



## (12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103689350 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201310649153. 4

CN 103404767 A, 2013. 11. 27,

(22) 申请日 2013. 12. 06

审查员 邹妍

(73) 专利权人 明光市鸿远米业有限公司

地址 239400 安徽省滁州市明光市工业园区  
体育路东侧 159 号

(72) 发明人 锁鸿慧

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101489419 A, 2009. 07. 22,

CN 101496596 A, 2009. 08. 05,

CN 102599422 A, 2012. 07. 25,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种桂花大米糖及其制备方法

(57) 摘要

一种桂花大米糖及其制备方法,其特征在  
于由下列重量份的原料制成:大米 200-220、草  
珊瑚 1-1.2、合欢皮 0.8-1、知母 1.1-1.3、橄榄  
核 1.2-1.4、荷叶蒂 1.5-1.6、海芙蓉 1.8-2、青  
通草 1-1.3、桂花 10-11、咸鸭蛋黄 44-48、红糖  
180-190、大蒜 10-11、奶茶 70-80、花生油 15-20、  
营养添加剂 4-5。本发明香甜爽口,具有浓郁的桂  
花香味,口味清新,而本发明添加的红糖中,含有  
维生素和微量元素,营养价值高,同时,本发明含  
有多种中草药成分,具有清热解毒、解郁安神、养  
颜美容的功效,此外,本发明工艺简单,适于规模  
化和产业化生产。

1. 一种桂花大米糖,其特征在于由以下重量份的原料制成:

大米 200-220、草珊瑚 1-1.2、合欢皮 0.8-1、知母 1.1-1.3、橄榄核 1.2-1.4、荷叶蒂 1.5-1.6、海芙蓉 1.8-2、青通草 1-1.3、桂花 10-11、咸鸭蛋黄 44-48、红糖 180-190、大蒜 10-11、奶茶 70-80、花生油 15-20、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:西瓜皮 3-4、柑核 1-1.2、棉花壳 0.9-1、甜瓜花 1.2-1.5、枇杷核 1.1-1.2、羊肉 50-55、鸡骨 7-8、豆浆 13-15;

所述营养添加剂的制备方法为:(a)将柑核、棉花壳、甜瓜花、枇杷核放置于豆浆中密封浸泡 4-5 小时,过滤除渣,收集滤液;

(b)将西瓜皮加一倍的水打浆,小火煮沸后过滤除渣,所得西瓜皮汁与滤液合并;

(c)将鸡骨送入开水锅中大火煮 2-3 小时后捞出,加步骤(b)所得物料研磨匀质,然后与羊肉混合拌匀,送入锅中,小火炒制 15-20 分钟后出锅,烘干后粉碎,即得;

所述的桂花大米糖的制备方法,包括以下步骤:

(1)将草珊瑚、合欢皮、知母、橄榄核、荷叶蒂、海芙蓉、青通草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2)将大米与提取液混合入锅,小火炒至锅底干燥时倒入花生油,在 60-65℃下焖润至干;

(3)将大蒜打浆,过滤得大蒜汁;将咸鸭蛋黄碾碎,与大蒜汁混合拌匀,送入蒸锅大火蒸 10-12 分钟,冷冻干燥后研成粉末;

(4)将桂花加奶茶打浆,过滤除渣所得桂花奶茶倒入锅中,小火煮沸后倒入红糖,加热搅拌至红糖完全融化,得红糖浆,然后加入步骤(2)所得物料及营养添加剂,不停搅拌,待锅中冒泡时起锅,将所得物料倒在案板上,摊开、刮平,均匀撒上步骤(3)所得物料,冷却后用滚刀成型,即得。

## 一种桂花大米糖及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种大米,尤其涉及一种桂花大米糖及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 大米是人们的主食之一,其含有蛋白质、脂肪、多种维生素及矿物质,可为人体补充能量。但目前市场上有关大米的产品品种口味少,且不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种桂花大米糖及其制备方法,本发明具有口感好、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

[0005] 一种桂花大米糖,其特征在于由以下重量份的原料制成:

[0006] 大米 200-220、草珊瑚 1-1.2、合欢皮 0.8-1、知母 1.1-1.3、橄榄核 1.2-1.4、荷叶蒂 1.5-1.6、海芙蓉 1.8-2、青通草 1-1.3、桂花 10-11、咸鸭蛋黄 44-48、红糖 180-190、大蒜 10-11、奶茶 70-80、花生油 15-20、营养添加剂 4-5;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:西瓜皮 3-4、柑核 1-1.2、棉花壳 0.9-1、甜瓜花 1.2-1.5、枇杷核 1.1-1.2、羊肉 50-55、鸡骨 7-8、豆浆 13-15;

