



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107950882 A

(43)申请公布日 2018.04.24

(21)申请号 201711335419.2

(22)申请日 2017.12.14

(71)申请人 凤阳县金祥粮油食品有限公司

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县二铺乡

(72)发明人 陈昌全

(74)专利代理机构 合肥广源知识产权代理事务

所(普通合伙) 34129

代理人 李显锋

(51)Int.Cl.

A23L 7/104(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种养胃桑葚荞麦馒头

(57)摘要

本发明属于馒头技术领域,尤其是一种养胃桑葚荞麦馒头,由以下原料制成:桑葚汁、荞麦粉、面粉、发酵粉、鲜月季花瓣、杨梅嫩叶、艾蒿嫩叶、枸杞嫩叶、黑木耳多糖、罗汉果多糖、鲜竹沥;风味独特,有弹性有韧性,不黏牙,口感微甜,清香扑鼻,有效提高食欲,对食欲不振、消化不良、胃脘隐痛、呕吐痰涎、纳呆痞闷、体倦乏力等有治疗和调节作用,具有健脾祛湿、调理胃肠、改善体质、舒肝理气和化滞消胀的作用,可以有效调节肠胃运动功能,抗溃疡、利胆、保肝、抗菌、抗炎作用,有效促进肠胃健康,预防胃病和肠道疾病的发生。

1. 一种养胃桑葚荞麦馒头,其特征在于,由以下重量份的原料制成:桑葚汁32~34份、荞麦粉44~48份、面粉130~140份、发酵粉2.4~2.6份、鲜月季花瓣5~6份、杨梅嫩叶8~9份、艾蒿嫩叶7~8份、枸杞嫩叶4.5~5.5份、黑木耳多糖0.14~0.16份、罗汉果多糖0.17~0.19份、鲜竹沥0.7~0.8份。

2. 根据权利要求1所述的养胃桑葚荞麦馒头,其特征在于,所述的桑葚汁,按以下步骤进行制备:将28~30重量份的新鲜桑葚和5~6重量份的新鲜桑叶分别洗净,混合粉碎,置入温度为43~45℃的发酵箱内恒温发酵28~32h,置入34~38重量份、温度为52~56℃的水中文火煮沸后继续文火熬煮14~16min并用搅拌器不断进行搅拌,取出,冷却,过30~40目滤布,取滤液,得桑葚汁。

3. 根据权利要求1所述的养胃桑葚荞麦馒头,其特征在于,所述的荞麦粉,按以下步骤进行制备:将荞麦洗净,置入温度为-6~-5℃的冷冻箱内恒温冷冻45~50min,取出,置入温度为131~137℃的蒸箱内恒温蒸汽处理27~29min,取出,置入温度为79~83℃的旋转炒锅内恒温炒制24~26min,研磨至粉状,过20~30目筛,得荞麦粉。

4. 根据权利要求1~3任一项所述的养胃桑葚荞麦馒头的制作方法,其特征在于,具体包括以下步骤:

(1) 将鲜月季花瓣、杨梅嫩叶、艾蒿嫩叶和枸杞嫩叶混合粉碎,置入温度为123~129℃的蒸箱内恒温蒸汽处理13~15min,取出,冷却,加入纤维素酶混合搅拌55~60min,置入温度为92~96℃的蒸箱内恒温蒸汽处理8~10min,取出,微波干燥,得花叶粉;

(2) 将桑葚汁、荞麦粉、面粉、发酵粉、黑木耳多糖、罗汉果多糖、鲜竹沥花叶粉投入和面机中,加入适量的水搅拌成面团,置入温度为45~47℃的发酵箱内恒温发酵170~190min,取出,制成馒头状,置入温度为103~109℃的蒸箱内恒温蒸汽处理17~19min、升温至141~147℃继续恒温蒸汽处理17~19min,取出,得养胃桑葚荞麦馒头。

一种养胃桑葚荞麦馒头

技术领域

[0001] 本发明属于馒头技术领域,尤其是一种养胃桑葚荞麦馒头。

背景技术

[0002] 随着当今社会生活节奏不断的加快,人们饮食不规律或者常常饿肚子工作导致胃病的比比皆是,从而严重损害人体健康,给人们带来身体上的痛苦;馒头是人们生活最普遍的主要食品,现有的馒头多采用单一的面粉制成,其口味单调,营养成分单一,缺乏食疗兼补等保健作用,已满足不了现代人对馒头口味多样、营养均衡且具保健功能的需求;因此,发明一种养胃馒头是目前亟待解决的问题,从而有效促进人体健康。

发明内容

[0003] 针对上述问题,本发明旨在提供一种养胃桑葚荞麦馒头。

[0004] 本发明通过以下技术方案实现:

