁的蓝莓以及其它剩余成分混合, 搅拌均匀, 放入模具中, 加热蒸熟, 即可。

[0014] 助剂中朱槿为锦葵科木槿属落叶灌木, 其花性味甘寒, 有凉血、解毒、利尿、消肿、清肺、化痰等功效。莢蒾为忍冬科莢蒾属植物莢蒾, 味酸, 性微寒, 具有清热解毒、疏风解表的作用。罗布麻叶双子叶植物纲罗布麻的叶子, 味甘、苦, 性凉, 具有归肝经、平肝安神、清热利水的作用。阴香根为樟科樟属植物阴香的根, 味辛, 具有治心痛、气痛的功效。

[0015] 原料中凌霄花是紫葳科、凌霄属攀援藤本植物, 味甘、酸, 性寒, 归肝、心包经, 具有行血去瘀、凉血祛风的作用。

[0016] 本发明的有益效果:

[0017] 本发明的茶香味蓝莓蒸糕, 采用红豆、藜麦、糯米粉、玉米淀粉、蓝莓等作为主原料, 同时有了茶叶的添加, 赋予糕点茶香的特色, 制得的糕点有茶叶浓郁香味和蓝莓酸甜馨香特有的口感、营养元素丰富。另外添加的藜麦属于易熟易消化食品, 口感独特, 有淡淡的坚果清香或者人参香, 具有均衡补充营养、增强机体功能、修复体质、调节免疫和内分泌、提高机体应激能力、预防疾病、抗癌、减肥、辅助治疗等功效。

具体实施方案

[0018] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

[0019] 称取下列重量份(kg)的原料制成: 红豆 45、藜麦 25、糯米粉 35、玉米淀粉 10、蓝莓 17、桂花酱 5、丹参 1、凌霄花 3、葡萄叶 1、迷迭香 1、茶叶 6、瓜子仁 7、山楂汁 6、酵母 1、助剂 1、水适量;

[0020] 所述助剂由下列重量份(kg)的原料制成: 高粱 35、花生粉 28、莢蒾 1、阴香根 1、朱槿花 4、梨花 6、鸡骨 8、荷叶粉 3、菊粉 3、龟苓膏粉 4、山芋梗 8、酸豆奶 24、苹果汁 4、寿司醋 3、杨梅汁 8、椰壳适量、水适量; 制备方法是将莢蒾、阴香根、朱槿花、寿司醋与鸡骨放入适量水中文火煎煮 1 小时, 滤掉沉渣, 得煎煮液; 将梨花与高粱中加入适量水加热蒸熟后, 晒干后放入冷冻室里冷冻 11 小时, 再与荷叶粉、菊粉、龟苓膏粉混合后放入炒锅中炒干, 研磨成粉, 得混合粉; 将山芋梗于苹果汁以及适量水打成汁, 再与上述所得的煎煮液、花生粉、酸豆奶以及其它剩余成分混合, 放入椰壳内用水蒸熟后, 取出干燥成粉, 再与上述所得的混合粉混合均匀, 即可。

[0021] 蓝莓糕点的制备方法的具体步骤如下:

[0022] (1) 将茶叶炒至含水量为 4%, 与瓜子仁一起研磨成粉, 再加入玉米淀粉、山楂汁、酵母以及适量水混合, 搅拌均匀, 调制成匀浆, 密封, 常温下发酵 11 小时, 得发酵匀浆, 备用;

[0023] (2) 将红豆煮熟后取出与桂花酱一起放入锅中炒干, 得炒红豆, 备用;

[0024] (3) 将丹参、凌霄花、葡萄叶、迷迭香加入适量水文火煎煮 1 小时, 滤掉沉渣, 用滤液将藜麦研磨成浆, 加热煮沸后趁热加入糯米粉, 搅拌均匀, 得混合物料, 备用;

[0025] (4) 将步骤 1 的发酵匀浆、步骤 2 的炒红豆、步骤 3 的混合物料混合均匀, 调制成泥状, 放置 4 小时, 再加入洗净破碎成汁的蓝莓以及其它剩余成分混合, 搅拌均匀, 放入模具

中,加热蒸熟,即可。