



(12)发明专利



(10)授权公告号 CN 105249218 B

(45)授权公告日 2020.04.07

(21)申请号 201510795620.3

A23L 33/10(2016.01)

(22)申请日 2015.11.18

(56)对比文件

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 105249218 A

CN 104783070 A, 2015.07.22, 说明书第5-6、8、10-16段.

(43)申请公布日 2016.01.20

CN 103750384 A, 2014.04.30, 说明书第6段.

(73)专利权人 统一企业(中国)投资有限公司昆山研究开发中心

CN 102960756 A, 2013.03.13, 全文.

地址 215300 江苏省苏州市昆山市经济技术开发区青阳南路301号

CN 101467602 A, 2009.07.01, 全文.

专利权人 统一企业(中国)投资有限公司

CN 102224910 A, 2011.10.26, 全文.

CN 102366038 A, 2012.03.07, 全文.

CN 204120143 U, 2015.01.28, 全文.

(72)发明人 柯灵 吴丹 许川雪

审查员 田依农

(74)专利代理机构 昆山四方专利事务所 32212

代理人 盛建德 张小培

(51)Int.Cl.

A23L 7/113(2016.01)

权利要求书1页 说明书9页

(54)发明名称

营养筋道方便面面饼及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种营养筋道方便面面饼及其制备方法,包括如下制作步骤:(1)制备肉泥和蔬菜泥;(2)按比例称取面粉、淀粉、鸡蛋原料、肉泥、蔬菜泥和和面用水,充分混合均匀,制成面团;(3)将面团依次经过压延、切丝、低压蒸煮、切割成面块、油炸、干燥、冷却处理后,制得一种具有营养价值高、外观色泽鲜艳、口感好、且复水性佳的营养筋道方便面面饼;具有广阔的市场前景和市场效益。

1. 一种营养筋道方便面面饼的制备方法,其特征在于:包括如下制作步骤:

(1) 营养配料的制备:营养配料包括肉泥和蔬菜泥,制备方法分别为:

(1a) 肉泥的制备:选用新鲜畜肉,对新鲜畜肉清洗、去除筋膜后,切割成若干肉块,得到肉料;按肉料的重量添加适量的调味物料,搅拌均匀后,将含有调味物料的肉料于5~10℃环境温度条件下腌制4~12h;然后再将腌制好的肉料、以及适量的蛋黄液一起投入至肉泥加工机中,并在加工温度10℃且转速750rpm的条件下进行45min的肉泥加工处理,得到肉泥;其中,所述肉泥加工机选用搅拌机,且搅拌机采用无锯齿钝刀;

(1b) 蔬菜泥的制备:选用新鲜蔬菜,将蔬菜清洗、切削处理后,投入到保鲜溶液中浸泡10min~30min,所述保鲜溶液选用浓度为0.5%~1.5%的柠檬酸水溶液;然后再将浸泡好的蔬菜打碎成粒度为0.5mm的蔬菜泥;

(2) 面团的制备:首先按比例称取面粉、淀粉、鸡蛋原料、以及上述步骤(1)制备的肉泥和蔬菜泥,将上述材料混合,得到面团主料;且按重量份计,该面团主料具有如下原料配方:面粉100重量份、淀粉10~20重量份、鸡蛋原料2~5重量份、肉泥10~20重量份、蔬菜泥5~10重量份;

然后再配制和面用水,并将和面用水按照1kg面团主料兑0.25kg~0.35kg和面用水的比例添加到上述面团主料中,利用和面机充分搅拌混合,即制成面团;

(3) 方便面面饼的制备:首先将上述步骤(2)制备的面团进行2~4次复合及7~10次压延后,得到厚度为0.85mm的面皮;紧接着将面皮通过切丝刀进行切丝,得到生面条;然后再将生面条输送至蒸气库内进行低压蒸煮,低压蒸煮完成后,再通过切刀将低压蒸煮后的面条切割成面块,并计量;最后将面块投入至温度为140℃~160℃的棕榈油中炸2min~3min,干燥、冷却,即制得营养筋道方便面面饼。