一种养胃桑葚荞麦馒头,由以下重量份的原料制成:桑葚汁32~34份、荞麦粉44~48份、面粉130~140份、发酵粉2.4~2.6份、鲜月季花瓣5~6份、杨梅嫩叶8~9份、艾蒿嫩叶7~8份、枸杞嫩叶4.5~5.5份、黑木耳多糖0.14~0.16份、罗汉果多糖0.17~0.19份、鲜竹沥0.7~0.8份。

[0005] 作为发明进一步的方案:所述的桑葚汁,按以下步骤进行制备:将28~30重量份的新鲜桑葚和5~6重量份的新鲜桑叶分别洗净,混合粉碎,置入温度为43~45℃的发酵箱内恒温发酵28~32h,置入34~38重量份、温度为52~56℃的水中煮沸后继续文火熬煮14~16min并用搅拌器不断进行搅拌,取出,冷却,过30~40目滤布,取滤液,得桑葚汁。

[0006] 作为发明进一步的方案:所述的荞麦粉,按以下步骤进行制备:将荞麦洗净,置入温度为-6~-5℃的冷冻箱内恒温冷冻45~50min,取出,置入温度为131~137℃的蒸箱内恒温蒸汽处理27~29min,取出,置入温度为79~83℃的旋转炒锅内恒温炒制24~26min,研磨至粉状,过20~30目筛,得荞麦粉。

[0007] 作为发明进一步的方案:一种养胃桑葚荞麦馒头的制作方法,具体包括以下步骤:

(1) 将鲜月季花瓣、杨梅嫩叶、艾蒿嫩叶和枸杞嫩叶混合粉碎,置入温度为123~129℃的蒸箱内恒温蒸汽处理13~15min,取出,冷却,加入纤维素酶混合搅拌55~60min,置入温度为92~96℃的蒸箱内恒温蒸汽处理8~10min,取出,微波干燥,得花叶粉;

(2) 将桑葚汁、荞麦粉、面粉、发酵粉、黑木耳多糖、罗汉果多糖、鲜竹沥花叶粉投入和面机中,加入适量的水搅拌成面团,置入温度为45~47℃的发酵箱内恒温发酵170~190min,取出,制成馒头状,置入温度为103~109℃的蒸箱内恒温蒸汽处理17~19min、升温至141~147℃继续恒温蒸汽处理17~19min,取出,得养胃桑葚荞麦馒头。

[0008] 本发明的有益效果:本发明提供的一种养胃桑葚荞麦馒头,风味独特,有弹性有韧性,不黏牙,口感微甜,清香扑鼻,有效提高食欲,对食欲不振、消化不良、胃脘隐痛、呕吐痰涎、纳呆痞闷、体倦乏力等有治疗和调节作用,具有健脾祛湿、调理胃肠、改善体质、舒肝理气和化滞消胀的作用,可以有效调节肠胃运动功能,抗溃疡、利胆、保肝、抗菌、抗炎作用,有

效促进肠胃健康,预防胃病和肠道疾病的发生。

具体实施方式

[0009] 下面用具体实施例说明本发明,但并不是对本发明的限制。

[0010] 实施例1

本发明实施例中,一种养胃桑葚荞麦馒头,由以下重量份的原料制成:桑葚汁32份、荞麦粉44份、面粉130份、发酵粉2.4份、鲜月季花瓣5份、杨梅嫩叶8份、艾蒿嫩叶7份、枸杞嫩叶4.5份、黑木耳多糖0.14份、罗汉果多糖0.17份、鲜竹沥0.7份。

[0011] 作为发明进一步的方案:所述的桑葚汁,按以下步骤进行制备:将28重量份的新鲜桑葚和5重量份的新鲜桑叶分别洗净,混合粉碎,置入温度为43℃的发酵箱内恒温发酵28h,置入34重量份、温度为52℃的水中文火煮沸后继续文火熬煮14min并用搅拌器不断进行搅拌,取出,冷却,过30目滤布,取滤液,得桑葚汁。

[0012] 作为发明进一步的方案:所述的荞麦粉,按以下步骤进行制备:将荞麦洗净,置入温度为-6℃的冷冻箱内恒温冷冻45min,取出,置入温度为131℃的蒸箱内恒温蒸汽处理27min,取出,置入温度为79℃的旋转炒锅内恒温炒制24min,研磨至粉状,过20目筛,得荞麦粉。

[0013] 作为发明进一步的方案:一种养胃桑葚荞麦馒头的制作方法,具体包括以下步骤:

(1)将鲜月季花瓣、杨梅嫩叶、艾蒿嫩叶和枸杞嫩叶混合粉碎,置入温度为123℃的蒸箱内恒温蒸汽处理13min,取出,冷却,加入纤维素酶混合搅拌55min,置入温度为92℃的蒸箱内恒温蒸汽处理8min,取出,微波干燥,得花叶粉;