[0008] 制备方法为:(1)将柑核、棉花壳、甜瓜花、枇杷核放置于豆浆中密封浸泡 4-5 小时,过滤除渣,收集滤液;

[0009] (2)将西瓜皮加一倍的水打浆,小火煮沸后过滤除渣,所得西瓜皮汁与滤液合并;

[0010] (3)将鸡骨送入开水锅中大火煮 2-3 小时后捞出,加步骤(2)所得物料研磨匀质,然后与羊肉混合拌匀,送入锅中,小火炒制 15-20 分钟后出锅,烘干后粉碎,即得。

[0011] 所述的桂花大米糖的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0012] (1)将草珊瑚、合欢皮、知母、橄榄核、荷叶蒂、海芙蓉、青通草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

[0013] (2)将大米与提取液混合入锅,小火炒至锅底干燥时倒入花生油,在 60-65℃下焖润至干;

[0014] (3)将大蒜打浆,过滤得大蒜汁;将咸鸭蛋黄碾碎,与大蒜汁混合拌匀,送入蒸锅大火蒸 10-12 分钟,冷冻干燥后研成粉末;

[0015] (4)将桂花加奶茶打浆,过滤除渣所得桂花奶茶倒入锅中,小火煮沸后倒入红糖,加热搅拌至红糖完全融化,得红糖浆,然后加入步骤(2)所得物料及剩余物料,不停搅拌,待锅中冒泡时起锅,将所得物料倒在案板上,摊开、刮平,均匀撒上步骤(3)所得物料,冷却后用滚刀成型,即得。

[0016] 本发明的有益效果为:

[0017] 本发明香甜爽口,具有浓郁的桂花香味,口味清新,而本发明添加的红糖中,含有维生素和微量元素,营养价值高,同时,本发明含有多种中草药成分,具有清热解毒、解郁安神、养颜美容的功效,此外,本发明工艺简单,适于规模化和产业化生产。

### 具体实施方式

[0018] 一种桂花大米糖,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

[0019] 大米 200、草珊瑚 1.2、合欢皮 1、知母 1.3、橄榄核 1.4、荷叶蒂 1.6、海芙蓉 2、青通草 1.3、桂花 11、咸鸭蛋黄 48、红糖 190、大蒜 11、奶茶 80、花生油 20、营养添加剂 5;

[0020] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:西瓜皮 4、柑核 1、棉花壳 0.9、甜瓜花 1.5、枇杷核 1.2、羊肉 55、鸡骨 8、豆浆 15;

[0021] 制备方法为:(1)将柑核、棉花壳、甜瓜花、枇杷核放置于豆浆中密封浸泡 4-5 小时,过滤除渣,收集滤液;

[0022] (2)将西瓜皮加一倍的水打浆,小火煮沸后过滤除渣,所得西瓜皮汁与滤液合并;

[0023] (3)将鸡骨送入开水锅中大火煮 2-3 小时后捞出,加步骤(2)所得物料研磨匀质,然后与羊肉混合拌匀,送入锅中,小火炒制 15-20 分钟后出锅,烘干后粉碎,即得。

[0024] 所述的桂花大米糖的制备方法,包括以下步骤:

[0025] (1)将草珊瑚、合欢皮、知母、橄榄核、荷叶蒂、海芙蓉、青通草加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

[0026] (2)将大米与提取液混合入锅,小火炒至锅底干燥时倒入花生油,在 60-65℃下焖润至干;

[0027] (3)将大蒜打浆,过滤得大蒜汁;将咸鸭蛋黄碾碎,与大蒜汁混合拌匀,送入蒸锅大火蒸 10-12 分钟,冷冻干燥后研成粉末;

[0028] (4)将桂花加奶茶打浆,过滤除渣所得桂花奶茶倒入锅中,小火煮沸后倒入红糖,加热搅拌至红糖完全融化,得红糖浆,然后加入步骤(2)所得物料及剩余物料,不停搅拌,待锅中冒泡时起锅,将所得物料倒在案板上,摊开、刮平,均匀撒上步骤(3)所得物料,冷却后用滚刀成型,即得。