2. 根据权利要求1所述的营养筋道方便面面饼的制备方法,其特征在于:所述调味物料包括黄酒、酱油和生姜,且以100重量份的所述肉料为基准,所述黄酒的添加量为2~5重量份,所述酱油的添加量为2~5重量份,所述生姜的添加量为2~5重量份;

还以100重量份的所述肉料为基准,所述蛋黄液的添加量为5~15重量份。

3. 根据权利要求1所述的营养筋道方便面面饼的制备方法,其特征在于:所述面粉选用灰分值为0.6%以下的优质小麦面粉;所述淀粉选用低糊化度淀粉;所述鸡蛋原料选用鸡蛋液或者鸡蛋粉。

4. 根据权利要求1所述的营养筋道方便面面饼的制备方法,其特征在于:基于100重量份的和面用水,按重量份计,该和面用水具有如下原料配方:食用碱0.5~1.5重量份、食用盐2.5~7.5重量份、磷酸盐0.3~1.2重量份、瓜尔豆胶0.1~0.3重量份、以及余量的水。

5. 根据权利要求1所述的营养筋道方便面面饼的制备方法,其特征在于:步骤(3)中,低压蒸煮的蒸煮条件为:蒸气库内吹送的蒸气压力控制在 $2\text{kg}/\text{cm}^2$ 以下,蒸气温度控制在150℃以下,且蒸煮时间为100~400s。

6. 一种营养筋道方便面面饼,采用权利要求1-5中任意一项所述的营养筋道方便面面饼的制备方法制备而成。

营养筋道方便面面饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及方便面面饼及其制备方法技术领域,具体提供一种营养筋道方便面面饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 自方便面发明以来,方便面一直都是消费者喜爱的食品之一,解决了很多消费者在特殊环境及时段的吃饭问题。方便面口味众多,花样繁新,适合了多样的消费人群。但方便面一直所被诟病的就是其营养不均的问题,其主要原料为小麦或荞麦等一两种原料,辅料中的肉、蔬菜等也数量较少,品种单一。不适合长期食用。

发明内容

[0003] 为了克服上述缺陷,本发明提供了一种营养筋道方便面面饼及其制备方法,该制备方法简单、操作安全,并且经该制备方法制得的方便面面饼营养价值高、外观色泽鲜艳、口感好、且复水性佳。

[0004] 本发明为了解决其技术问题所采用的技术方案是:一种营养筋道方便面面饼的制备方法,包括如下制作步骤:

[0005] (1) 营养配料的制备:营养配料包括肉泥和蔬菜泥,制备方法分别为:

[0006] (1a) 肉泥的制备:选用新鲜畜肉,对新鲜畜肉清洗、去除筋膜后,切割成若干肉块,得到肉料;按肉料的重量添加适量的调味物料,搅拌均匀后,将含有调味物料的肉料于5~10℃环境温度条件下腌制4~12h;然后再将腌制好的肉料、以及适量的蛋黄液一起投入至肉泥加工机中,并在加工温度10℃~20℃且转速500rpm~1000rpm的条件下进行30min~90min的肉泥加工处理,得到肉泥;

[0007] (1b) 蔬菜泥的制备:选用新鲜蔬菜,将蔬菜清洗、切削处理后,投入到保鲜溶液中浸泡10min~30min;然后再将浸泡好的蔬菜打碎成粒度为0.5mm~1mm的蔬菜泥;

[0008] (2) 面团的制备:首先按比例称取面粉、淀粉、鸡蛋原料、以及上述步骤(1)制备的肉泥和蔬菜泥,将上述材料混合,得到面团主料;且按重量份计,该面团主料具有如下原料配方:面粉100重量份、淀粉10~20重量份、鸡蛋原料2~5重量份、肉泥10~20重量份、蔬菜泥5~10重量份;

