



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110589066 A

(43)申请公布日 2019.12.20

(21)申请号 201910987580.0

(22)申请日 2019.10.17

(71)申请人 额尔敦高娃

地址 024000 内蒙古自治区赤峰市阿鲁科尔沁旗绍根镇巴彦高勒嘎查敖包小组

(72)发明人 额尔敦高娃

(51)Int.Cl.

*B65B 29/06*(2006.01)

*B65B 7/16*(2006.01)

*B65B 37/18*(2006.01)

*A23C 9/152*(2006.01)

*A23F 3/14*(2006.01)

*A23L 7/10*(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种速食炒米的包装方法

(57)摘要

本发明提供了一种速食炒米的包装方法,所述炒米的加工配方如下:炒米,奶茶粉,牛肉干,奶豆腐,奶皮,黄油渣子。本发明主要通过在纸杯内封装有多种不同食材,不仅能够满足更多消费者的需求,同时也能够填充市场空白。

1. 一种速食炒米的包装方法,其特征在于,所述炒米的加工配方如下:炒米,奶茶粉,牛肉干,奶豆腐,奶皮,黄油渣子。

2. 根据权利要求1所述的一种速食炒米的包装方法,其特征在于,所述炒米配方的各组分含量比为40炒米:20奶茶粉:5牛肉干:5奶豆腐:5奶皮:5黄油渣子。

3. 根据权利要求1所述的一种速食炒米的包装方法,其特征在于,所述炒米加工工艺如下:

S01:逐一称取过量的炒米,奶茶粉,牛肉干,奶豆腐,奶皮,黄油渣子,备用;

S02:将称取的过量的炒米独立包装;

S03:将称取的过量的奶茶粉独立包装;

S04:将称取的过量的牛肉干进行风干,风干之后加入到油炸机内油炸,再利用切碎机均匀切碎成块状结构,在将块状的牛肉干进行独立包装;

S05:将称取的过量的奶豆腐进行均匀切条,均匀切条之后进行风干,再将风干后的奶豆腐进行独立包装;

S06:将称取的过量的奶皮进行风干,风干之后再利用切碎机进行切块处理,在将块状的奶皮进行独立包装;

S07:将称取的过量的黄油渣子进行风干,风干之后进行独立包装;

S08:将步骤S02-S07独立包装的食品袋分别封装到纸杯内,在利用热膜机将纸杯封口即可。

## 一种速食炒米的包装方法

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品包装的技术领域,具体涉及一种速食炒米的加工方法。

### 背景技术

[0002] 在现有的社会压力下,速食品成为了年轻一代人的主流食物,为应对日益加快的工作环境,速食食品成为了年轻一代人的选择,而在多样的速食品中,速食炒米一直是被忽略的一个重点,在现有的速食炒米包装中,都是直接将炒米打包封袋,这种速食炒米,口味一般,市场上目前也未见有优越的炒米包装,从而未能够满足更多不同的消费者需求,故此,需要研制一种全新的速食炒米包装,以此满足更多消费者的需求,填充市场的空白。

### 发明内容

[0003] 本发明提供了一种速食炒米的加工方法,用以解决上述背景技术中提出的技术问题。

[0004] 本发明解决上述技术问题采用的技术方案为:

一种速食炒米的包装方法,所述炒米的加工配方如下:炒米,奶茶粉,牛肉干,奶豆腐,奶皮,黄油渣子。

[0005] 进一步的,所述炒米配方的各组分含量比为40炒米:20奶茶粉:5牛肉干:5奶豆腐:5奶皮:5黄油渣子。

[0006] 进一步的,所述炒米加工工艺如下:

S01:逐一称取过量的炒米,奶茶粉,牛肉干,奶豆腐,奶皮,黄油渣子,备用;

S02:将称取的过量的炒米独立包装;

S03:将称取的过量的奶茶粉独立包装;

S04:将称取的过量的牛肉干进行风干,风干之后加入到油炸机内油炸,再利用切碎机均匀切碎成块状结构,在将块状的牛肉干进行独立包装;

S05:将称取的过量的奶豆腐进行均匀切条,均匀切条之后进行风干,再将风干后的奶豆腐进行独立包装;

S06:将称取的过量的奶皮进行风干,风干之后再利用切碎机进行切块处理,在将块状的奶皮进行独立包装;

S07:将称取的过量的黄油渣子进行风干,风干之后进行独立包装;

S08:将步骤S02-S07独立包装的食品袋分别封装到纸杯内,在利用热膜机将纸杯封口即可。

[0007] 与现有技术相比,本发明的有益效果为:本发明主要通过将多种不同食材封装在纸杯内,不仅能够满足更多消费者的需求,同时也能够填充市场空白。

### 具体实施方式

[0008] 实施例1

S01:逐一称取过量的炒米,奶茶粉,牛肉干,奶豆腐,奶皮,黄油渣子,备用;

S02:称取40g炒米独立包装;

S03:称取20g奶茶粉独立包装;

S04:将称取的过量的牛肉干进行风干,风干之后加入到油炸机内油炸,再利用切碎机均匀切碎成块状结构,在称取5g块状的牛肉干进行独立包装;

S05:将称取的过量的奶豆腐进行均匀切条,均匀切条之后进行风干,在称取5g风干后的奶豆腐进行独立包装;

S06:将称取的过量的奶皮进行风干,风干之后再利用切碎机进行切块处理,在将称取5g块状的奶皮进行独立包装;

S07:将称取的过量的黄油渣子进行风干,在称取5g风干之后的黄油渣子进行独立包装;

S08:将步骤S02-S07独立包装的食品袋分别封装到纸杯内,在利用热膜机将纸杯封口即可。

#### [0009] 实施例2

S01:逐一称取过量的茶,奶粉,炒米,奶豆腐,盐,备用;

S02:称取2g汗德茶独立包装;

S03:称取20g蒙古国奶粉粉独立包装;

S04:称取40g炒米独立包装;

S05:将称取的过量的牛肉干进行风干,风干之后加入到油炸机内油炸,再利用切碎机均匀切碎成块状结构,在称取5g块状的牛肉干进行独立包装;

S06:将称取的过量的奶皮进行风干,风干之后再利用切碎机进行切块处理,在将称取5g块状的奶皮进行独立包装;

S07:称取2盐独立包装;

S08:将步骤S02-S07独立包装的食品袋分别封装到纸杯内,在利用热膜机将纸杯封口即可。

[0010] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。