



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103535402 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 29

(21) 申请号 201310454667. 4

(22) 申请日 2013. 09. 27

(71) 申请人 上海师范大学

地址 200234 上海市徐汇区桂林路 100 号

(72) 发明人 李晓芳

(74) 专利代理机构 上海申新律师事务所 31272

代理人 竺路玲

(51) Int. Cl.

A21D 13/00 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

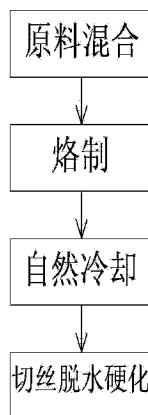
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

一种豆丝面条的制作方法

(57) 摘要

一种豆丝面条的制作方法, 首先, 将早稻米、晚稻米、小麦粉和黄豆按照 1:1:0. 8:0. 1 的比例进行混合, 然后将混合物进行研磨, 边研磨边加水形成固液混合的浆液, 混合物和水的添加比例为 1:1; 然后, 将得到的浆液用平底锅或窝形锅进行烙制成圆形的卷饼, 在烙制过程中, 在锅底抹一层动物油脂以避免卷饼粘锅; 接着, 将得到的卷饼进行折叠成筒状自然冷却; 最后, 将自然冷却的筒状卷饼切丝制作成豆丝面条, 自然晾干脱水硬化。本发明提供的豆丝面条的制作方法, 制作出来的豆丝面条, 融合了多种营养, 延长了保存时间, 需要使用时, 将豆丝面条投入沸水中煮食即可, 整个产品营养丰富, 口感好, 符合现代人对食品绿色健康的要求。



1. 一种豆丝面条的制作方法,其特征在于,它包括以下几个步骤:

(1) 首先,将早稻米、晚稻米、小麦粉和黄豆按照 1:1:0.8:0.1 的比例进行混合,混合在一起组成混合物,然后将混合物进行研磨,边研磨边加水形成固液混合的浆液,混合物和水的添加比例为 1:1;

(2) 然后,将步骤 1 中得到的浆液用平底锅或窝形锅进行烙制成圆形的卷饼,厚度在 2.5 ~ 4mm,在烙制过程中,在锅底抹一层动物油脂以避免卷饼粘锅;

(3) 接着,将步骤 2 中得到的卷饼进行折叠成筒状自然冷却;

(4) 最后,将步骤三中自然冷却的筒状卷饼切丝制作成豆丝面条,自然晾干脱水硬化。

2. 如权利要求 1 所述的一种豆丝面条的制作方法,其特征在于:所述步骤 (3) 中自然冷却的时间超过 12 小时。

3. 如权利要求 1 所述的一种豆丝面条的制作方法,其特征在于:所述步骤 (4) 中自然晾干脱水硬化的时间超过 72 小时。

4. 如权利要求 1 所述的一种豆丝面条的制作方法,其特征在于:所述步骤 (3) 中自然冷却的筒状卷饼能够直接切丝后制作炒面食用。

一种豆丝面条的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品的加工制作方法,具体讲就是涉及一种具有地方特色的秘制豆丝面条的制作方法,提升了面条的营养价值,增加了面条的烹饪方法。

背景技术

[0002] 面条起源于中国,已有四千多年的制作食用历史。面条是一种制作简单,食用方便,营养丰富,即可主食又可快餐的健康保健食品。早已为世界人民所接受与喜爱。面条一种用谷物或豆类的面粉加水磨成面团,之后或者压或擀制成片再切或压,或者使用搓、拉、捏等手段,制成条状(或窄或宽,或扁或圆)或小片状,最后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。花样繁多,品种多样。如北京的炸酱面、河北的捞面,山西的刀削面、上海的阳春面、四川的担担面等。地方特色及其丰富,又如节日喜庆的长寿面。国外的香浓意大利面等。

[0003] 面条的主要营养成分有蛋白质、脂肪、碳水化合物等。面条易于消化吸收,有改善贫血、增强免疫力、平衡营养吸收等功效。但是传统的面条多是谷物或豆类的面粉加水磨成面团,没有采取任何防腐措施,能够保存的时间不长,现代化生产企业制作的各式面条为了延长面条的保存时间,添加了防腐剂,虽然延长了保存时间,但是口感和营养价值大大降低,不符合现代人对食品绿色健康的要求。

发明内容

[0004] 本发明的目的是针对现有的面条无法保存较长时间,或者添加防腐剂后,口感和营养价值大大降低的缺陷,提供一种豆丝面条的制作方法,制作出来的面条,不用添加防腐剂,就能够保存较长时间,且具有良好口感,符合现代人对食品绿色健康的要求。