[0009] 然后再配制和面用水,并将和面用水按照1kg面团主料兑0.25kg~0.35kg和面用水的比例添加到上述面团主料中,利用和面机充分搅拌混合,即制成面团;

[0010] (3) 方便面面饼的制备:首先将上述步骤(2)制备的面团进行2~4次复合及7~10次压延后,得到厚度为0.7mm~1.1mm的面皮;紧接着将面皮通过切丝刀进行切丝,得到生面条;然后再将生面条输送至蒸气库内进行低压蒸煮,低压蒸煮完成后,再通过切刀将低压蒸煮后的面条切割成面块,并计量;最后将面块投入至温度为140℃~160℃的棕榈油中炸2min~3min,干燥、冷却,即制得营养筋道方便面面饼。

[0011] 作为本发明的进一步改进,所述调味物料包括黄酒、酱油和生姜,且以100重量份

的所述肉料为基准,所述黄酒的添加量为2~5重量份,所述酱油的添加量为2~5重量份,所述生姜的添加量为2~5重量份;

[0012] 还以100重量份的所述肉料为基准,所述蛋黄液的添加量为5~15重量份。

[0013] 作为本发明的进一步改进,上述步骤(1a)中,所述肉泥加工机选用搅拌机或者打锤机;

[0014] 上述步骤(1b)中,所述保鲜溶液选用浓度为0.5%~1.5%的柠檬酸水溶液。

[0015] 作为本发明的进一步改进,所述面粉选用灰分值为0.6%以下的优质小麦面粉;所述淀粉选用低糊化度淀粉;所述鸡蛋原料选用鸡蛋液或者鸡蛋粉。

[0016] 作为本发明的进一步改进,基于100重量份的和面用水,按重量份计,该和面用水具有如下原料配方:食用碱0.5~1.5重量份、食用盐2.5~7.5重量份、磷酸盐0.3~1.2重量份、瓜尔豆胶0.1~0.3重量份、以及余量的水。

[0017] 作为本发明的进一步改进,步骤(3)中,低压蒸煮的蒸煮条件为:蒸气库内吹送的蒸气压力控制在 $2\text{kg}/\text{cm}^2$ 以下,蒸气温度控制在 150°C 以下,且蒸煮时间为100~400S;

[0018] 本发明还公开了一种营养筋道方便面面饼,采用本发明所述的营养筋道方便面面饼的制备方法制备而成。

[0019] 本发明的有益效果是:本发明通过对方便面面饼的制备方法和原料配方进行的优化组合和改进,使制得的方便面面饼具有营养价值高、外观色泽鲜艳、口感好、且复水性佳等特点,具有广阔的市场前景和市场效益。

具体实施方式

[0020] 下面结合具体的实施例对本发明做进一步详细说明,但本发明不限于这些实施例。

[0021] 本发明公开了一种营养筋道方便面面饼及其制备方法,经本申请制备方法制得的方便面面饼具有营养价值高、外观色泽鲜艳、口感好、复水性佳等特点。究其实现原因,主要在于本发明对该营养筋道方便面面饼的制备方法进行优化创新,并配以对其原料配方进行优化组合,具体说明如下:

[0022] 在制备本发明所述的营养筋道方便面面饼之前,首先制备营养配料,营养配料品质的好坏对本发明最终产品的品质具有至关重要的影响。在本发明中,营养配料包括肉泥和蔬菜泥,制备方法分别为:

[0023] (1a)肉泥的制备:

[0024] 实施例1~3、以及对比例1均根据表1中所述的原料配方、及相应工艺参数,按照以下步骤来制作肉泥:选用新鲜畜肉,对新鲜畜肉清洗、去除筋膜后,切割成若干肉块,得到肉料;按肉料的重量添加适量的调味物料,搅拌均匀后,将含有调味物料的肉料于 $5\sim 10^{\circ}\text{C}$ 环境温度条件下腌制4~12h;然后再将腌制好的肉料、以及适量的蛋黄液一起投入至肉泥加工机中,并在加工温度 $10^{\circ}\text{C}\sim 20^{\circ}\text{C}$ 且转速500rpm~1000rpm的条件下进行30min~90min的肉泥加工处理,得到高粘度且强弹性的肉泥。

