



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102987235 B

(45) 授权公告日 2014. 05. 07

(21) 申请号 201210577752. 5

审查员 刘佳

(22) 申请日 2012. 12. 27

(73) 专利权人 苗娥

地址 264003 山东省烟台市高新区中俄科技园

(72) 发明人 苗娥

(74) 专利代理机构 烟台双联专利事务所(普通合伙) 37225

代理人 曲显荣

(51) Int. Cl.

A23L 1/105(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101632442 A, 2010. 01. 27,

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

杂粮蒸糕及其加工制作方法

(57) 摘要

本发明涉及杂粮蒸糕及其加工制作方法,属于食品技术领域。杂粮蒸糕,由以下按重量份配比的原料组成:玉米面 80-100 份、高粱面 50-80 份、小麦粉 20-40 份、泡打粉 6-10 份、酵母粉 5-8 份、紫薯泥 10-18 份、南瓜泥 12-20 份、牛奶 15-20 份、鸡蛋 2-4 个、白糖 5-8 份、葡萄干 8-12 份、枸杞 6-15 份、大枣 10-14 份、玉米粒 5-8 份、培根 6-10 份。本发明的杂粮蒸糕,采用粗粮与细粮相结合的方式,有利于消化和吸收,加入的紫薯泥、南瓜泥、葡萄干等,也使得蒸糕的口味更易于被人们接受,长期食用可清洁消化壁,增强消化功能,保护脆弱的消化道和预防结肠癌。

1. 杂粮蒸糕,其特征在于由以下按重量份配比的原料制成:玉米面 80-100 份、高粱面 50-80 份、小麦粉 20-40 份、泡打粉 6-10 份、酵母粉 5-8 份、紫薯泥 10-18 份、南瓜泥 12-20 份、牛奶 15-20 份、鸡蛋 2-4 个、白糖 5-8 份、葡萄干 8-12 份、枸杞 6-15 份、大枣 10-14 份、玉米粒 5-8 份、培根 6-10 份及水、油;

所述杂粮蒸糕的加工制作方法包括以下步骤:

(1) 首先将玉米面、高粱面、小麦粉、泡打粉和白糖混合均匀,紫薯、南瓜洗净蒸熟后捣成泥备用;

(2) 再将酵母粉置于上述混合面粉的中央,加入鸡蛋、牛奶、紫薯泥、南瓜泥,放入适量水,和成面糊;

(3) 培根切成丁备用,葡萄干泡发后沥干水备用,大枣去核切块备用;

(4) 在模具上刷一层油,再铺一层步骤(2)的面糊,撒上葡萄干、枸杞、大枣、玉米粒、培根,盖上保鲜膜发酵 1-2 小时;

(5) 发酵好后,揭去保鲜膜,放在蒸锅上大火蒸 30-50 分钟,出锅后放凉切块即可。

2. 根据权利要求 1 所述杂粮蒸糕,其特征在于由以下按重量份配比的原料制成:玉米面 90-100 份、高粱面 60-80 份、小麦粉 20-35 份、泡打粉 6-8 份、酵母粉 6-8 份、紫薯泥 10-15 份、南瓜泥 15-20 份、牛奶 18-20 份、鸡蛋 3-4 个、白糖 6-8 份、葡萄干 9-12 份、枸杞 7-15 份、大枣 12-14 份、玉米粒 6-8 份、培根 8-10 份及水、油。

3. 根据权利要求 1 所述杂粮蒸糕,其特征在于由以下按重量份配比的原料制成:玉米面 90 份、高粱面 60 份、小麦粉 20 份、泡打粉 8 份、酵母粉 8 份、紫薯泥 18 份、南瓜泥 15 份、牛奶 16 份、鸡蛋 3 个、白糖 5 份、葡萄干 12 份、枸杞 8 份、大枣 12 份、玉米粒 6 份、培根 9 份及水、油。

