



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106036453 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610392716.X

(22)申请日 2016.05.31

(71)申请人 安徽省远华粮油工贸有限责任公司

地址 233000 安徽省蚌埠市蚌山区姜桥工业园虎山东路西侧

(72)发明人 顾元扬

(74)专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 张加宽

(51) Int. Cl.

A23L 7/109(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

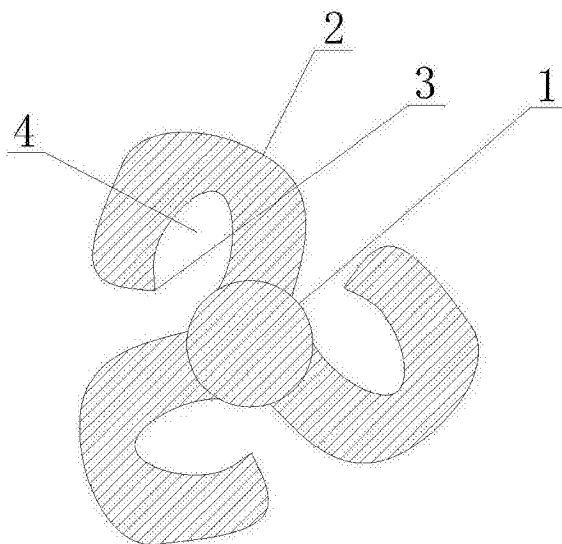
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

### (54)发明名称

一种胡萝卜风味面条及其制备方法

### (57)摘要

一种胡萝卜风味面条及其制备方法,所述面条由以下重量份的原料配比制成:中筋粉90-100份,发酵剂4-7份,精盐3-5份,食用碱2-4份,碧根果1.8-2.5份,翡翠果1-2份,糖姜片1.2-2份,白瓜子仁2-3份,青蒿1.5-2份,紫薯茎1-1.8份,甘蓝0.5-1.5份,炒茼蒿丝1-1.2份,茭白1.5-1.8份,佛手瓜2-2.3份,风味添加剂5-8份。该面条营养成分丰富,不仅能够满足人体日常所需的热量,还能补充人体所需的动植物蛋白及微量元素;具有很好的抗折断能力,方便运输,煮熟后具有较强的拉伸强度,劲道十足,口感好;同时该面条制备方法简单,周期短,经济效益显著,制得的面条风味独特,味道鲜美,香气扑鼻。



1. 一种胡萝卜风味面条,其特征在于,所述面条由以下重量份的原料配比制成:

中筋粉90-100份,发酵剂4-7份,精盐3-5份,食用碱2-4份,碧根果1.8-2.5份,翡翠果1-2份,糖姜片1.2-2份,白瓜子仁2-3份,青蒿1.5-2份,紫薯茎1-1.8份,甘蓝0.5-1.5份,炒茼蒿丝1-1.2份,茭白1.5-1.8份,佛手瓜2-2.3份,风味添加剂5-8份。

2. 如权利要求1所述的一种胡萝卜风味面条,其特征在于:所述风味添加剂由以下重量份的原料配比制成:胡萝卜粉8-10份,天冬氨酸3-4份,丙氨酸1.5-3份,海豹油1.2-1.8份,猪油渣1-1.5份,苹婆0.8-1份,菠萝莓0.5-0.7份,鸡蛋果0.4-0.8份,对虾肉粉0.8-1.3份,猪肝粉1-1.2份,草菇菌渣0.5-1.5份,马蹄汁1.2-1.4份。

3. 一种制备权利要求1所述的一种胡萝卜风味面条的方法,其特征在于,包括以下步骤:

1)、分别称取精盐,食用碱,碧根果,翡翠果,糖姜片,白瓜子仁,青蒿,紫薯茎,甘蓝,炒茼蒿丝,茭白,佛手瓜混合并磨碎至0.1mm以下过200目筛网;

2)、将30-50g酵母粉放入容器中,加100-120ml,30-35℃温水将其搅拌至融化,静置3-5分钟后加入发酵辅助剂5-10g得发酵剂;

