



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103315021 A

(43) 申请公布日 2013.09.25

(21) 申请号 201310264251.6

(22) 申请日 2013.06.27

(71) 申请人 叶建斌

地址 523000 广东省东莞市东城区国泰大厦
15楼 1501室

(72) 发明人 叶建斌

(51) Int. Cl.

A21D 13/00 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

权利要求书4页 说明书6页

(54) 发明名称

一种气虚补气的面包及制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种气虚补气的面包,按重量份计,包括以下组成成份:党参超微粉4~12份、当归超微粉4~12份、黄芩超微粉4~12份、白芍超微粉4~12份、小麦粉150~300份、高筋面包粉300~700份、水250~500份、盐5~10份、即发干酵母5~10份、糖15~30份、改良剂5~10份。同时还公开了该面包的制备方法。本发明面包口感松软,成本低,价廉物美,具有气虚补气之功。

1. 一种气虚补气的面包,其特征在于:按重量份计,包括以下组成成份:党参超微粉 4~12 份、当归超微粉 4~12 份、黄芩超微粉 4~12 份、白芍超微粉 4~12 份、小麦粉 150~300 份、高筋面包粉 300~700 份、水 250~500 份、盐 5~10 份、即发干酵母 5~10 份、糖 15~30 份、改良剂 5~10 份。

所述的气虚补气的面包的制备方法,包括以下步骤:

(1) 党参超微粉的制备

选料:取原料党参,去杂质,洗净,晾干;

干燥:将党参干燥;

粉碎:干燥后的党参,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm ,得到党参超微粉;

(2) 当归超微粉的制备

选料:取原料当归,去杂质,洗净,晾干;

干燥:将当归干燥;

粉碎:干燥后的当归,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm ,得到当归超微粉;

(3) 黄芩超微粉的制备

选料:取原料黄芩,去杂质,洗净,晾干;

干燥:将黄芩干燥;

粉碎:干燥后的黄芩,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm ,得到黄芩超微粉;

(4) 白芍超微粉的制备

选料:取原料白芍,去杂质,洗净,晾干

干燥:将白芍干燥;

粉碎:干燥后的白芍,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm ,得到白芍超微粉;

(5) 调配:按党参超微粉、当归超微粉、黄芩超微粉和小麦粉比例调配,调配后的混料经搅拌达到精密混合,得到混合原料;

(6) 气虚补气的面包的制备

a、将高筋面包粉、水、盐、即发干酵母、糖、改良剂和步骤 (5) 所述的混合原料倒入和面机,高速搅拌 10 分钟;

b、把和好的面团分割成所需重量 45~60 克的小面团,揉圆静置 15 分钟;

c、将醒发好的小面团由上而下,在中央用手指顶出一个洞,使面团形成圆圈;

d、将圆圈形面团放在烤盘中进行最后发酵 20 分钟,温度为 35 $^{\circ}\text{C}$,湿度为 80%;

e、待面团发酵至 1 倍时,取出放入沸水中,双面过水后,立即捞出,放在烤盘上,用 200 $^{\circ}\text{C}$ 炉温烘烤 25 分钟左右,上火时 200~180 $^{\circ}\text{C}$,下火 180~150 $^{\circ}\text{C}$,按个包装,既得气虚补气的面包。

2. 根据权利要求 1 所述的气虚补气的面包,其特征在于:按重量份计,包括以下组成成份:党参超微粉 8 份、当归超微粉 8 份、黄芩超微粉 8 份、白芍超微粉 8 份、小麦粉 225 份、高筋面包粉 500 份、水 375 份、盐 7.5 份、即发干酵母 7.5 份、糖 22.5 份、改良剂 7.5 份;

所述的气虚补气的面包的制备方法,包括以下步骤:

(1) 党参超微粉的制备

选料:取原料党参,去杂质,洗净,晾干;

干燥:将党参干燥,在 30~50℃干燥 1~3h,直至含水量低于 6%;

粉碎:干燥后的党参,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到党参超微粉;