## 杂粮蒸糕及其加工制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及杂粮蒸糕及其加工制作方法,属于食品技术领域。

### 背景技术

[0002] 中国北方主要以面食为主要食物,面食的种类多样化,但更容易使人们接受的还是馒头、面条等,随着生活水平的提高,馒头、面条等一般都是采用精制面粉做成,虽然在初期受到了人们的欢迎和认可,但是近年通过实验和检测,人们认为经常食用精制面粉制成的食物,容易对人体的消化和吸收系统造成损害,因为精制面粉中缺乏人体所必需的膳食纤维和矿物质。其实生活中交替食用粗粮和精粮,是对人体最好的一种方式。虽然市面上也存在过一些用粗粮制成的面食,但是大部分都是因为口味不易被人们接受,遭到了淘汰。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于解决上述已有技术存在的不足之处,提供一种营养均衡、口味丰富、易于接受、有利于人体消化和吸收的杂粮蒸糕及其加工制作方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 杂粮蒸糕,其特殊之处在于由以下按重量份配比的原料组成:玉米面 80-100 份、高粱面 50-80 份、小麦粉 20-40 份、泡打粉 6-10 份、酵母粉 5-8 份、紫薯泥 10-18 份、南瓜泥 12-20 份、牛奶 15-20 份、鸡蛋 2-4 个、白糖 5-8 份、葡萄干 8-12 份、枸杞 6-15 份、大枣 10-14 份、玉米粒 5-8 份、培根 6-10 份;

[0006] 所述杂粮蒸糕由以下按重量份配比的原料组成:玉米面 90-100 份、高粱面 60-80 份、小麦粉 20-35 份、泡打粉 6-8 份、酵母粉 6-8 份、紫薯泥 10-15 份、南瓜泥 15-20 份、牛奶 18-20 份、鸡蛋 3-4 个、白糖 6-8 份、葡萄干 9-12 份、枸杞 7-15 份、大枣 12-14 份、玉米粒 6-8 份、培根 8-10 份;

[0007] 所述杂粮蒸糕由以下按重量份最优配比的原料组成:玉米面 90 份、高粱面 60 份、小麦粉 20 份、泡打粉 8 份、酵母粉 8 份、紫薯泥 18 份、南瓜泥 15 份、牛奶 16 份、鸡蛋 3 个、白糖 5 份、葡萄干 12 份、枸杞 8 份、大枣 12 份、玉米粒 6 份、培根 9 份;

[0008] 杂粮蒸糕的加工制作方法,其特殊之处在于包括以下步骤:

[0009] (1) 首先将玉米面、高粱面、小麦粉、泡打粉和白糖混合均匀,紫薯、南瓜洗净蒸熟后捣成泥备用;

[0010] (2) 再将酵母粉置于上述混合面粉的中央,加入鸡蛋、牛奶、紫薯泥、南瓜泥,放入适量水,和成面糊;

[0011] (3) 培根切成丁备用,葡萄干泡发后沥干水备用,大枣去核切块备用;

[0012] (4) 在模具上刷一层油,再铺一层步骤(2)的面糊,撒上葡萄干、枸杞、大枣、玉米粒、培根,盖上保鲜膜发酵 1-2 小时;

[0013] (5) 发酵好后,揭去保鲜膜,放在蒸锅上大火蒸 30-50 分钟,出锅后放凉切块即可。

[0014] 本发明的杂粮蒸糕,采用粗粮与细粮相结合的方式,有利于消化和吸收,加入的紫

薯泥、南瓜泥、葡萄干等,也使得蒸糕的口味更易于被人们接受,长期食用可清洁消化壁,增强消化功能,保护脆弱的消化道和预防结肠癌。

### 具体实施方式

[0015] 以下给出本发明的具体实施方式,用来对本发明的构成作进一步详细说明。

[0016] 实施例 1

[0017] 本实施例的杂粮蒸糕,由以下按重量份配比的原料组成:玉米面 80 份、高粱面 50 份、小麦粉 20 份、泡打粉 6 份、酵母粉 5 份、紫薯泥 10 份、南瓜泥 12 份、牛奶 15 份、鸡蛋 2 个、白糖 5 份、葡萄干 8 份、枸杞 6 份、大枣 10 份、玉米粒 5 份、培根 6 份。

