



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106307264 A

(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610696576.5

(22)申请日 2016.08.20

(71)申请人 张红梅

地址 246000 安徽省安庆市大观区工农菜市场6号2单元104室

(72)发明人 张红梅

(51)Int. Cl.

A23L 19/18(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

A23L 5/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种美人瓜薯片及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种美人瓜薯片,包括以下原料:美人瓜、马铃薯泥、粘米粉、花腰豆粉、食盐、果葡糖浆、水、黄芪、玉兰花、甘草、相思藤叶、南瓜藤、银杏粉;采用的制备方法包括以下具体步骤:(1)制备美人瓜浆汁;(2)制备营养液;(3)制备营养调味酱;(4)制备薯片坯;(5)制备油炸薯片;(6)将油炸薯片离心脱油后,抹上营养调味酱,真空包装即得成品。本发明最大限度的保留了马铃薯本身的营养成分,通过添加美人瓜、花腰豆等蔬果杂粮,还将具有较高营养价值的黄芪、银杏粉等作为薯片的原料,大大丰富了薯片的营养成分,制作出来的薯片口味香美,具有一定的保健作用。

1. 一种美人瓜薯片,其特征在於,包括以下重量份配比的原料:美人瓜20~30份、马铃薯泥80~100份、粘米粉15~20份、花腰豆粉15~20份、食盐2~4份、果葡糖浆2~4份、水适量、黄芪3~6份、玉兰花2~3份、甘草1~2份、相思藤叶1~2份、南瓜藤1~3份、银杏粉2~6份;

采用的制备方法包括以下具体步骤:

(1)将美人瓜清洁除杂,加3~5倍水打制成浆,得到美人瓜浆汁;

(2)将黄芪、玉兰花、甘草、相思藤叶、南瓜藤清洗后混合,加4~7倍水常温浸泡6~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

(3)将步骤(1)得到的美人瓜浆汁和步骤(2)得到的营养液混合,加入食盐、果葡糖浆搅拌均匀,不断加热浓缩得营养调味酱;

(4)将马铃薯泥、粘米粉、花腰豆粉和银杏粉加适量水混合均匀并制成团块,用模具压成厚度为1~2mm的薄片,然后放入蒸箱,成熟后风干得薯片坯;

(5)将步骤(4)得到的薯片坯控制在油温120~130℃油炸5秒~10秒,使薯片表面金黄且口感香脆,得油炸薯片;

(6)将步骤(5)得到的油炸薯片离心脱油后,在薯片表面均匀抹上步骤(3)得到的营养调味酱,真空包装即得成品。

2. 根据权利要求1所述的一种美人瓜薯片的制备方法,其特征在於,所述步骤(4)包括,将薄片放入蒸箱,以100~120℃蒸汽蒸制20~25分钟。

## 一种美人瓜薯片及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于薯片加工技术领域,具体涉及一种美人瓜薯片及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 马铃薯片在我国副食品工业中占有重要的地位,具有很高的营养价值和药用价值,含有丰富的维生素B1、B2、B6和泛酸等B群维生素及大量的优质纤维素,含有微量元素、氨基酸、蛋白质、脂肪和优质淀粉等营养元素。除此之外,马铃薯块茎还含有禾谷类粮食所没有的胡萝卜素和抗坏血酸。从营养角度看,它比大米、面粉具有更多的优点,能供给人类大量的热能。

[0003] 薯片通常采用油炸加工方式,成品中的含油量在30%-40%之间,属高油高盐食物,与其他油炸食品一样,长期食用对健康不利,改善薯片的加工方法非常必要。而且,随着人民生活水平的提高,人们对于食物中油脂含量也愈加重视,随之对薯片的要求当然也不断提高。现如今健康、营养、绿色的食品正逐步成为消费的主流,但现有薯片口味单一,营养成分也有待丰富和加强。

### 发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种营养成分保留好、营养强化、口味香美的美人瓜薯片及其制备方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案为:一种美人瓜薯片,包括以下重量份配比的原料:美人瓜20~30份、马铃薯泥80~100份、粘米粉15~20份、花腰豆粉15~20份、食盐2~4份、果葡糖浆2~4份、水适量、黄芪3~6份、玉兰花2~3份、甘草1~2份、相思藤叶1~2份、南瓜藤1~3份、银杏粉2~6份;

[0006] 采用的制备方法包括以下具体步骤:

[0007] (1)将美人瓜清洁除杂,加3~5倍水打制成浆,得到美人瓜浆汁;

[0008] (2)将黄芪、玉兰花、甘草、相思藤叶、南瓜藤清洗后混合,加4~7倍水常温浸泡6~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

[0009] (3)将步骤(1)得到的美人瓜浆汁和步骤(2)得到的营养液混合,加入食盐、果葡糖浆搅拌均匀,不断加热浓缩得营养调味酱;

[0010] (4)将马铃薯泥、粘米粉、花腰豆粉和银杏粉加适量水混合均匀并制成团块,用模具压成厚度为1~2mm的薄片,然后放入蒸箱,成熟后风干得薯片坯;

