



当前位置： 首页» 成果转化» 技术专利» 粮食加工» 发明专利-2015

一种马铃薯麻糬冰淇淋及其制作方法

作者： 文章来源： 发布时间：2020-03-09 浏览量：191 【字体： 大 中 小 】

分享：

专利号：ZL2015104596121

专利名称：

一种马铃薯麻糬冰淇淋及其制作方法

专利完成人：

张雪;张泓;戴小枫;胡宏海;张春江;黄峰;刘倩楠;黄艳杰;徐芬

专利简介：

本发明公开了一种马铃薯麻糬冰淇淋及其制作方法，包括冰淇淋芯及麻糬皮，所述冰淇淋芯填充在所述麻糬皮中，所述冰淇淋芯包含以下重量份的组分：马铃薯382-623，牛奶381-624，白糖46-108，食盐2-6，奶油182-208及炼乳38-62；所述麻糬皮包含以下重量份的组分：白糖98-206，糯米粉497-712，马铃薯粉296-512及水146-258。本发明采用马铃薯为主要原料，通过优化马铃薯与牛奶、糖、炼乳及奶油等其他原料的配比，制作出风味独特、热量较低且营养价值较高的冰淇淋，并使马铃薯在冰淇淋的制作中得到应用，扩大了马铃薯的使用范围，增加冰淇淋的营养价值，并降低成本。

相关新闻

上一篇：一种无矾马铃薯粉条及其制备方法

下一篇：一种富含低粘度抗性淀粉的产品及其制备方法



打印本页



关闭本页