[0018] 实施例 2

[0019] 本实施例的杂粮蒸糕,由以下按重量份配比的原料组成:玉米面 100 份、高粱面 80 份、小麦粉 40 份、泡打粉 10 份、酵母粉 8 份、紫薯泥 18 份、南瓜泥 20 份、牛奶 20 份、鸡蛋 4 个、白糖 8 份、葡萄干 12 份、枸杞 15 份、大枣 14 份、玉米粒 8 份、培根 10 份。

[0020] 实施例 3

[0021] 本实施例的杂粮蒸糕,由以下按重量份配比的原料组成:玉米面 90 份、高粱面 65 份、小麦粉 30 份、泡打粉 8 份、酵母粉 6 份、紫薯泥 14 份、南瓜泥 16 份、牛奶 18 份、鸡蛋 3 个、白糖 6 份、葡萄干 10 份、枸杞 12 份、大枣 12 份、玉米粒 6 份、培根 8 份。

[0022] 实施例 4

[0023] 本实施例的杂粮蒸糕,由以下按重量份配比的原料组成:玉米面 85 份、高粱面 70 份、小麦粉 20 份、泡打粉 7 份、酵母粉 6 份、紫薯泥 12 份、南瓜泥 15 份、牛奶 18 份、鸡蛋 4 个、白糖 6 份、葡萄干 9 份、枸杞 12 份、大枣 12 份、玉米粒 6 份、培根 8 份。

[0024] 实施例 5

[0025] 本实施例的杂粮蒸糕,由以下按重量份配比的原料组成:玉米面 90 份、高粱面 50 份、小麦粉 25 份、泡打粉 8 份、酵母粉 8 份、紫薯泥 16 份、南瓜泥 18 份、牛奶 16 份、鸡蛋 3 个、白糖 6 份、葡萄干 10 份、枸杞 10 份、大枣 12 份、玉米粒 6 份、培根 9 份。

[0026] 实施例 6

[0027] 本实施例的杂粮蒸糕,由以下按重量份最优配比的原料组成:玉米面 90 份、高粱面 60 份、小麦粉 20 份、泡打粉 8 份、酵母粉 8 份、紫薯泥 18 份、南瓜泥 15 份、牛奶 16 份、鸡蛋 3 个、白糖 5 份、葡萄干 12 份、枸杞 8 份、大枣 12 份、玉米粒 6 份、培根 9 份。

[0028] 以上杂粮蒸糕的加工制作方法,包括以下步骤:

[0029] (1) 首先将玉米面、高粱面、小麦粉、泡打粉和白糖混合均匀,紫薯、南瓜洗净蒸熟后捣成泥备用;

[0030] (2) 再将酵母粉置于上述混合面粉的中央,加入鸡蛋、牛奶、紫薯泥、南瓜泥,放入适量水,和成面糊;

[0031] (3) 培根切成丁备用,葡萄干泡发后沥干水备用,大枣去核切块备用;

[0032] (4) 在模具上刷一层油,再铺一层步骤(2)的面糊,撒上葡萄干、枸杞、大枣、玉米粒、培根,盖上保鲜膜发酵 2 小时;

[0033] (5) 发酵好后,揭去保鲜膜,放在蒸锅上大火蒸 40 分钟,出锅后放凉切块即可。

[0034] 本发明的杂粮蒸糕,采用粗粮与细粮相结合的方式,有利于消化和吸收,加入的紫

薯泥、南瓜泥、葡萄干等,也使得蒸糕的口味更易于被人们接受,长期食用可清洁消化壁,增强消化功能,保护脆弱的消化道和预防结肠癌。