3)、将步骤1)制得的原料与中筋粉、发酵剂、风味添加剂混合均匀后置于容器中,再加入适量水,利用多功能搅拌机拌面5-10min;

4)、用四层湿纱布盖住盛装面团的容器,发酵20-30min,控制温度在30-35℃之间,湿度在70-75%之间;

5)、取下纱布利用捣压机对面团进行捣压5-10min,将面团中的空气挤出面团;

6)、将容器内的面团密封进行二次发酵30min左右;

7)、将步骤5)经过二次发酵的面团置于面板上,利用滚压机反复将面团滚压至厚度在5-10mm得片状面团;

8)、将制得的片状面团置于专用成型机中成型;

9)、将成型后的面条进行烘干,烘干温度控制在50-80℃,时间2-3h,直到面条水分含量小于5%。

4. 如权利要求3所述的一种胡萝卜风味面条的制备方法,其特征在于:所述步骤2)中的发酵辅助剂由鸡胗5-7g,鹅肝1-2g,红糖2-3g,花蛤4-5g,海鲰鱼2-4g,酸奶2-4g,鸡蛋液3-5g,蚕蛹2-3g组成。

5. 如权利要求3所述的一种胡萝卜风味面条的制备方法,其特征在于:所述步骤8)中制得的面条截面形状为叶轮状,其包括位于中间的柱形体,均匀分布在所述柱形体外圆周的叶轮,所述叶轮朝内弯曲形成弯角。

6. 如权利要求5所述的一种胡萝卜风味面条的制备方法,其特征在于:所述叶轮末端有一朝向所述弯角的勾角。

7. 如权利要求5或6所述的一种胡萝卜风味面条的制备方法,其特征在于:所述叶轮数量为2-4个。

8. 如权利要求5或6所述的一种胡萝卜风味面条的制备方法,其特征在于:所述叶轮的宽度与所述柱形体直径长度比例为0.8-1.2。

## 一种胡萝卜风味面条及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种面条及其制备方法,具体涉及一种具有胡萝卜风味的面条及其制备方法。

### 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。其制作方法是使用谷物或豆类的面粉加水磨成面团,再经压制或擀制成片状,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,地方特色极其丰富。随着人们生活水平的提高,对生活品质的追求,普通面条已不能满足人们的日常需求,不同的人有不同的口味喜好,在追求口感好的同时还对面条的营养价值提出了更高的要求,面条的劲道一直以来也是人们追求的目标,影响面条劲道的因素有很多,不仅与面粉的质量,面团的发酵,面条的形状等因素有关,还与面条的制备方法都有着密切的联系,

### 发明内容

[0003] 本发明为解决上述问题,提供一种口感好,营养价值丰富,面条劲道十足的具有胡萝卜风味的面条及其制备方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下的技术方案来实现:

[0005] 一种胡萝卜风味面条,其特征在于,所述面条由以下重量份的原料配比制成:

[0006] 中筋粉90-100份,发酵剂4-7份,精盐3-5份,食用碱2-4份,碧根果1.8-2.5份,翡翠果1-2份,糖姜片1.2-2份,白瓜子仁2-3份,青蒿1.5-2份,紫薯茎1-1.8份,甘蓝0.5-1.5份,炒茼蓝丝1-1.2份,茭白1.5-1.8份,佛手瓜2-2.3份,风味添加剂5-8份。

[0007] 其中风味添加剂由以下重量份的原料配比制成:胡萝卜粉8-10份,天冬氨酸3-4份,丙氨酸1.5-3份,海豹油1.2-1.8份,猪油渣1-1.5份,苹婆0.8-1份,菠萝莓0.5-0.7份,鸡蛋果0.4-0.8份,对虾肉粉0.8-1.3份,猪肝粉1-1.2份,草菇菌渣0.5-1.5份,马蹄汁1.2-1.4份;

[0008] 一种胡萝卜风味面条制备方法,包括以下步骤:

[0009] 1)、分别称取精盐,食用碱,碧根果,翡翠果,糖姜片,白瓜子仁,青蒿,紫薯茎,甘蓝,炒茼蓝丝,茭白,佛手瓜混合并磨碎至0.1mm以下过200目筛网;