[0025] 表1:单位:重量份

[0026]

组分 \ 编号	实施例 1	实施例 2	实施例 3	对比例 1
肉料	100	100	100	100
黄酒	5	4	3	5
酱油	5	3	4	5
生姜	5	4	3	5
蛋黄液	15	12	10	15
腌制条件	10℃, 腌制 12h			10℃, 腌制 12h
肉泥加工条件	肉泥加工机优选打锤机或者搅拌机, 且搅拌机采用无锯齿钝刀或搅拌杆; 肉泥加工机的加工参数为: 10℃, 750 rpm, 加工 45min。			搅拌机采用锯齿刀, 加工参数为: 10℃, 1200 rpm, 加工 25min。

[0027] (1b) 蔬菜泥的制备: 选用新鲜蔬菜, 将蔬菜清洗、切削(切丝或切条、切片)处理后, 投入到保鲜溶液中浸泡10min~30min, 其中所述保鲜溶液选用浓度为0.5%~1.5%的柠檬酸水溶液, 能够起到很好的保鲜、护色作用; 然后再将浸泡好的蔬菜投入至搅拌机中打碎成粒度为0.5mm~1mm的蔬菜泥。优选的, 保鲜溶液选用浓度为0.5%的柠檬酸水溶液; 蔬菜于柠檬酸水溶液中的浸泡时间为20min; 且蔬菜泥的粒度为0.5mm。

[0028] 营养配料制备完成, 开始制备本发明所述的营养筋道方便面面饼。实施例4~8、以及对比例2~3均根据表2-3中所述的原料配方、及相应工艺参数, 按照以下步骤来制作营养筋道方便面面饼:

[0029] (2) 制备面团: 首先按比例称取面粉、淀粉、鸡蛋原料、以及上述步骤(1)制备的肉泥和蔬菜泥, 将上述材料混合, 得到面团主料; 然后再配制和面用水, 并将面团主料与和面用水按照1:0.25~0.35的比例投入至和面机中搅拌10~15min, 充分混合均匀, 即制成面团;

[0030] (3) 制备方便面面饼: 首先将制得的面团进行2~4次复合及7~10次压延后, 得到厚度为0.7mm~1.1mm(优选0.85mm)的面皮; 紧接着将面皮通过0.9mm~2.0mm宽度的切丝刀进行切丝, 得到生面条; 然后再将生面条输送至蒸气库内进行低压蒸煮, 蒸气库内吹送的蒸气压控制在 $2\text{kg}/\text{cm}^2$ 以下, 蒸气温度控制在150℃以下, 且蒸煮时间为100~400S; 低压蒸煮完成后, 再通过切刀将低压蒸煮后的面条切割成面块, 并计量; 最后将面块投入至温度为140℃~160℃的棕榈油中炸2min~3min, 干燥、冷却, 即制得营养筋道方便面面饼。

[0031] 表2: 单位: (g)

[0032]

组分 \ 编号		实施例 4	实施例 5	实施例 6	对比例 2
面团主料	小麦面粉	1000	1000	1000	1000
	木薯淀粉	200	160	120	200
	鸡蛋粉	50	40	30	50
	肉泥	200	170	130	200
	胡萝卜泥	100	80	70	100
和面用水	食用碱	3	2.8	2.6	3
	食用盐	20	18.7	17.4	20
	磷酸盐	2.5	2.3	2.2	2.5
	瓜尔豆胶	1.5	1.4	1.3	1.5
	水	500	467.8	435.5	500
面团主料与和面用水的添加比例为 1:0.34					
切丝刀宽度为 $\Phi 1.5\text{mm}$; 蒸煮条件为: 蒸气库内吹送的蒸气压力控制在 $2\text{kg}/\text{cm}^2$, 蒸气温度 140°C , 蒸煮时间为 300S; 油炸温度为 150°C 。					