(2) 当归超微粉制备

选料:取原料当归,去杂质,洗净,晾干;

干燥:将当归低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;

粉碎:干燥后的当归,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到当归超微粉;

(3) 黄芩超微粉的制备

选料:取原料黄芩,去杂质,洗净,晾干;

干燥:将黄芩采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;

粉碎:干燥后的黄芩,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到黄芩超微粉;

(4) 白芍超微粉的制备

选料:取原料白芍,去杂质,洗净,晾干;

干燥:将白芍采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;

粉碎:干燥后的白芍,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到白芍超微粉;

(5) 调配混合:按党参超微粉 8 份、当归超微粉 8 份、黄芩超微粉 8 份、白芍超微粉 8 份和小麦粉 225 份比例调配,调配后的混料经搅拌达到精密混合,得到混合原料;

(6) 气虚补气的面包的制备

a、将高筋面包粉 500 份、水 375 份、盐 7.5 份、即发干酵母 7.5 份、糖 22.5 份、改良剂 7.5 份和步骤 (5) 所述的混合原料倒入和面机,高速搅拌 10 分钟;

b、把和好的面团分割成所需重量 45~60 克的小面团,揉圆静置 15 分钟;

c、将醒发好的小面团由上而下,在中央用手指顶出一个洞,使面团形成圆圈;

d、将圆圈形面团放在烤盘中进行最后发酵 20 分钟,温度为 35℃,湿度为 80%;

e、待面团发酵至 1 倍时,取出放入沸水中,双面过水后,立即捞出,放在烤盘上,用 200℃炉温烘烤 25 分钟左右,上火时 200~180℃,下火 180~150℃,按个包装,既得气虚补气的面包。

3. 根据权利要求 1 所述的气虚补气的面包,其特征在于:按重量份计,包括以下组成成份:党参超微粉 12 份、当归超微粉 12 份、黄芩超微粉 12 份、白芍超微粉 12 份、小麦粉 300 份、高筋面包粉 700 份、水 500 份、盐 10 份、即发干酵母 10 份、糖 30 份、改良剂 10 份;

所述的气虚补气的面包的制备方法,包括以下步骤:

(1) 党参超微粉的制备

选料 :取原料党参,去杂质,洗净,晾干 ;

干燥 :将党参干燥,在 30~50℃干燥 1~3h,直至含水量低于 6% ;

粉碎 :干燥后的党参,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μ m,得到党参超微粉 ;

(2) 当归超微粉制备

选料 :取原料当归,去杂质,洗净,晾干 ;

干燥 :将当归低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6% ;

粉碎 :干燥后的当归,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μ m,得到当归超微粉 ;

(3) 黄芩超微粉的制备

选料 :取原料黄芩,去杂质,洗净,晾干 ;

干燥 :将黄芩采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6% ;

粉碎 :干燥后的黄芩,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μ m,得到黄芩超微粉 ;

(4) 白芍超微粉的制备

选料 :取原料白芍,去杂质,洗净,晾干 ;

干燥 :将白芍采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6% ;

粉碎 :干燥后的白芍,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μ m,得到白芍超微粉 ;

(5) 调配混合 :按党参超微粉 12 份、当归超微粉 12 份、黄芩超微粉 12 份、白芍超微粉 12 份和小麦粉 300 份的重量份为 52% 比例调配,调配后的混料经搅拌达到精密混合,得到混合原料 ;

(6) 气虚补气的面包的制备

a、将高筋面包粉 700 份、水 500 份、盐 10 份、即发干酵母 10 份、糖 30 份、改良剂 10 份和步骤 (5) 所述的混合原料倒入和面机,高速搅拌 10 分钟 ;

b、把和好的面团分割成所需重量 45~60 克的小面团,揉圆静置 15 分钟 ;

c、将醒发好的小面团由上而下,在中央用手指顶出一个洞,使面团形成圆圈 ;

d、将圆圈形面团放在烤盘中进行最后发酵 20 分钟,温度为 35℃,湿度为 80% ;

e、待面团发酵至 1 倍时,取出放入沸水中,双面过水后,立即捞出,放在烤盘上,用 200℃ 炉温烘烤 25 分钟左右,上火时 200~180℃,下火 180~150℃,按个包装,既得气虚补气的面包。

