



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103932020 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 23

(21) 申请号 201410113343. 9

(22) 申请日 2014. 03. 24

(71) 申请人 曹月芬

地址 314516 浙江省嘉兴市桐乡市河山镇平安路 132 号

(72) 发明人 曹月芬

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种酒酿年糕及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种酒酿年糕及其制备方法,所述酒酿年糕由以下配方比组成:糯米粉 50-70 份、粳米 25-40 份、酒酿 20-50 份、菊花 1-5 份、山药 15-30 份、鸡蛋清 10-20 份,余量为水。本发明的年糕创造性的加入了酒酿、菊花、山药等材料,味道清新,劲道爽滑。与现有年糕相比,本发明的年糕营养更加全面,富含多种维生素,具有促进血液循环,有助消化及增进食欲等功能。

1. 一种酒酿年糕,其特征是由以下重量份的原料制成的:糯米粉 50-70 份、粳米粉 25-40 份、酒酿 20-50 份、菊花 1-5 份、山药 15-30 份,鸡蛋清 10-20 份,余量为水。

2. 根据权利要求 1 所述的酒酿年糕,其特征是制作方法如下:

- (1) 在菊花中倒入 10-20 倍的 80℃ 以上的水,泡制 10min 以上;
- (2) 将山药去皮洗净,放置在 200-220℃ 蒸箱下蒸 15-30min,趁热碾压成泥状;
- (3) 将酒酿放入榨汁机打碎即可;
- (4) 按比例将糯米粉、粳米粉、山药泥、鸡蛋清混合在一起,倒入泡制好的菊花茶和酒酿汁,将所有的材料和成面状,在和面过程中,边和面边加热水,直到不粘手即可;
- (5) 将和好面团,放入食品挤压机中,加工出带有各种形状或字样的生年糕;
- (6) 将生年糕放入蒸盘中蒸煮 30-60min,摊凉,冷却,即得年糕。
- (7) 将成品年糕进行真空包装后,即得最终商品。

一种酒酿年糕及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明公开一种酒酿年糕及其制备方法,属于年糕的深加工领域。

背景技术

[0002] 年糕是中国的传统食物,是用糯米为主要原料加工而成的食品,年糕与“年高”谐音,有年年高的意思,象征收入、职位或小孩子的知识和身高都一年比一年高。年糕有黄、白两色,象征金银,年糕又称“年年糕”,与“年年高”谐音,寓意着人们的工作和生活一年比一年提高。年糕主要成分为糯米,所以有胃病患者则不宜多食。

[0003] 酒酿是蒸熟的糯米拌上酒酵发酵而成的一种甜米酒,也是中国的传统美食,深受人们的喜爱,富含碳水化合物、蛋白质、B族维生素、矿物质等,这些都是人体不可缺少的营养成分。B族维生素有促进乳汁分泌的作用。酒酿里含有少量的酒精,而酒精可以促进血液循环,有助消化及增进食欲的功能。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种营养更加丰富、适合更多人食用的年糕及其制作方法。

[0005] 为了达到上述目的采用以下技术方案:糯米粉 50-70 份、粳米 25-40 份、酒酿 20-50 份、菊花 1-5 份、山药 15-30 份、鸡蛋清 10-20 份,余量为水。

[0006] 一种酒酿年糕,由以下优选重量份的原料制成:糯米粉 55-65 份、粳米 30-35 份、酒酿 30-40 份、菊花 2-4 份、山药 20-30 份、鸡蛋清 15-20 份,余量为水。

[0007] 所述的酒酿年糕,其制作方法包括以下步骤:

- (1) 在菊花中倒入 10-20 倍的 80℃ 以上的水,泡制 10min 以上;
- (2) 将山药去皮洗净,放置在 200-220℃ 蒸箱下蒸 15-30min,趁热碾压成泥状;
- (3) 将酒酿放入榨汁机打碎即可;
- (4) 按比例将糯米粉、粳米粉、山药泥、鸡蛋清混合在一起,倒入泡制好的菊花茶和酒酿汁,将所有的材料和成面状,在和面过程中,边和面边加热水,直到不粘手即可;
- (5) 将和好的面团,放入食品挤压机中,加工出带有各种形状或字样的生年糕;
- (6) 将生年糕放入蒸盘中蒸煮 30-60min,摊凉,冷却,即得年糕。
- (7) 将成品年糕进行真空包装后,即得最终商品。

[0008] 所述的菊花选用杭白菊、野菊、毛华菊、甘菊、小红菊、紫花野菊、黄菊。

[0009] 所述的山药选用怀山药、淮山药、凤山药、细长毛山药、铁棍山药等。

[0010] 所述的一种酒酿年糕,最佳保存温度在 0-15℃ 的环境下。

[0011] 本发明的酒酿年糕各种原料比例适中,含有菊花的清香,酒酿的醇香,并且劲道滑爽。

[0012] 本发明的年糕营养更加全面,富含多种维生素,具有促进血液循环,有助消化及增进食欲等功能。

具体实施方式

[0013] 实施例 1

[0014] 一种酒酿年糕,选用以下原料制成:糯米粉 70 份、粳米 30 份、酒酿 30 份、菊花 3 份、山药 20 份,鸡蛋清 15 份,余量为水。

[0015] 制作方法:

- (1) 在菊花中倒入 15 倍的开水,泡制 10min;
- (2) 将山药去皮洗净,放置在 200℃蒸箱下蒸 20min,趁热碾压成泥状;
- (3) 将酒酿放入榨汁机打碎;
- (4) 按比例将糯米粉、粳米粉、山药泥、鸡蛋清混合在一起,倒入泡制好的菊花茶和酒酿汁,将所有的材料和成面状,在和面过程中,边和面边加热水,直到不粘手即可;
- (5) 将和好的面团,放入食品挤压机中,加工长方形带有福字的生年糕;
- (6) 将生年糕放入蒸盘中蒸煮 30min,摊凉,冷却,即得年糕。
- (7) 将成品年糕进行真空包装后,即得最终商品。

[0016] 所述菊花选用杭白菊,山药选用淮山药。

[0017] 实施例 2

[0018] 一种酒酿年糕,选用以下原料制成:糯米粉 65 份、粳米 25 份、酒酿 25 份、菊花 2 份、山药 15 份,鸡蛋清 10 份,余量为水。

[0019] 制作方法:

- (1) 在菊花中倒入 10 倍的开水,泡制 10min;
- (2) 将山药去皮洗净,放置在 200℃蒸箱下蒸 25min,趁热碾压成泥状;
- (3) 将酒酿放入榨汁机打碎;
- (4) 按比例将糯米粉、粳米粉、山药泥、鸡蛋清混合在一起,倒入泡制好的菊花茶和酒酿汁,将所有的材料和成面状,在和面过程中,边和面边加热水,直到不粘手即可;
- (5) 将和好的面团,放入食品挤压机中,加工长方形带有福字的生年糕;
- (6) 将生年糕放入蒸盘中蒸煮 40min,摊凉,冷却,即得年糕。
- (7) 将成品年糕进行真空包装后,即得最终商品。

[0020] 所述菊花选用黄菊,山药选用铁棍山药。

[0021] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的实施例。