[0033] 注: 实施例4~6、以及对比例2中的小麦面粉皆选用灰分值为0.55%的优质小麦面粉, 淀粉选用低糊化度淀粉(即: 淀粉在制备时, 起始糊化温度控制在 68°C 以下)。

[0034] 表3: 单位: (g)

组别 \ 编号		实施例 7	实施例 8	对比例 3
[0035]	面团主料			
	小麦面粉	1000	1000	1000
	木薯淀粉	200	160	200
	鸡蛋粉	50	40	50
	肉泥	200	170	200
	胡萝卜泥	100	80	100
和面用水	食用碱	4.96	4.06	4.96
	食用盐	21.328	17.458	21.328
	磷酸盐	2.232	1.827	2.232
	瓜尔豆胶	1.24	1.015	1.24
	水	466.24	381.64	466.24
面团主料与和面用水的添加比例		1:0.32	1:0.28	1:0.32
切丝刀宽度为 $\Phi 1.5\text{mm}$; 蒸煮条件为: 蒸气库内吹送的蒸气压力控制在 $2\text{kg}/\text{cm}^2$, 蒸气温度 140°C , 蒸煮时间为 300S; 油炸温度为 150°C 。				

[0036] 注: 实施例 7~8、以及对比例 3 中的小麦面粉皆选用灰分值为 0.55% 的优质小麦面粉, 淀粉选用低糊化度淀粉 (即: 淀粉在制备时, 起始糊化温度控制在 68°C 以下)。

[0037] 另外, 下表 4-I 和表 4-II 为上述实施例 4~8、以及对比例 2~3 中面团主料所采用的配方说明:

[0038] 表 4-I:

编号	配方说明
[0039] 实施例 4 和 7	面团主料中的各原料按照“面粉 100 重量份、淀粉 20 重量份、鸡蛋原料 5 重量份、肉泥 20 重量份、蔬菜泥 10 重量份”进行配制, 且所述肉泥按照实施例 1 所示的原料配方比及加工工艺制备而成。
实施例 5 和 8	面团主料中的各原料按照“面粉 100 重量份、淀粉 16 重量份、鸡蛋原料 4 重量份、肉泥 17 重量份、蔬菜泥 8 重量份”进行配制, 且所述肉泥按照实施例 2 所示的原料配方比及加工工艺制备而成。

[0040] 表 4-II:

[0041]

编号	配方说明
实施例 6	面团主料中的各原料按照“面粉 100 重量份、淀粉 12 重量份、鸡蛋原料 3 重量份、肉泥 13 重量份、蔬菜泥 7 重量份”进行配制，且所述肉泥按照实施例 3 所示的原料配方比及加工工艺制备而成。
对比例 2	面团主料配制与实施例 4 基本相同，唯一区别在于对比例 2 所采用的肉泥按照对比例 1 所示的原料配方比及加工工艺制备而成。
对比例 3	面团主料配制与实施例 7 基本相同，唯一区别在于对比例 3 所采用的肉泥按照对比例 1 所示的原料配方比及加工工艺制备而成。

[0042] (2) 制备传统营养面条

[0043] 为了提高面条营养，目前市场上也存在添加有肉泥或蔬菜泥的营养面条产品(挂面类)。说明如下：

[0044] 对比例4：传统营养面条产品的常规制备方法为：

[0045] 步骤1)：选用新鲜畜肉或蔬菜，并将新鲜畜肉或蔬菜直接打碎成肉泥或蔬菜泥；

[0046] 步骤2)：首先将面粉、淀粉、谷朊粉、鸡蛋原料、以及肉泥或蔬菜泥混合，制得面团主料；然后再将水、食用碱等按照一定比例添加到面团主料中，搅拌并混合均匀后，制得面团；