[0005] 技术方案

[0006] 为了实现上述技术目的,本发明设计一种豆丝面条的制作方法,其特征在于,它包括以下几个步骤:

[0007] 首先,将早稻米、晚稻米、小麦粉和黄豆按照 1:1:0.8:0.1 的比例进行混合,混合在一起组成混合物,然后将混合物进行研磨,边研磨边加水形成固液混合的浆液,混合物和水的添加比例为 1:1;

[0008] 然后,将步骤 1 中得到的浆液用平底锅或窝形锅进行烙制成圆形的卷饼,厚度在 2.5 ~ 4mm,在烙制过程中,在锅底抹一层动物油脂以避免卷饼粘锅;

[0009] 接着,将步骤 2 中得到的卷饼进行折叠成筒状自然冷却;

[0010] 最后,将步骤三中自然冷却的筒状卷饼切丝制作成豆丝面条,自然晾干脱水硬化。

[0011] 进一步,所述步骤 (3) 中自然冷却的时间超过 12 小时。

[0012] 进一步,所述步骤 (4) 中自然晾干脱水硬化的时间超过 72 小时

[0013] 进一步,所述步骤 (3) 中自然冷却的筒状卷饼能够直接切丝后制作炒面食用。

[0014] 有益效果

[0015] 本发明提供的豆丝面条的制作方法,制作出来的豆丝面条,利用早稻米、晚稻米、小麦粉、和黄豆做为主料,融合了多种营养,同时,由于面条是由卷饼烙制后晾干脱水制作而成,延长了保存时间,需要使用时,讲豆丝面条投入沸水中煮食即可,整个产品营养丰富,口感好,符合现代人对食品绿色健康的要求。

附图说明

[0016] 附图 1 是本发明流程图。

具体实施方式

[0017] 下面对本发明做进一步说明

[0018] 实施例

[0019] 如附图 1 所示,一种豆丝面条的制作方法,它包括以下几个步骤:

[0020] 首先,将早稻米、晚稻米、小麦粉和黄豆按照 1:1:0.8:0.1 的比例进行混合,混合在一起组成混合物,然后将混合物进行研磨,边研磨边加水形成固液混合的浆液,混合物和水的添加比例为 1:1;

[0021] 然后,将步骤 1 中得到的浆液用平底锅或窝形锅进行烙制成圆形的卷饼,厚度在 2.5 ~ 4mm,在烙制过程中,在锅底抹一层动物油脂以避免卷饼粘锅;

[0022] 接着,将步骤 2 中等到的卷饼进行折叠成筒状自然冷却;

[0023] 最后,将步骤三种自然冷却的筒状卷饼切丝制作成豆丝面条,自然晾干脱水硬化。

[0024] 所述步骤第三步中自然冷却的时间超过 12 小时。

[0025] 所述步骤第四步中自然晾干脱水硬化的时间超过 72 小时

[0026] 所述步骤第三步中自然冷却的筒状卷饼能够直接切丝后制作炒面食用。需要食用时,按照需要的量,将自然晾干脱水硬化得到的豆丝面条放入沸水中煮食,加入食盐,调料食用。

[0027] 本发明提供的豆丝面条的制作方法,制作出来的豆丝面条,利用早稻米、晚稻米、小麦粉、和黄豆做为主料,融合了多种营养,同时,由于面条是由卷饼烙制后晾干脱水制作而成,延长了保存时间,需要使用时,讲豆丝面条投入沸水中煮食即可,整个产品营养丰富,口感好,符合现代人对食品绿色健康的要求。

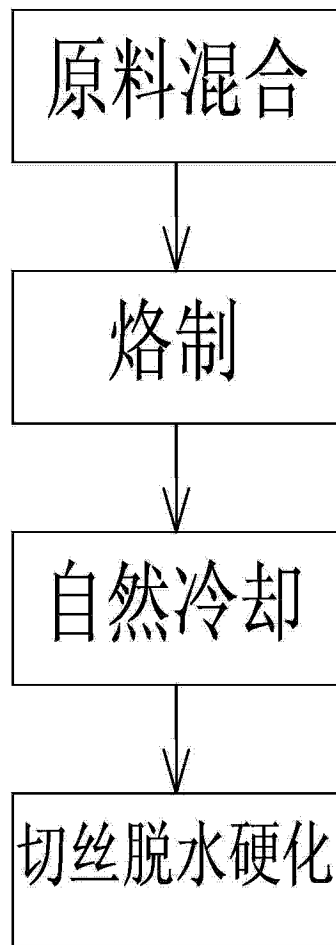


图 1