

## 权 利 要 求 书

1、一种猕猴桃馒头，其特征在于，按照质量份由以下组分构成：猕猴桃果浆 100-200 份、酵母粉 100-150 份、面粉 200-300 份、蜂蜜 50-60 份、香芋粉 60-100 份、温水 400-500 份。;

~~2、根据权利要求 1 所述的猕猴桃馒头，其特征在于，所述猕猴桃果浆通过以下方法制备得到：将洗净去皮的猕猴桃切成小块放入打浆机中并加水打浆，打磨至浆体成浅绿色，没有更多的泡沫出现。;~~

~~3、根据权利要求 1 所述的猕猴桃馒头，其特征在于，所述温水的温度为 35-40℃。~~

42、一种猕猴桃馒头的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

1) 制备猕猴桃果浆：将洗净去皮的猕猴桃切成小块放入打浆机中并加水打浆，打磨至浆体成浅绿色，没有更多的泡沫出现；

2) 按照质量份称量以下组分：猕猴桃果浆 100-200 份、酵母粉 100-150 份、面粉 200-300 份、蜂蜜 50-60 份、香芋粉 60-100 份、温水 400-500 份；

3) 在称量好的温水中加入称量好的酵母粉搅拌，制备得到酵母粉溶液；

4) 在称量好的猕猴桃果浆里放称量好的蜂蜜搅拌均匀，加入称量好的面粉，再逐渐加入酵母粉溶液和成面团，静置处理；

5) 取出步骤 4) 完成的猕猴桃面团，边撒香芋粉边揉合，揉透揉均匀之后搓成截面为椭圆的长条，用刀均等横切，放入蒸锅中蒸，灭火等待一段时间取出冷却至室温。

53、根据权利要求 42 所述的制备方法，其特征在于，所述温水的温度为 35-40℃。

64、根据权利要求 42 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 4) 中的静置温度为 25-30℃，静置时间为 2.5-3h。

75、根据权利要求 42 所述的制备方法，其特征在于，放入蒸锅中蒸 8-10 分钟，灭火等待 2-3 分钟。