



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107836637 A

(43)申请公布日 2018.03.27

(21)申请号 201711091716.7

(22)申请日 2017.11.08

(71)申请人 陈洪生

地址 322000 浙江省金华市义乌市城西街
道夏演村环东路21号401室

(72)发明人 陈洪生

(74)专利代理机构 杭州杭诚专利事务有限公
司 33109

代理人 尉伟敏

(51)Int.Cl.

A23L 7/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种速食大米粉的制备方法

(57)摘要

本发明涉及速食食品领域,公开了一种速食大米粉的制备方法,该制备方法包括以下步骤:1)将大米浸泡吃透水后,沥干,蒸熟;2)将蒸熟的大米晒干后磨成米粉;3)把食用油烧开再冷却后,加入米粉中;4)再加入调料搅拌均匀后包装。本发明中的速食大米粉的制备方法,工艺非常简单,成本低廉,保证无防腐剂的情况下,储存时间长,产品口感极好,可以作为主食直接食用,非常方便,能够解决上班族或其他用餐时间短的人群的用餐问题,另外,本发明中的速食大米粉不仅可直接食用,也可以加水冲调,因此,本发明的速食大米粉的制备方法是一种方便快捷、口感口味良好,食用方法多样的绿色食品的制备方法。

1. 一种速食大米粉的制备方法,其特征在于:该制备方法包括以下步骤:

- 1) 将大米浸泡吃透水后,沥干,蒸熟;
- 2) 将蒸熟的大米晒干后磨成米粉;
- 3) 把食用油烧开再冷却后,加入米粉中;
- 4) 再加入调料搅拌均匀后包装。

2. 如权利要求1所述的速食大米粉的制备方法,其特征在于,所述步骤1)中大米浸泡时间为3-4h。

3. 如权利要求1所述的速食大米粉的制备方法,其特征在于,所述步骤3)中食用油和米粉的质量比为1:5。

4. 如权利要求1所述的速食大米粉的制备方法,其特征在于,所述步骤4)中调料为盐、味精和鸡精。

5. 如权利要求1所述的速食大米粉的制备方法,其特征在于,所述步骤4)中米粉与调料的质量比为50:1。

6. 如权利要求4所述的速食大米粉的制备方法,其特征在于,所述盐、味精和鸡精的质量比为5:3:2。

7. 如权利要求1所述的速食大米粉的制备方法,其特征在于,所述米粉为直接食用或加水调和后食用。

8. 如权利要求1所述的速食大米粉的制备方法,其特征在于,所述步骤4)前加入海鲜或香辣口味的配料包。

一种速食大米粉的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及速食食品领域,尤其涉及一种速食大米粉的制备方法。

背景技术

[0002] 目前市面上各种速食食品种类繁多,如各种方便面、速食米饭、快食粥等,虽然这些速食食品种类和口味丰富,但是食用时必须加入开水,在某些情况下并不方便食用,尤其是速食米饭,还容易出现夹生的现象,对于一些冲调谷粉,容易出现结块等问题,口感较差;而一些米饼等食品虽然食用方便,但是只能少量食用,食用多了会感到口干舌燥,因此只能作为休闲食品,不能作为主食食用,另外这些食品的加工工序都较为复杂,成本也较高。

[0003] 申请号为97106864.X的中国专利公开了一种米粉糊干粉及其制造方法,分别对糯米和籼米加热炒熟后粉碎制成干粉状,加水调和即可食用,食用方便。但是此发明中的米粉是先炒熟再磨粉,米粉不够松软,必须加水才可食用,直接食用口感非常差。

发明内容

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明提供了一种速食大米粉的制备方法,先将大米蒸熟、晒干并磨粉后,再加入加热后冷却的食用油调和,米粉松软可口,可作为主食直接食用。

[0005] 本发明的具体技术方案为:该制备方法包括以下步骤:

- 1)将大米浸泡吃透水后,沥干,蒸熟;
- 2)将蒸熟的大米晒干后磨成米粉;
- 3)把食用油烧开再冷却后,加入米粉中;
- 4)再加入调料搅拌均匀后包装。

[0006] 将食用油烧开再冷却后加入米粉中,能够使米粉松软可口,并且能产生大米特有的香味。

[0007] 作为优选,所述步骤1)中大米浸泡时间为3-4h。

[0008] 作为优选,所述步骤3)中食用油和米粉的质量比为1:5。

[0009] 作为优选,所述步骤4)中调料为盐、味精和鸡精。

[0010] 作为优选,所述步骤4)中米粉与调料的质量比为50:1。

[0011] 作为优选,所述盐、味精和鸡精的质量比为5:3:2。

[0012] 作为优选,所述米粉为直接食用或加水调和后食用。

[0013] 作为优选,所述步骤4)前加入海鲜或香辣口味的配料包。

[0014] 与现有技术对比,本发明的有益效果是:本发明中的速食大米粉的制备方法,工艺非常简单,成本低廉,保证无防腐剂的情况下,储存时间长,而且和其他干粉类速食产品相比,产品口感极好,可以作为主食直接食用,非常方便,能够解决上班族或其他用餐时间短的人群的用餐问题,另外,本发明中的速食大米粉不仅可直接食用,也可以加水冲调,因此,本发明的速食大米粉的制备方法是一种方便快捷、口感口味良好,食用方法多样的绿色食品的制备方法。

具体实施方式

[0015] 下面结合实施例对本发明作进一步的描述。

[0016] 实施例1

将500g大米浸泡3h,沥干,蒸熟,将蒸熟的大米晒干后磨成米粉,把100g食用油烧开再冷却后,加入米粉中,再加入5g盐、3g味精、2g鸡精,搅拌均匀后包装,得到速食大米粉,可直接食用。

[0017] 实施例2

将500g大米浸泡4h,沥干,蒸熟,将蒸熟的大米晒干后磨成米粉,把100g食用油烧开再冷却后,加入米粉中,再加入5g盐、3g味精、2g鸡精,搅拌均匀后包装,得到速食大米粉,取100g米粉和400g开水混合搅拌均匀,即可作为粥食用。

[0018] 实施例3

将500g大米浸泡3.5h,沥干,蒸熟,将蒸熟的大米晒干后磨成米粉,把100g食用油烧开再冷却后,加入米粉中,再加入5g盐、3g味精、2g鸡精,搅拌均匀后包装,得到速食大米粉,将200g米粉和300g温水混合,即可作为米饭食用,同时还可以配备香辣口味的料包,能够获得更好的口味。

[0019] 实施例4

将500g大米浸泡4h,沥干,蒸熟,将蒸熟的大米晒干后磨成米粉,把100g食用油烧开再冷却后,加入米粉中,再加入5g盐、3g味精、2g鸡精,搅拌均匀后包装,得到速食大米粉,将100g米粉和400g冷水混合,即可作为粥食用,同时还可以配备海鲜口味的料包,能够获得更好的口味。

[0020] 本发明中所用原料、设备,若无特别说明,均为本领域的常用原料、设备;本发明中所用方法,若无特别说明,均为本领域的常规方法。

[0021] 以上所述,仅是本发明的较佳实施例,并非对本发明作任何限制,凡是根据本发明技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、变更以及等效变换,均仍属于本发明技术方案的保护范围。