[0047] 步骤3)：将上述步骤2)制得的面团进行压延、切丝、干燥等处理后，制得传统的营养面条产品(挂面类)。

[0048] 二、产品感官品评

[0049] 分别对本发明实施例4~8所制得的营养筋道方便面面饼、对比例2~3所制得的方便面面饼、以及对比例4所制得的传统营养面条进行感官品评，品评方法及品评结果如下：

[0050] (1) 品评方法：感官品评包括方便面面饼及面条在复水前的感官品评、以及方便面面饼及面条在复水后的感官品评，其中，

[0051] ①方便面面饼及面条在复水前的感官品评方法：分别对本发明实施例4~8所制得的营养筋道方便面面饼、对比例2~3所制得的方便面面饼、以及对比例4所制得的传统营养面条进行外观评价，包括有：面身色泽是否正常等。

[0052] ②方便面面饼及面条在复水后的感官品评方法：分别将本发明实施例4~8所制得的营养筋道方便面面饼、对比例2~3所制得的方便面面饼用沸水进行冲泡4分钟，以及将对比例4所制得的传统营养面条煮熟后，对上述复水后的方便面面饼及面条按照表5所示的感官评价标准，进行口感和复水性方面的品评。

[0053] 表5感官评价标准

[0054]

项目 \ 分值	9	8	7	6	5	4	3	2	1
滑爽性	极其爽滑,有弹性	非常爽滑,有弹性	比较爽滑,有弹性	有些爽滑,有弹性	一般	有些不爽滑,没有弹性	比较不爽滑,没有弹性	非常不爽滑,没有弹性	极其不爽滑,没有弹性
面身硬度	极其软	非常软	比较软	有些偏软	正好	有些偏硬	比较硬	非常硬	极其硬
滋味感	极佳	非常佳	比较佳	有些佳	一般	有些差	比较差	非常差	极差

[0055] (2) 品评结果:本发明实施例4~8所制得的营养筋道方便面面饼、对比例2~3所制得的方便面面饼、以及对比例4所制得的传统营养面条于复水前的感官品评结果如表6所示;本发明实施例4~8所制得的营养筋道方便面面饼、对比例2~3所制得的方便面面饼、以及对比例4所制得的传统营养面条于复水后的感官品评结果如表7所示。

[0056] 表6方便面面饼及传统营养面条于复水前的感官品评结果

[0057]

编号	面饼外观
实施例4	面身色泽鲜艳
实施例5	面身色泽鲜艳
实施例6	面身色泽鲜艳
实施例7	面身色泽鲜艳
实施例8	面身色泽鲜艳
对比例2	面身色泽鲜艳
对比例3	面身色泽鲜艳
对比例4	面身色泽偏暗

[0058] 表7方便面面饼及传统营养面条于复水后的感官评价结果

[0059]

项目 \ 分值	实施例4	实施例5	实施例6	实施例7	实施例8	对比例2	对比例3	对比例4
滑爽性	9	7.5	7	8	6	4	3.5	2
面身硬度	5	5	5	4.8	4.2	4.5	4	3
滋味感	9	8	7.5	8	6.5	6.5	6	3

[0060] 结合表6和表7所示可得:在方便面面饼和面条复水前,本发明实施例4~8所制得的方便面面饼的面身色泽鲜艳,对比例2~3所制得的方便面面饼的面身也色泽鲜艳;但对

比例1所制得的面条的面身色泽则偏暗。

[0061] 当方便面面饼和面条复水后,本发明实施例4~8所制得的方便面面饼不仅具有极佳的弹性、爽滑性和面身硬度,口感滋味佳;还能够4分钟内快速复水,还原性佳;其中尤以实施例4所制得的方便面品质最佳,但余下实施例也均可满足生产需求;而对比例2~3所制得的方便面面饼虽然也具有较好的滋味感,但是其爽滑性、弹性和面身硬度却较差,口感不好。而至于对比例4所制得的传统营养面条,其不仅滋味感不强、而且面条的爽滑性、弹性和面身硬度也一般,口感较差。