4. 根据权利要求 1 所述的气虚补气的面包,其特征在于 :按重量份计,包括以下组成成份 :党参超微粉 4 份、当归超微粉 4 份、黄芩超微粉 4 份、白芍超微粉 4 份、小麦粉 150 份、高筋面包粉 300 份、水 250 份、盐 5 份、即发干酵母 5 份、糖 15 份、改良剂 5 份 ;

所述的气虚补气的面包的制备方法,包括以下步骤 :

(1) 党参超微粉的制备

选料 :取原料党参,去杂质,洗净,晾干 ;

干燥 :将党参干燥,在 30~50℃干燥 1~3h,直至含水量低于 6% ;

粉碎 :干燥后的党参,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μ m,得到党参超微粉 ;

(2) 当归超微粉制备

选料 :取原料当归,去杂质,洗净,晾干 ;

干燥 :将当归低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6% ;

粉碎 :干燥后的当归,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μ m,得到当归超微粉 ;

(3) 黄芩超微粉的制备

选料 :取原料黄芩,去杂质,洗净,晾干 ;

干燥 :将黄芩采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6% ;

粉碎 :干燥后的黄芩,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μ m,得到黄芩超微粉 ;

(4) 白芍超微粉的制备

选料 :取原料白芍,去杂质,洗净,晾干 ;

干燥 :将白芍采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6% ;

粉碎 :干燥后的白芍,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μ m,得到白芍超微粉 ;

(5) 调配混合 :按党参超微粉 4 份、当归超微粉 4 份、黄芩超微粉 4 份、白芍超微粉 4 份和小麦粉 150 份比例调配,调配后的混料经搅拌达到精密混合,得到混合原料 ;

(6) 气虚补气的面包的制备

a、将高筋面包粉 300 份、水 250 份、盐 5 份、即发干酵母 5 份、糖 15 份、改良剂 5 份和步骤 (5) 所述的混合原料倒入和面机,高速搅拌 10 分钟 ;

b、把和好的面团分割成所需重量 45~60 克的小面团,揉圆静置 15 分钟 ;

c、将醒发好的小面团由上而下,在中央用手指顶出一个洞,使面团形成圆圈 ;

d、将圆圈形面团放在烤盘中进行最后发酵 20 分钟,温度为 35℃,湿度为 80% ;

e、待面团发酵至 1 倍时,取出放入沸水中,双面过水后,立即捞出,放在烤盘上,用 200℃炉温烘烤 25 分钟左右,上火时 200~180℃,下火 180~150℃,按个包装,既得气虚补气的面包。

一种气虚补气的面包及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种气虚补气的面包及制备方法,属于食品保健领域。

背景技术

[0002] 气虚的病理反映可涉及全身各个方面,如气虚则卫外无力,肌表不固,而易汗出;气虚则四肢肌肉失养,周身倦怠乏力;气虚则清阳不升、清窍失养而精神萎顿,头昏耳鸣;气虚则无力以率血行,则脉象虚弱无力或微细;气虚则水液代谢失调,水液不化,输布障碍,可凝痰成饮,甚则水邪泛滥而成水肿;气虚还可导致脏腑功能减退,从而表现一系列脏腑虚弱征象。通常认为,食物是为人体提供生长发育和健康生存所需的各种营养素的可供食性物质。也就是说,食物最主要的是营养作用。其实不然,中医很早就认识到食物不仅能营养,而且还能疗疾祛病。随着社会的发展,现在人们越来越讲究养生之道。很多适合养生的食品也随之被推广,常见的有养生杂粮粉,杂粮粥,药膳等。针对防治心血管疾病的药品繁多,但既是食品又是药物的产品不多见,目前市场上调理气虚的病理的食疗产品少见,有的产品虽有一定的作用,但都存在效果不显著,携带饮用不方便,人体摄取量少等不足,因此有必要根据中医的药食同源理论和食疗养生理论,研制开发一种适合人们需要的、食用方便的、新型功能性现代化工业加工的调理气虚食品。食疗无疑已成为大家迫切寻觅的良方。注重食疗是预防和调理气虚的方法之一,食疗都有一个很好的辅助调作用,如何制作适应现代人们青睐的健康食品成为研究开发方向。