[0011] (5)将步骤(4)得到的薯片坯控制在油温120~130℃油炸5秒~10秒,使薯片表面金黄且口感香脆,得油炸薯片;

[0012] (6)将步骤(5)得到的油炸薯片离心脱油后,在薯片表面均匀抹上步骤(3)得到的营养调味酱,真空包装即得成品。

[0013] 优选的,所述步骤(4)包括,将薄片放入蒸箱,以100~120℃蒸汽蒸制20~25分钟。

[0014] 与现有技术相比本发明具有的有益效果为:

[0015] 本发明最大限度的保留了马铃薯本身的营养成分,通过添加美人瓜、花腰豆等蔬果杂粮,还将具有较高营养价值的黄芪、银杏粉等作为薯片的原料,大大丰富了薯片的营养成分,制作出来的薯片口味香美,具有一定的保健作用;其采用低温油炸及离心脱油方法,产品含油量很少;本发明工艺简单,技术容易掌握,易于实现标准化、规范化、工厂化生产,便于推广应用。

### 具体实施方式

[0016] 以下结合具体实施例对本发明作进一步说明。

[0017] 实施例1:

[0018] 一种美人瓜薯片,包括以下重量份配比的原料:美人瓜20份、马铃薯泥80份、粘米粉15份、花腰豆粉15份、食盐2份、果葡糖浆2份、水适量、黄芪3份、玉兰花2份、甘草1份、相思藤叶1份、南瓜藤1份、银杏粉2份;

[0019] 采用的制备方法包括以下具体步骤:

[0020] (1)将美人瓜清洁除杂,加3倍水打制成浆,得到美人瓜浆汁;

[0021] (2)将黄芪、玉兰花、甘草、相思藤叶、南瓜藤清洗后混合,加7倍水常温浸泡6~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1小时,过滤,得营养液;

[0022] (3)将步骤(1)得到的美人瓜浆汁和步骤(2)得到的营养液混合,加入食盐、果葡糖浆搅拌均匀,不断加热浓缩得营养调味酱;

[0023] (4)将马铃薯泥、粘米粉、花腰豆粉和银杏粉加适量水混合均匀并制成团块,用模具压成厚度为1~2mm的薄片,然后放入蒸箱,成熟后风干得薯片坯;

[0024] (5)将步骤(4)得到的薯片坯控制在油温120~130℃油炸10秒,使薯片表面金黄且口感香脆,得油炸薯片;

[0025] (6)将步骤(5)得到的油炸薯片离心脱油后,在薯片表面均匀抹上步骤(3)得到的营养调味酱,真空包装即得成品。

[0026] 优选的,所述步骤(4)包括,将薄片放入蒸箱,以120℃蒸汽蒸制20分钟。

[0027] 实施例2

[0028] 一种美人瓜薯片,其特征在于,包括以下重量份配比的原料:美人瓜30份、马铃薯泥100份、粘米粉20份、花腰豆粉20份、食盐4份、果葡糖浆4份、水适量、黄芪6份、玉兰花3份、甘草2份、相思藤叶2份、南瓜藤3份、银杏粉6份;

[0029] 采用的制备方法包括以下具体步骤:

[0030] (1)将美人瓜清洁除杂,加5倍水打制成浆,得到美人瓜浆汁;

[0031] (2)将黄芪、玉兰花、甘草、相思藤叶、南瓜藤清洗后混合,加4倍水常温浸泡6~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮2小时,过滤,得营养液;

[0032] (3)将步骤(1)得到的美人瓜浆汁和步骤(2)得到的营养液混合,加入食盐、果葡糖浆搅拌均匀,不断加热浓缩得营养调味酱;

[0033] (4)将马铃薯泥、粘米粉、花腰豆粉和银杏粉加适量水混合均匀并制成团块,用模具压成厚度为1~2mm的薄片,然后放入蒸箱,成熟后风干得薯片坯;

[0034] (5)将步骤(4)得到的薯片坯控制在油温120~130℃油炸5秒,使薯片表面金黄且口感香脆,得油炸薯片;

[0035] (6)将步骤(5)得到的油炸薯片离心脱油后,在薯片表面均匀抹上步骤(3)得到的营养调味酱,真空包装即得成品。

[0036] 优选的,所述步骤(4)包括,将薄片放入蒸箱,以100℃蒸汽蒸制25分钟。

[0037] 本发明实施例最大限度的保留了马铃薯本身的营养成分,通过添加美人瓜、花腰豆等蔬果杂粮,还将具有较高营养价值的黄芪、银杏粉等作为薯片的原料,大大丰富了薯片的营养成分,制作出来的薯片口味香美,具有一定的保健作用;其采用低温油炸及离心脱油方法,产品含油量很少;本发明工艺简单,技术容易掌握,便于推广应用。

[0038] 本发明可用其他的不违背本发明的精神或主要特征的具体形式来概述。因此,本发明的上述实施方案都只能认为是对本发明的说明而不能限制发明,在与本发明的权利要求书相当的含义和范围内的任何变化,都应认为是包括在权利要求书的范围内。