[0062] 本发明所制得的方便面面饼之所以能够在提升营养的同时,又使方便面面饼具有优异的口感和复水性,得益于其对制备方法和原料配方的优化改进,具体表现为:(1)制备方法方面:①相较于传统制法中将新鲜畜肉直接打碎成肉泥,本发明所使用的肉泥采用“肉料先腌制-后打碎或捶打成肉泥”的制法,特别是,本发明还对肉料的腌制条件、肉泥加工机的选取、以及肉泥加工机的加工条件进行了优化控制,从而使制得的肉泥入味均匀且很有弹性,进而确保使本发明所制得的方便面面饼滋味佳,光滑有弹性;这点可从本发明实施例4与对比例2和4、以及实施例7与对比例3和4的感官评价结果中看出;另外,相较于传统制法,因本发明所使用的肉泥能够确保使方便面面饼具有极佳的弹性和顺滑感,所以本发明的原料配方中无需使用谷朊粉,这也是本发明相较于传统方便面面饼的一大特色。②相较于传统制法中将新鲜蔬菜直接打碎成蔬菜泥,本发明所使用的蔬菜泥采用“先于保鲜溶液中浸泡-后打碎成蔬菜泥”的制法,使制得的蔬菜泥不易氧化变色,进而保障了方便面面饼的外观色泽鲜亮,非常具有食欲感,这点可从本发明实施例与对比例4的感官评价结果中看出;除此之外,本发明还对蔬菜泥的粒度进行优化控制,即将蔬菜泥的粒度控制在0.5mm~1mm,使其易与面团主料中的其它原料混合均匀,确保使面团不易分散。③本发明对面团采用“2~4次复合及7~10次”的压延处理,得到厚度为0.7mm~1.1mm的面皮,相较于现有的粗面条,本发明所制得的薄面皮不仅能够实现快速复水,而且还会对方便面的口味口感、制面性形成有益影响;此外,薄的生面条也易于后续的蒸煮工艺,缩短了蒸煮时间。④本发明采用“低压蒸汽蒸煮”工艺;传统的加工工艺采用的是压力大于6kg/cm²的高压蒸汽进行蒸煮,虽然蒸汽绝对热焓值高,但实际被面条利用的热焓低、损耗大,且还容易导致面条表面水分减少(蒸干),进而使面条的糊化效果不佳;通常情况下,采用高压蒸汽进行蒸煮,蒸煮前后面条水分的增加不明显,水分增加量在3%以下。而本发明通过工艺创新,将压力在6kg/cm²以上、温度在150℃以上的高压蒸汽经过加湿减压处理后,得到蒸汽压力为2kg/cm²以下,温度控制在150℃以下的低压蒸汽,这样的操作不仅大大增加了面条实际利用的热焓,使面条蒸煮后水分增加明显(大于3%),面条能够得到充分的糊化(碘呈色度增加明显);还降低了蒸汽损耗。(2)原料配方方面;本发明对面粉、淀粉、鸡蛋原料、肉泥、蔬菜泥、以及和面用水进行优化组合,使制得的面团有筋道且不易散开,为后续的压延、蒸煮等工艺效果的充分发挥提供了基础性保证,当然也为最终产品的品质提供了基础性的保障。

[0063] 综上所述,本发明通过优化制备方法和原料配方,使制得的方便面面饼具有营养价值高、外观色泽鲜艳、口感好、复水性佳等特点;其中又尤以实施例4所得产品品质最优,具有广阔的市场前景和市场效益。

[0064] 上述所举的实施例仅用以说明本发明的组成及功效,并非因此来拘限本发明的专利范围,故举凡所有等效结构的改变及不脱离本发明的类似修改,均隶属于本发明的专利

范畴。