



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102450608 A

(43) 申请公布日 2012. 05. 16

(21) 申请号 201010518745. 9

(22) 申请日 2010. 10. 25

(71) 申请人 常璟

地址 250300 山东省济南市长清区清河街
2517 号

(72) 发明人 常璟

(74) 专利代理机构 济南圣达知识产权代理有限
公司 37221

代理人 王立晓

(51) Int. Cl.

A23L 1/217(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种红薯干的加工方法

(57) 摘要

本发明涉及一种红薯干的加工方法,步骤为:

(1) 处理:将选好的红薯利用清水洗净,然后去皮并切成条状;(2) 蒸煮及干燥:将切条后的红薯放入蒸煮锅内,蒸者至 7~8 成熟,用晒干或烘干方法干燥至表皮干硬、中心不见干燥即可。(3) 油炸:将处理的红薯干投入油中,炸至红薯干浮出油面,立即捞出,沥去附着的植物油;(4) 真空甩油:用真空甩油机进行离心甩油约 1-2 分钟,使红薯干表面的油脱净。本发明工艺简单,制得的红薯干香脆可口,且含油量低,颜色新鲜。

1. 一种红薯干的加工方法,其特征是,步骤为:
 - (1) 处理 :将选好的红薯利用清水洗净,然后去皮并切成条状 ;
 - (2) 蒸煮及干燥 :将切条后的红薯放入蒸煮锅内,蒸者至 7 ~ 8 成熟,用晒干或烘干方法干燥至表皮干硬、中心不见干燥即可 ;
 - (3) 油炸 :将处理的红薯干投入油中,炸至红薯干浮出油面,立即捞出,沥去附着的植物油 ;
 - (4) 真空甩油 :用真空甩油机进行离心甩油约 1-2 分钟,使红薯干表面的油脱净。

一种红薯干的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工方法。

背景技术

[0002] 本草纲目》、《本草纲目拾遗》等古代文献记载,红薯有“补虚乏,益气力,健脾胃,强肾阴”的功效,使人“长寿少疾”。还能补中、和血、暖胃、肥五脏等。当代《中华本草》说其:“味甘,性平。归脾、肾经。”“补中和血、益气生津、宽肠胃、通便秘。主治脾虚水肿、疮疡肿毒、肠燥便秘。”

[0003] 地瓜含有丰富的淀粉、膳食纤维、胡萝卜素、维生素 A、B、C、E 以及钾、铁、铜、硒、钙等 10 余种微量元素和亚油酸等,营养价值很高,被营养学家们称为营养最均衡的保健食品。这些物质能保持血管弹性,对防治老年习惯性便秘十分有效。遗憾的是,人们大都以为吃红薯会使人发胖而不敢食用。其实恰恰相反,吃红薯不仅不会发胖,相反能够减肥、健美、防止亚健康、通便排毒。每 100 克鲜红薯仅含 0.2 克脂肪,产生 99 千卡热能,大概为大米 1/3,是很好的低脂肪、低热能食品,同时又能有效地阻止糖类变为脂肪,有利于减肥、健美。红薯含有大量膳食纤维,在肠道内无法被消化吸收,能刺激肠道,增强蠕动,通便排毒,尤其对老年性便秘有较好的疗效。

[0004] 红薯携带不便。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种红薯干的加工方法。

[0006] 本发明采取的技术方案为:

[0007] 一种红薯干的加工方法,步骤为:

[0008] (1) 处理:将选好的红薯利用清水洗净,然后去皮并切成条状;

[0009] (2) 蒸煮及干燥:将切条后的红薯放入蒸煮锅内,蒸者至 7~8 成熟,用晒干或烘干方法干燥至表皮干硬、中心不见干燥即可。

[0010] (3) 油炸:将处理的红薯干投入油中,炸至红薯干浮出油面,立即捞出,沥去附着的植物油;

[0011] (4) 真空甩油:用真空甩油机进行离心甩油约 1-2 分钟,使红薯干表面的油脱净。

[0012] 本发明工艺简单,制得的红薯干香脆可口,且含油量低,颜色新鲜。

具体实施方式

[0013] 实施例 1

[0014] 一种红薯干的加工方法,步骤为:

[0015] (1) 处理:将选好的红薯利用清水洗净,然后去皮并切成条状;

[0016] (2) 蒸煮及干燥:将切条后的红薯放入蒸煮锅内,蒸者至 7~8 成熟,用晒干或烘干方法干燥至表皮干硬、中心不见干燥即可。

[0017] (3) 油炸 :将处理的红薯干投入油中,炸至红薯干浮出油面,立即捞出,沥去附着的植物油 ;

[0018] (4) 真空甩油 :用真空甩油机进行离心甩油约 1 分钟,使红薯干表面的油脱净。

[0019] 实施例 2

[0020] 一种红薯干的加工方法,步骤为 :

[0021] (1) 处理 :将选好的红薯利用清水洗净,然后去皮并切成条状 ;

[0022] (2) 蒸煮及干燥 :将切条后的红薯放入蒸煮锅内,蒸者至 7 ~ 8 成熟,用晒干或烘干方法干燥至表皮干硬、中心不见干燥即可。

[0023] (3) 油炸 :将处理的红薯干投入油中,炸至红薯干浮出油面,立即捞出,沥去附着的植物油 ;

[0024] (4) 真空甩油 :用真空甩油机进行离心甩油约 2 分钟,使红薯干表面的油脱净。