发明内容

[0003] 为解决上述存在的问题,本发明的目的在于提供了在于一种气虚补气的面包及制备方法,该面包口感松软,成本低,价廉物美,功效高,具有气虚补气之功。

[0004] 本发明的一种气虚补气的面包,按重量份计,包括以下组成成份:党参超微粉 4~12 份、当归超微粉 4~12 份、黄芩超微粉 4~12 份、白芍超微粉 4~12 份、小麦粉 150~300 份、高筋面包粉 300~700 份、水 250~500 份、盐 5~10 份、即发干酵母 5~10 份、糖 15~30 份、改良剂 5~10 份。

[0005] 所述的气虚补气的面包的制备方法,包括以下步骤:

[0006] (1) 党参超微粉的制备

[0007] 选料:取原料党参,去杂质,洗净,晾干;

[0008] 干燥:将党参干燥;

[0009] 粉碎:干燥后的党参,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm ,得到党参超微粉;

[0010] (2) 当归超微粉的制备

[0011] 选料:取原料当归,去杂质,洗净,晾干;

[0012] 干燥:将当归干燥;

[0013] 粉碎:干燥后的当归,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机

制成 5~7 μm , 得到当归超微粉;

[0014] (3) 黄芩超微粉的制备

[0015] 选料:取原料黄芩,去杂质,洗净,晾干;

[0016] 干燥:将黄芩干燥;

[0017] 粉碎:干燥后的黄芩,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm ,得到黄芩超微粉;

[0018] (4) 白芍超微粉的制备

[0019] 选料:取原料白芍,去杂质,洗净,晾干

[0020] 干燥:将白芍干燥;

[0021] 粉碎:干燥后的白芍,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm ,得到白芍超微粉;

[0022] (5) 调配:按党参超微粉、当归超微粉、黄芩超微粉和小麦粉比例调配,调配后的混料经搅拌达到精密混合,得到混合原料;

[0023] (6) 气虚补气的面包的制备

[0024] a、将高筋面包粉、水、盐、即发干酵母、糖、改良剂和步骤 (5) 所述的混合原料倒入和面机,高速搅拌 10 分钟;

[0025] b、把和好的面团分割成所需重量 45~60 克的小面团,揉圆静置 15 分钟;

[0026] c、将醒发好的小面团由上而下,在中央用手指顶出一个洞,使面团形成圆圈;

[0027] d、将圆圈形面团放在烤盘中进行最后发酵 20 分钟,温度为 35 $^{\circ}\text{C}$,湿度为 80%;

[0028] e、待面团发酵至 1 倍时,取出放入沸水中,双面过水后,立即捞出,放在烤盘上,用 200 $^{\circ}\text{C}$ 炉温烘烤 25 分钟左右,上火时 200~180 $^{\circ}\text{C}$,下火 180~150 $^{\circ}\text{C}$,按个包装,既得气虚补气的面包。

[0029] 所述的气虚补气的面包,按重量份计,包括以下组成成份:党参超微粉 8 份、当归超微粉 8 份、黄芩超微粉 8 份、白芍超微粉 8 份、小麦粉 225 份、高筋面包粉 500 份、水 375 份、盐 7.5 份、即发干酵母 7.5 份、糖 22.5 份、改良剂 7.5 份。

[0030] 所述的气虚补气的面包的制备方法,包括以下步骤:

[0031] (1) 党参超微粉的制备

[0032] 选料:取原料党参,去杂质,洗净,晾干;

[0033] 干燥:将党参干燥,在 30~50 $^{\circ}\text{C}$ 干燥 1~3h,直至含水量低于 6%;

[0034] 粉碎:干燥后的党参,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm ,得到党参超微粉;

[0035] (2) 当归超微粉制备

[0036] 选料:取原料当归,去杂质,洗净,晾干;

[0037] 干燥:将当归低温梯度干燥,在 50~60 $^{\circ}\text{C}$ 干燥 1~3h,然后温度降至 30~40 $^{\circ}\text{C}$ 干燥,直至含水量低于 6%;

[0038] 粉碎:干燥后的当归,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm ,得到当归超微粉

[0039] (3) 黄芩超微粉的制备

[0040] 选料:取原料黄芩,去杂质,洗净,晾干;

[0041] 干燥:将黄芩采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;

[0042] 粉碎:干燥后的黄芩,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到黄芩超微粉;

[0043] (4) 白芍超微粉的制备

[0044] 选料:取原料白芍,去杂质,洗净,晾干;

[0045] 干燥:将白芍采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;

[0046] 粉碎:干燥后的白芍,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到白芍超微粉;

[0047] (5) 调配混合:按党参超微粉 8 份、当归超微粉 8 份、黄芩超微粉 8 份、白芍超微粉 8 份和小麦粉 225 份比例调配,调配后的混料经搅拌达到精密混合,得到混合原料;

[0048] (6) 气虚补气的面包的制备

[0049] a、将高筋面包粉 500 份、水 375 份、盐 7.5 份、即发干酵母 7.5 份、糖 22.5 份、改良剂 7.5 份和步骤 (5) 所述的混合原料倒入和面机,高速搅拌 10 分钟;

[0050] b、把和好的面团分割成所需重量 45~60 克的小面团,揉圆静置 15 分钟;

[0051] c、将醒发好的小面团由上而下,在中央用手指顶出一个洞,使面团形成圆圈;

[0052] d、将圆圈形面团放在烤盘中进行最后发酵 20 分钟,温度为 35℃,湿度为 80%;

[0053] e、待面团发酵至 1 倍时,取出放入沸水中,双面过水后,立即捞出,放在烤盘上,用 200℃炉温烘烤 25 分钟左右,上火时 200~180℃,下火 180~150℃,按个包装,既得气虚补气的面包。

[0054] 药理作用:党参性味:甘、平,归脾、肺经,功能主治:补中益气、健脾益肺,用于脾肺虚弱,气短心悸,食少便溏,虚喘咳嗽,内热消渴;当归性味:甘、辛、温,归肝、心、脾经,功能主治:补血活血,调经止痛,润肠通便,用于血虚萎黄,眩晕心悸,月经不调,经闭痛经,虚寒腹痛,肠燥便秘,风湿痹痛,跌扑损伤,痈疽疮疡;黄芩性味:苦、寒,归肺、胆、脾、大肠、小肠经,功能主治:清热燥湿,泻火解毒,止血,安胎,用于湿温、暑温胸闷呕恶,湿热痞满,泻痢,黄疸,肺热咳嗽,高热烦渴,血热吐衄,痈肿疮毒,胎动不安。白芍性味:苦、酸、微寒,归肝、脾经,功能主治:平肝止痛,养血调经,敛阴止汗;用于头痛眩晕,胁痛,腹痛,四肢挛痛,血虚萎黄,月经不调,自汗,盗汗。

[0055] 本发明有益效果:该面包口感松软,成本低,价廉物美,功效高,具有气虚补气之功。

具体实施方式

[0056] 实施例 1

[0057] 所述的气虚补气的面包,按重量份计,包括以下组成成份:党参超微粉 8 份、当归超微粉 8 份、黄芩超微粉 8 份、白芍超微粉 8 份、小麦粉 225 份、高筋面包粉 500 份、水 375 份、盐 7.5 份、即发干酵母 7.5 份、糖 22.5 份、改良剂 7.5 份。

