



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104430695 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410630484. 8

(22) 申请日 2014. 11. 11

(71) 申请人 合肥皖为电气设备工程有限责任公司

地址 230001 安徽省合肥市屯溪路 193 号工大电子城宁国路 3 号楼

(72) 发明人 朱江玲

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A21D 13/00(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种红芸豆海蟹肉面包卷及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红芸豆海蟹肉面包卷,由以下重量份的原料制成:小麦面粉 230-270、马齿苋冻干粉 8-13、山芋梗 5-6、海蟹肉 7-11、红芸豆 6-8、南瓜粉 9-10、乌骨鸡肉 5-7、姑娘果 8-10、金桔 7-8、苹果籽 2-3、黄筒花 1-2、勿忘我 3-4、玫瑰花 5-6、积雪草 4-5、芥花籽油 4-5、酵母 2-4、水适量、营养添加粉 7-10;本发明香甜可口,添加海蟹肉、红芸豆,具有与其它面包不同的口感,还增加了面包的营养;此外还添加了苹果籽、玫瑰花等具有一定的美容养生功效的中药材的提取物,能够有效美容养生,有益于人体健康。

1. 一种红芸豆海蟹肉面包卷,其特征在于由以下重量份的原料制成:

小麦面粉 230-270、马齿苋冻干粉 8-13、山芋梗 5-6、海蟹肉 7-11、红芸豆 6-8、南瓜粉 9-10、乌骨鸡肉 5-7、姑娘果 8-10、金桔 7-8、苹果籽 2-3、黄筒花 1-2、勿忘我 3-4、玫瑰花 5-6、积雪草 4-5、芥花籽油 4-5、酵母 2-4、水适量、营养添加粉 7-10;

所述的营养添加粉由以下重量份的原料制成:

神秘果 4-5、鸡爪梨 7-8、椰纤维果粒 6-7、鲍鱼汤 5-6、韭菜苔 6-8、骆驼奶粉 4-6、植物油 4-5、黄木耳 1-3、酸藤果 2-3、含笑花 1-2、宽筋藤 2-3、黄芪 4-5;

制备方法为:(1)将黄木耳、酸藤果、含笑花、宽筋藤、黄芪混合,置于有植物油的锅中大火翻炒 5-8 分钟后,加入混合物 4-6 倍水,文火熬煮 30-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将神秘果、鸡爪梨、椰纤维果粒、韭菜苔混合,加步骤(1)所得药液打浆,得浆液,所得浆液与鲍鱼汤混合入锅,熬煮至水干,烘干,研磨成粉;

(3)将步骤(2)处理后的物料与剩余各原料混合均匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种红芸豆海蟹肉面包卷的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将苹果籽、黄筒花、勿忘我、玫瑰花、积雪草混合,水提 2-3 次,每次水提量为混合物料的 3-5 倍,过滤,得中药液;将山芋梗、菇凉过、金桔混合,加中药液打浆,所得浆液经离心分离处理后,取上清液,得蔬果中药汁;

(2)将蔬果中药汁加 1-2 倍水稀释后,与红芸豆混合入锅,文火熬煮至水干,出料,得营养红芸豆;

(3)将海蟹肉与乌骨鸡肉混合,剁成肉酱,再与南瓜粉混合,制成肉饼,在肉饼的表面涂抹一层芥花籽油后,置于烤箱中烘烤至熟干,烘干,研磨成粉;

(4)将步骤(3)处理后的物料与剩余除水、酵母以外的各原料混合均匀,得面包粉;取适量水与酵母混合,待酵母完全溶解后,加入面包粉,搅拌制成面团,在 30-50℃ 的温度下发酵 4-6 小时,得到发酵面团;

(4)用发酵面团做成小面饼,小面饼中裹入营养红芸豆制成小面包卷,放入烤箱中,烘烤,出料,冷却后封装即可。

一种红芸豆海蟹肉面包卷及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及保健食品领域,尤其涉及一种红芸豆海蟹肉面包卷及其制备方法。

背景技术

[0002] 面包,是一种用五谷(一般是麦类)磨粉制作并加热而制成的食品。以小麦粉为主要原料,以酵母、鸡蛋、油脂、果仁等为辅料,加水调制成面团,经过发酵、整形、成形、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。同时面包还可以做成内有馅料的面包卷。现有技术中的面包或面包卷口味多样,但一般不具备保健功能。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种红芸豆海蟹肉面包卷及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种红芸豆海蟹肉面包卷,其特征在于由以下重量份的原料制成:

小麦面粉 230-270、马齿苋冻干粉 8-13、山芋梗 5-6、海蟹肉 7-11、红芸豆 6-8、南瓜粉 9-10、乌骨鸡肉 5-7、姑娘果 8-10、金桔 7-8、苹果籽 2-3、黄筒花 1-2、勿忘我 3-4、玫瑰花 5-6、积雪草 4-5、芥花籽油 4-5、酵母 2-4、水适量、营养添加粉 7-10;

所述的营养添加粉由以下重量份的原料制成:

神秘果 4-5、鸡爪梨 7-8、椰纤维果粒 6-7、鲍鱼汤 5-6、韭菜苔 6-8、骆驼奶粉 4-6、植物油 4-5、黄木耳 1-3、酸藤果 2-3、含笑花 1-2、宽筋藤 2-3、黄芪 4-5;

制备方法为:(1)将黄木耳、酸藤果、含笑花、宽筋藤、黄芪混合,置于有植物油的锅中大火翻炒 5-8 分钟后,加入混合物 4-6 倍水,文火熬煮 30-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将神秘果、鸡爪梨、椰纤维果粒、韭菜苔混合,加步骤(1)所得药液打浆,得浆液,所得浆液与鲍鱼汤混合入锅,熬煮至水干,烘干,研磨成粉;

(3)将步骤(2)处理后的物料与剩余各原料混合均匀,即得。

[0005] 所述的一种红芸豆海蟹肉面包卷的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将苹果籽、黄筒花、勿忘我、玫瑰花、积雪草混合,水提 2-3 次,每次水提量为混合物料的 3-5 倍,过滤,得中药液;将山芋梗、菇凉过、金桔混合,加中药液打浆,所得浆液经离心分离处理后,取上清液,得蔬果中药汁;

(2)将蔬果中药汁加 1-2 倍水稀释后,与红芸豆混合入锅,文火熬煮至水干,出料,得营养红芸豆;

(3)将海蟹肉与乌骨鸡肉混合,剁成肉酱,再与南瓜粉混合,制成肉饼,在肉饼的表面涂抹一层芥花籽油后,置于烤箱中烘烤至熟干,烘干,研磨成粉;

(4)将步骤(3)处理后的物料与剩余除水、酵母以外的各原料混合均匀,得面包粉;取适量水与酵母混合,待酵母完全溶解后,加入面包粉,搅拌制成面团,在 30-50℃ 的温度下发

酵 4-6 小时,得到发酵面团;

(4) 用发酵面团做成小面饼,小面饼中裹入营养红芸豆制成小面包卷,放入烤箱中,烘烤,出料,冷却后封装即可。

[0006] 本发明的优点是:

本发明香甜可口,添加海蟹肉、红芸豆,具有与其它面包不同的口感,还增加了面包的营养;此外还添加了苹果籽、玫瑰花等具有一定的美容养生功效的中药材的提取物,能够有效美容养生,有益于人体健康。

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:

一种红芸豆海蟹肉面包卷,由以下重量份的原料制成:

小麦面粉 270、马齿苋冻干粉 13、山芋梗 6、海蟹肉 11、红芸豆 8、南瓜粉 10、乌骨鸡肉 7、姑娘果 10、金桔 8、苹果籽 3、黄筒花 2、勿忘我 4、玫瑰花 6、积雪草 5、芥花籽油 5、酵母 4、水适量、营养添加粉 10;

所述的营养添加粉由以下重量份的原料制成:

神秘果 5、鸡爪梨 8、椰纤维果粒 7、鲍鱼汤 6、韭菜苔 8、骆驼奶粉 6、植物油 5、黄木耳 3、酸藤果 3、含笑花 2、宽筋藤 3、黄芪 5;

制备方法为:(1)将黄木耳、酸藤果、含笑花、宽筋藤、黄芪混合,置于有植物油的锅中大火翻炒 8 分钟后,加入混合物 6 倍水,文火熬煮 50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将神秘果、鸡爪梨、椰纤维果粒、韭菜苔混合,加步骤(1)所得药液打浆,得浆液,所得浆液与鲍鱼汤混合入锅,熬煮至水干,烘干,研磨成粉;

(3)将步骤(2)处理后的物料与剩余各原料混合均匀,即得。

[0008] 所述的一种红芸豆海蟹肉面包卷的制备方法,包括以下步骤:

(1)将苹果籽、黄筒花、勿忘我、玫瑰花、积雪草混合,水提 3 次,每次水提量为混合物料的 5 倍,过滤,得中药液;将山芋梗、菇凉过、金桔混合,加中药液打浆,所得浆液经离心分离处理后,取上清液,得蔬果中药汁;

(2)将蔬果中药汁加 2 倍水稀释后,与红芸豆混合入锅,文火熬煮至水干,出料,得营养红芸豆;

(3)将海蟹肉与乌骨鸡肉混合,剁成肉酱,再与南瓜粉混合,制成肉饼,在肉饼的表面涂抹一层芥花籽油后,置于烤箱中烘烤至熟干,烘干,研磨成粉;

(4)将步骤(3)处理后的物料与剩余除水、酵母以外的各原料混合均匀,得面包粉;取适量水与酵母混合,待酵母完全溶解后,加入面包粉,搅拌制成面团,在 50℃ 的温度下发酵 6 小时,得到发酵面团;

(4)用发酵面团做成小面饼,小面饼中裹入营养红芸豆制成小面包卷,放入烤箱中,烘烤,出料,冷却后封装即可。