(2)将桑葚汁、荞麦粉、面粉、发酵粉、黑木耳多糖、罗汉果多糖、鲜竹沥花叶粉投入和面机中,加入适量的水搅拌成面团,置入温度为45℃的发酵箱内恒温发酵170min,取出,制成馒头状,置入温度为103℃的蒸箱内恒温蒸汽处理17min、升温至141℃继续恒温蒸汽处理17min,取出,得养胃桑葚荞麦馒头。

[0014] 实施例2

本发明实施例中,一种养胃桑葚荞麦馒头,由以下重量份的原料制成:桑葚汁33份、荞麦粉46份、面粉135份、发酵粉2.5份、鲜月季花瓣5.5份、杨梅嫩叶8.5份、艾蒿嫩叶7.5份、枸杞嫩叶5份、黑木耳多糖0.15份、罗汉果多糖0.18份、鲜竹沥0.75份。

[0015] 作为发明进一步的方案:所述的桑葚汁,按以下步骤进行制备:将29重量份的新鲜桑葚和5.5重量份的新鲜桑叶分别洗净,混合粉碎,置入温度为44℃的发酵箱内恒温发酵30h,置入36重量份、温度为54℃的水中文火煮沸后继续文火熬煮15min并用搅拌器不断进行搅拌,取出,冷却,过35目滤布,取滤液,得桑葚汁。

[0016] 作为发明进一步的方案:所述的荞麦粉,按以下步骤进行制备:将荞麦洗净,置入温度为-5.5℃的冷冻箱内恒温冷冻48min,取出,置入温度为134℃的蒸箱内恒温蒸汽处理28min,取出,置入温度为81℃的旋转炒锅内恒温炒制25min,研磨至粉状,过25目筛,得荞麦粉。

[0017] 作为发明进一步的方案:一种养胃桑葚荞麦馒头的制作方法,具体包括以下步骤:

(1)将鲜月季花瓣、杨梅嫩叶、艾蒿嫩叶和枸杞嫩叶混合粉碎,置入温度为126℃的蒸箱内恒温蒸汽处理14min,取出,冷却,加入纤维素酶混合搅拌58min,置入温度为94℃的蒸箱

内恒温蒸汽处理9min,取出,微波干燥,得花叶粉;

(2)将桑葚汁、荞麦粉、面粉、发酵粉、黑木耳多糖、罗汉果多糖、鲜竹沥花叶粉投入和面机中,加入适量的水搅拌成面团,置入温度为46℃的发酵箱内恒温发酵180min,取出,制成馒头状,置入温度为106℃的蒸箱内恒温蒸汽处理18min、升温至144℃继续恒温蒸汽处理18min,取出,得养胃桑葚荞麦馒头。

[0018] 实施例3

本发明实施例中,一种养胃桑葚荞麦馒头,由以下重量份的原料制成:桑葚汁34份、荞麦粉48份、面粉140份、发酵粉2.6份、鲜月季花瓣6份、杨梅嫩叶9份、艾蒿嫩叶8份、枸杞嫩叶5.5份、黑木耳多糖0.16份、罗汉果多糖0.19份、鲜竹沥0.8份。

[0019] 作为发明进一步的方案:所述的桑葚汁,按以下步骤进行制备:将30重量份的新鲜桑葚和6重量份的新鲜桑叶分别洗净,混合粉碎,置入温度为45℃的发酵箱内恒温发酵32h,置入38重量份、温度为56℃的水中文火煮沸后继续文火熬煮16min并用搅拌器不断进行搅拌,取出,冷却,过40目滤布,取滤液,得桑葚汁。

[0020] 作为发明进一步的方案:所述的荞麦粉,按以下步骤进行制备:将荞麦洗净,置入温度为-5℃的冷冻箱内恒温冷冻50min,取出,置入温度为137℃的蒸箱内恒温蒸汽处理29min,取出,置入温度为83℃的旋转炒锅内恒温炒制26min,研磨至粉状,过30目筛,得荞麦粉。

[0021] 作为发明进一步的方案:一种养胃桑葚荞麦馒头的制作方法,具体包括以下步骤:

(1)将鲜月季花瓣、杨梅嫩叶、艾蒿嫩叶和枸杞嫩叶混合粉碎,置入温度为129℃的蒸箱内恒温蒸汽处理15min,取出,冷却,加入纤维素酶混合搅拌60min,置入温度为92~96℃的蒸箱内恒温蒸汽处理10min,取出,微波干燥,得花叶粉;

(2)将桑葚汁、荞麦粉、面粉、发酵粉、黑木耳多糖、罗汉果多糖、鲜竹沥花叶粉投入和面机中,加入适量的水搅拌成面团,置入温度为47℃的发酵箱内恒温发酵190min,取出,制成馒头状,置入温度为109℃的蒸箱内恒温蒸汽处理19min、升温至147℃继续恒温蒸汽处理19min,取出,得养胃桑葚荞麦馒头。