[0058] 所述的气虚补气的面包的制备方法,包括以下步骤:

[0059] (1) 党参超微粉的制备

- [0060] 选料:取原料党参,去杂质,洗净,晾干;
- [0061] 干燥:将党参干燥,在 30~50℃干燥 1~3h,直至含水量低于 6%;
- [0062] 粉碎:干燥后的党参,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到党参超微粉;
- [0063] (2) 当归超微粉制备
- [0064] 选料:取原料当归,去杂质,洗净,晾干;
- [0065] 干燥:将当归低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;
- [0066] 粉碎:干燥后的当归,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到当归超微粉
- [0067] (3) 黄芩超微粉的制备
- [0068] 选料:取原料黄芩,去杂质,洗净,晾干;
- [0069] 干燥:将黄芩采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;
- [0070] 粉碎:干燥后的黄芩,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到黄芩超微粉;
- [0071] (4) 白芍超微粉的制备
- [0072] 选料:取原料白芍,去杂质,洗净,晾干;
- [0073] 干燥:将白芍采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;
- [0074] 粉碎:干燥后的白芍,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到白芍超微粉;
- [0075] (5) 调配混合:按党参超微粉 8 份、当归超微粉 8 份、黄芩超微粉 8 份、白芍超微粉 8 份和小麦粉 225 份比例调配,调配后的混料经搅拌达到精密混合,得到混合原料;
- [0076] (6) 气虚补气的面包的制备
- [0077] a、将高筋面包粉 500 份、水 375 份、盐 7.5 份、即发干酵母 7.5 份、糖 22.5 份、改良剂 7.5 份和步骤 (5) 所述的混合原料倒入和面机,高速搅拌 10 分钟;
- [0078] b、把和好的面团分割成所需重量 45~60 克的小面团,揉圆静置 15 分钟;
- [0079] c、将醒发好的小面团由上而下,在中央用手指顶出一个洞,使面团形成圆圈;
- [0080] d、将圆圈形面团放在烤盘中进行最后发酵 20 分钟,温度为 35℃,湿度为 80%;
- [0081] e、待面团发酵至 1 倍时,取出放入沸水中,双面过水后,立即捞出,放在烤盘上,用 200℃炉温烘烤 25 分钟左右,上火时 200~180℃,下火 180~150℃,按个包装,既得气虚补气的面包。
- [0082] 实施例 2
- [0083] 气虚补气的面包,按重量份计,包括以下组成成份:党参超微粉 12 份、当归超微粉 12 份、黄芩超微粉 12 份、白芍超微粉 12 份、小麦粉 300 份、高筋面包粉 700 份、水 500 份、盐 10 份、即发干酵母 10 份、糖 30 份、改良剂 10 份。
- [0084] 气虚补气的面包的制备方法,包括以下步骤:
- [0085] (1) 党参超微粉的制备