[0010] 2)、将30-50g酵母粉放入容器中,加100-120ml、30-35℃水将其搅拌至融化,静置3-5分钟后加入发酵辅助剂5-10g得发酵剂;

[0011] 3)、将步骤1)制得的原料与中筋粉、发酵剂、风味添加剂混合均匀后置于容器中,再加入适量水,利用多功能搅拌机拌面5-10min;

[0012] 4)、用四层湿纱布盖住盛装面团的容器,发酵20-30min,控制温度在30-35℃之间,湿度在70-75%之间;

- [0013] 5)、取下纱布利用捣压机对面团进行捣压5-10min,将面团中的空气挤出面团;
- [0014] 6)、将容器内的面团密封进行二次发酵30min左右,经过二次发酵的面团更加松软,对最后制成的面条劲道有较大影响;
- [0015] 7)、将步骤5)经过二次发酵的面团置于面板上,利用滚压机反复将面团滚压至厚度在5-10mm得片状面团;
- [0016] 8)、将制得的片状面团置于专用成型机中成型;
- [0017] 9)、将成型后的面条进行烘干,烘干温度控制在50-80℃,时间2-3h,直到面条水分含量小于5%。
- [0018] 所述步骤2)中的发酵辅助剂由鸡胗5-7g,鹅肝1-2g,红糖2-3g,花蛤4-5g,海鲰鱼2-4g,酸奶2-4g,鸡蛋液3-5g,蚕蛹2-3g组成;添加该发酵辅助剂可以提高酵母菌活性、缩短发面的时间,让成品更松软,增添成品香气,提高成品品质。
- [0019] 所述步骤8)中制得的面条截面形状可以为一般的圆形、矩形,但最好是类似叶轮形状,利用叶轮的弯角锁住面汤中的营养成分,食客在食用时不需要额外的汤勺就能够很好的品尝到汤汁,叶轮数量可以为2-4个,为了在煮食面条时使该面条各部分保持均匀一致的生熟程度,所述叶轮状部分的宽度与中间柱形体直径长度比例在0.8-1.2范围内,最后煮熟的面条劲道在各部分都均匀一致。
- [0020] 本发明的有益效果为:该面条营养成分丰富,不仅能够满足人体日常所需的热量,还能补充人体所需的动植物蛋白及微量元素;具有很好的抗折断能力,方便运输,煮熟后具有较强的拉伸强度,劲道十足,口感好;同时该面条制备方法简单,周期短,经济效益显著,制得的面条风味独特,味道鲜美,香气扑鼻。

## 附图说明

[0021] 图1为本发明面条的截面图。

## 具体实施方式:

[0022] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合实施例,进一步阐述本发明。

[0023] 实施例1

[0024] 称取:中筋粉90份,发酵剂4份,精盐3份,食用碱2份,碧根果1.8份,翡翠果1份,糖姜片1.2份,白瓜子仁2份,青蒿1.5份,紫薯茎1份,甘蓝0.5份,炒茼蓝丝1份,茭白1.5份,佛手瓜2份,风味添加剂5份。

[0025] 实施例2

[0026] 称取:中筋粉95份,发酵剂6份,精盐4份,食用碱3份,碧根果2.2份,翡翠果1.5份,糖姜片1.6份,白瓜子仁2-3份,青蒿1.5-2份,紫薯茎1-1.8份,甘蓝0.5-1.5份,炒茼蓝丝1-1.2份,茭白1.7份,佛手瓜2.2份,风味添加剂7份。

[0027] 实施例3

[0028] 称取:中筋粉100份,发酵剂7份,精盐5份,食用碱4份,碧根果2.5份,翡翠果2份,糖姜片2份,白瓜子仁3份,青蒿2份,紫薯茎1.8份,甘蓝1.5份,炒茼蓝丝1.2份,茭白1.8份,佛手瓜2.3份,风味添加剂8份。

