



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101731517 A

(43) 申请公布日 2010. 06. 16

(21) 申请号 200910254579. 3

(22) 申请日 2009. 12. 29

(71) 申请人 李建国

地址 710032 陕西省西安市北郊辛家庙东元
路 219 号陕西重型机械制造有限责任
公司设备能源和运输公司

(72) 发明人 李建国

(74) 专利代理机构 西安文盛专利代理有限公司

61100

代理人 陈小霞

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

A21D 2/34 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

动物血面条及其制作方法

(57) 摘要

本发明是一种动物血面条及其制作方法。它用面粉、动物血、盐、调料粉按一定重量份配比制成。制作方法包括动物血去杂、除腥、用动物血和面、压成面条、水煮或蒸熟、烘干、包装等工序。本发明克服了动物血食品不易保存和品种单一的缺点，具有面条自然上色（枣红色）、口感爽滑的色、味新鲜感，同时，具有补血、凝血等保健作用。本发明的制作方法中采用在动物血中加入以大料为主的调料粉和盐来遮除动物血的腥味，这一步是保证成品无血腥味和口感适宜的关键。

1. 一种动物血面条,其特征是它由下列重量份配比的原料制成:

面粉 50 份 动物血 10 ~ 16 份 盐 0.08 ~ 0.12 份

调料粉 0.03 ~ 0.045 份。

2. 根据权利要求 1 所述的动物血面条,其特征是:所述的调料粉由下列重量份的香辛料粉组成:

大料 0.025 ~ 0.03 份 花椒 0.005 ~ 0.007 份 生姜粉 0.003 ~ 0.008 份。

3. 一种如权利要求 1 所述动物血面条的制作方法,其特征是:

3. 1、动物血去杂、除腥:取动物鲜血 10 ~ 16 重量份,过滤,除去毛类杂质,加入调料粉 0.03 ~ 0.045 重量份和盐 0.08 ~ 0.12 重量份,搅拌均匀,待用;

3. 2、和面:取面粉 50 重量份,将 3.1 步所得的动物血与面粉掺和在一起,并加入适量水和成软硬适度的面团,醒面后,用压面机压成面条;

3. 3、熟制:将 3.2 步骤所得面条水煮或笼屉蒸熟,放凉,拌入适量食用油,使面条间互不粘连,切成段长;

3. 4、烘干:将 3.3 步所得的熟制面条放入烘干机中烘干;

3. 5、包装:将 3.4 步烘干的面条按定量放入包装袋中、密封。

动物血面条及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种面条,具体地说,它是一种动物血面条及其制作方法。

背景技术

[0002] 动物血具有补血、凝血、润肠等功效,在食品加工中,常用动物血制成血豆付,口感和营养都比较好,是人们喜爱的一种食品。但动物血比较难保存,既使制作成血豆付,其保存时间也很短。目前市场上还没有见到其它种类的动物血食品出现。

发明内容

[0003] 本发明的目的是根据已有技术中现状,提供一种口感好、有营养、易保存的动物血面条及其制作方法。

[0004] 为实现上述目的,本发明动物血面条的技术方案如下:

[0005] 它由下列重量份配比的原料制成:

[0006] 面粉 50 份动物血 10 ~ 16 份盐 0.08 ~ 0.12 份

[0007] 调料粉 0.03 ~ 0.045 份。

[0008] 本发明动物血面条改进的技术方案如下:

[0009] 所述的调料粉由下列重量份的香辛料粉组成:

[0010] 大料 0.025 ~ 0.03 份花椒 0.005 ~ 0.007 份生姜粉 0.003 ~ 0.008 份。

[0011] 本发明动物血面条的制作方法的步骤如下:

[0012] 一、动物血去杂、除腥:取动物鲜血 10 ~ 16 重量份,过滤,除去毛类杂质,加入调料粉 0.03 ~ 0.045 重量份和盐 0.08 ~ 0.12 重量份,搅拌均匀,待用。

[0013] 二、和面:取面粉 50 重量份,将一步骤所得的动物血与面粉掺和在一起,并加入适量水和成软硬适度的面团,醒面后,用压面机压成面条。

[0014] 三、熟制:将二步所得面条水煮或笼屉蒸熟,放凉,拌入适量食用油,使面条间互不粘连,切成段长。

[0015] 四、烘干:将三步所得的熟制面条放入烘干机中烘干。

[0016] 五、包装:将四步烘干的面条按定量放入包装袋中、密封。

[0017] 本发明已有动物血食品相比的特点如下:

[0018] 一、本发明用动物血与面粉制成面条,经熟制后,易于保存,克服了动物血制品不易保存的缺点,同时,又为市场增加了一种动物血食品。

[0019] 二、本发明的动物血面条自然上色(枣红色)、口感爽滑,在色、味方面给人予新鲜感,同时,具有补血等保健作用。

[0020] 三、本发明在制作方法中,主要在动物血中加入以大料为主的调料粉和盐来遮除其腥味,同时,又使动物血具有咸香味,口感适宜。这一步是保证成品无血腥味和口感适宜的关键。

具体实施方式

[0021] 一、原料及重量份配比如下：

[0022]

原料	实施例 1		实施例 2		实施例 3	
面粉	50 公斤		50 公斤		50 公斤	
动物血	10 公斤		12.5 公斤		16 公斤	
盐	90 克		100 克		110 克	
调料粉	大料	25 克	大料	30 克	五香粉	35~45 克
	生姜粉	5 克	花椒	5 克		
			生姜粉	7 克		

[0023] 二、制作方法

[0024] 下面以实施例 2 的原料配比为例说明其制作过程。

[0025] 1、动物血去杂、除腥：称取猪、牛或羊等动物鲜血 12.5 公斤，过滤，除去毛类杂质，加入大料 30 克、花椒 5 克、生姜粉 7 克、盐 100 克，搅拌均匀，待用。

[0026] 2、和面：取面粉 50 公斤，将 1 步骤所得的动物血与面粉一起混合搅拌，并加入适量水和成软硬适度的面团，醒面后，用压面机压成面条。

[0027] 3、熟制：将 2 步所得面条水煮或笼屉蒸熟，放凉，拌入适量食用油，使面条间互不粘连，切成 8 ~ 10cm 或挂面长短的段长。

[0028] 4、烘干：将 3 步所得的熟制面条放入烘干机中烘干。

[0029] 5、包装：将 4 步烘干的面条按 1 市斤或 8 市两定量放入包装袋中、密封。