- [0086] 选料:取原料党参,去杂质,洗净,晾干;
- [0087] 干燥:将党参干燥,在 30~50℃干燥 1~3h,直至含水量低于 6%;
- [0088] 粉碎:干燥后的党参,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到党参超微粉;
- [0089] (2) 当归超微粉制备
- [0090] 选料:取原料当归,去杂质,洗净,晾干;
- [0091] 干燥:将当归低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;
- [0092] 粉碎:干燥后的当归,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到当归超微粉;
- [0093] (3) 黄芩超微粉的制备
- [0094] 选料:取原料黄芩,去杂质,洗净,晾干;
- [0095] 干燥:将黄芩采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;
- [0096] 粉碎:干燥后的黄芩,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到黄芩超微粉;
- [0097] (4) 白芍超微粉的制备
- [0098] 选料:取原料白芍,去杂质,洗净,晾干;
- [0099] 干燥:将白芍采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;
- [0100] 粉碎:干燥后的白芍,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到白芍超微粉;
- [0101] (5) 调配混合:按党参超微粉 12 份、当归超微粉 12 份、黄芩超微粉 12 份、白芍超微粉 12 份和小麦粉 300 份的重量份为 52% 比例调配,调配后的混料经搅拌达到精密混合,得到混合原料;
- [0102] (6) 气虚补气的面包的制备
- [0103] a、将高筋面包粉 700 份、水 500 份、盐 10 份、即发干酵母 10 份、糖 30 份、改良剂 10 份和步骤 (5) 所述的混合原料倒入和面机,高速搅拌 10 分钟;
- [0104] b、把和好的面团分割成所需重量 45~60 克的小面团,揉圆静置 15 分钟;
- [0105] c、将醒发好的小面团由上而下,在中央用手指顶出一个洞,使面团形成圆圈;
- [0106] d、将圆圈形面团放在烤盘中进行最后发酵 20 分钟,温度为 35℃,湿度为 80%;
- [0107] e、待面团发酵至 1 倍时,取出放入沸水中,双面过水后,立即捞出,放在烤盘上,用 200℃炉温烘烤 25 分钟左右,上火时 200~180℃,下火 180~150℃,按个包装,既得气虚补气的面包。
- [0108] 实施例 3
- [0109] 气虚补气的面包,按重量份计,包括以下组成成份:党参超微粉 4 份、当归超微粉 4 份、黄芩超微粉 4 份、白芍超微粉 4 份、小麦粉 150 份、高筋面包粉 300 份、水 250 份、盐 5 份、即发干酵母 5 份、糖 15 份、改良剂 5 份。
- [0110] 气虚补气的面包的制备方法,包括以下步骤:

[0111] (1) 党参超微粉的制备

[0112] 选料:取原料党参,去杂质,洗净,晾干;

[0113] 干燥:将党参干燥,在 30~50℃干燥 1~3h,直至含水量低于 6%;

[0114] 粉碎:干燥后的党参,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到党参超微粉;

[0115] (2) 当归超微粉制备

[0116] 选料:取原料当归,去杂质,洗净,晾干;

[0117] 干燥:将当归低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;

[0118] 粉碎:干燥后的当归,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到当归超微粉;

[0119] (3) 黄芩超微粉的制备

[0120] 选料:取原料黄芩,去杂质,洗净,晾干;

[0121] 干燥:将黄芩采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;

[0122] 粉碎:干燥后的黄芩,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到黄芩超微粉;

[0123] (4) 白芍超微粉的制备

[0124] 选料:取原料白芍,去杂质,洗净,晾干;

[0125] 干燥:将白芍采用低温梯度干燥,在 50~60℃干燥 1~3h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 6%;

[0126] 粉碎:干燥后的白芍,先在粉碎机中粗粉碎至 30~80 目,再采用超声波纳米粉碎机制成 5~7 μm,得到白芍超微粉;

[0127] (5) 调配混合:按党参超微粉 4 份、当归超微粉 4 份、黄芩超微粉 4 份、白芍超微粉 4 份和小麦粉 150 份比例调配,调配后的混料经搅拌达到精密混合,得到混合原料;

[0128] (6) 气虚补气的面包的制备

[0129] a、将高筋面包粉 300 份、水 250 份、盐 5 份、即发干酵母 5 份、糖 15 份、改良剂 5 份和步骤 (5) 所述的混合原料倒入和面机,高速搅拌 10 分钟;

[0130] b、把和好的面团分割成所需重量 45~60 克的小面团,揉圆静置 15 分钟;

[0131] c、将醒发好的小面团由上而下,在中央用手指顶出一个洞,使面团形成圆圈;

[0132] d、将圆圈形面团放在烤盘中进行最后发酵 20 分钟,温度为 35℃,湿度为 80%;

[0133] e、待面团发酵至 1 倍时,取出放入沸水中,双面过水后,立即捞出,放在烤盘上,用 200℃炉温烘烤 25 分钟左右,上火时 200~180℃,下火 180~150℃,按个包装,既得气虚补气的面包。