[0029] 其中风味添加剂由以下重量份的原料配比制成：胡萝卜粉8-10份，天冬氨酸3-4份，丙氨酸1.5-3份，海豹油1.2-1.8份，猪油渣1-1.5份，苜蓿0.8-1份，菠萝莓0.5-0.7份，鸡蛋果0.4-0.8份，对虾肉粉0.8-1.3份，猪肝粉1-1.2份，草菇菌渣0.5-1.5份，马蹄汁1.2-1.4份；

[0030] 一种胡萝卜风味面条制备方法，包括以下步骤：

[0031] 1)、将精盐，食用碱，碧根果，翡翠果，糖姜片，白瓜子仁，青蒿，紫薯茎，甘蓝，炒茼蒿丝，茭白，佛手瓜混合并磨碎至0.1mm以下过200目筛网；

[0032] 2)、将30-50g酵母粉放入容器中，加100-120ml，30-35℃温水将其搅拌至融化，静置3-5分钟后加入发酵辅助剂5-10g得发酵剂；

[0033] 3)、将步骤1)制得的原料与中筋粉、发酵剂、风味添加剂混合均匀后置于容器中，再加入适量水，利用多功能搅拌机拌面5-10min；

[0034] 4)、用四层湿纱布盖住盛装面团的容器，发酵20-30min，控制温度在30-35℃之间，湿度在70-75%之间；

[0035] 5)、取下纱布利用捣压机对面团进行捣压5-10min，将面团中的空气挤出面团；

[0036] 6)、将容器内的面团密封进行二次发酵30min左右，经过二次发酵的面团更加松软，对最后制成的面条劲道有较大影响；

[0037] 7)、将步骤5)经过二次发酵的面团置于面板上，利用滚压机反复将面团滚压至厚度在5-10mm得片状面团；

[0038] 8)、将制得的片状面团置于专用成型机中成型；

[0039] 9)、将成型后的面条进行烘干，烘干温度控制在50-80℃，时间2-3h，直到面条水分含量小于5%。

[0040] 所述步骤2)中的发酵辅助剂由鸡胗5-7g，鹅肝1-2g，红糖2-3g，花蛤4-5g，海鲰鱼2-4g，酸奶2-4g，鸡蛋液3-5g，蚕蛹2-3g组成；添加该发酵辅助剂可以提高酵母菌活性、缩短发面的时间，让成品更松软，增添成品香气，提高成品品质。

[0041] 所述步骤8)中制得的面条截面形状可以为一般的圆形、矩形，但最好是如图1所示的类似叶轮形状，包括位于中间的柱形体1，均匀分布在柱形体1外圆周的叶轮2，叶轮2弯曲形成弯角4，在叶轮2末端有一朝向弯角4的勾角3，利用叶轮2的弯角4和勾角3锁住面汤中的营养成分，食客在食用时不需要额外的汤勺就能够很好的品尝到汤汁，叶轮2数量可以为2-4个，为了在煮食面条时使该面条各部分保持均匀一致的熟度，叶轮2的宽度与中间柱形体1直径长度比例在0.8-1.2范围内，最后煮熟的面条劲道在各部分都均匀一致。

[0042] 以上显示和描述了本发明的基本原理、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仅为本发明的优选例，并不用来限制本发明，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，这些变化和改进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。

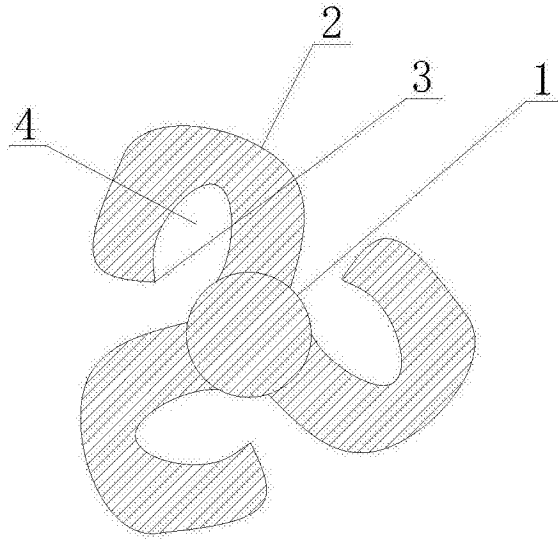


图1