



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103099151 A

(43) 申请公布日 2013. 05. 15

(21) 申请号 201210461201. 2

(22) 申请日 2012. 11. 16

(71) 申请人 哈尔滨艾博雅食品科技开发有限公司

地址 150001 黑龙江省哈尔滨市南岗区红旗示范新区 43 栋 1602 室

(72) 发明人 赵依娜

(51) Int. Cl.

A23L 1/2165(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

辣味土豆粉

(57) 摘要

本发明的辣味土豆粉,由马铃薯全粉、植脂末、辣椒粉、食盐、红曲红组成,各组分的重量百分比如下:马铃薯全粉 73%~83%、植脂末 10%~20%、辣椒粉 3%~7%、食盐 1.5%~2.0%、红曲红 0.05%~0.1%,经配料、混合制成。用本发明的辣味土豆粉制作辣味土豆泥焙烤产品时简单、方便、快捷,简化了制作过程。由于本发明的辣味土豆粉是粉状产品,更易于贮存和保管。用本发明的辣味土豆粉制备的辣味土豆泥焙烤产品外观诱人,口感细腻,兼有辣味和焦香味,是一种色、香、味俱佳的焙烤产品。

1. 本发明的辣味土豆粉,由马铃薯全粉、植脂末、辣椒粉、食盐、红曲红组成,各组分的重量百分比如下:马铃薯全粉 73%~83%、植脂末 10%~20%、辣椒粉 3%~7%、食盐 1.5%~2.0%、红曲红 0.05%~0.1%。
2. 按权利要求 1 所述的辣椒粉为过 60 目筛的辣椒粉。
3. 按权利要求 1 所述的红曲红为粉末状食用红曲红。

## 辣味土豆粉

### 技术领域

[0001] 本发明属食品加工领域,涉及一种土豆粉,尤其是一种辣味土豆粉。

### 背景技术

[0002] 目前,在国内的蛋糕房、面包房等焙烤店出售的土豆泥焙烤产品深受消费者喜爱,如名为“公爵夫人土豆”的产品,就是非常受欢迎的土豆泥焙烤产品。相传,公爵夫人土豆是法国一位有着丰富想象力的公爵夫人创造的土豆新吃法,因此被称为“公爵夫人土豆”。土豆泥焙烤产品是将添加了多种辅料的土豆泥经成型、烘烤制成的即做即食土豆泥产品,其传统的制做方法如下:①土豆洗净去皮后切成薄片;②将土豆片放入蒸锅中蒸熟;③将蒸熟的土豆片放在碗中压成土豆泥;④加入辅料,搅拌均匀;⑤用筛网将土豆泥过滤成细腻的土豆泥;⑥将过滤后的土豆泥挤压成型;⑦放入烤箱中,烤至表面金黄色,即为土豆泥焙烤成品。

[0003] 由上述制作方法可见,土豆泥焙烤产品的传统制作方法比较复杂,工序较多,由于有土豆的蒸熟过程导致了其制作时间较长,且生土豆在空气中暴露时间过长还可能引起褐变而影响外观,这些都是即做即食产品比较致命的缺点,也影响了土豆泥焙烤产品的进一步普及和推广。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种辣味土豆粉,用其制作辣味土豆泥焙烤产品时简单、方便、快捷。

[0005] 本发明的辣味土豆粉,由马铃薯全粉、植脂末、辣椒粉、食盐、红曲红组成,各组分的重量百分比如下:马铃薯全粉 73%~83%、植脂末 10%~20%、辣椒粉 3%~7%、食盐 1.5%~2.0%、红曲红 0.05%~0.1%。

[0006] 所述的辣椒粉为过 60 目筛的辣椒粉;

所述的红曲红为粉末状食用红曲红。

[0007] 辣味土豆粉制作步骤如下:将马铃薯全粉、植脂末、辣椒粉、食盐、红曲红按配比称重后混合均匀,制得辣味土豆粉。

[0008] 马铃薯全粉为一种马铃薯脱水制品,是以新鲜马铃薯为原料,经清洗、去皮、切片、预煮、冷却、蒸煮、捣泥、脱水干燥等工艺制得的粉末状或片屑状产品,粉末状的称为马铃薯全粉,片屑状的称为马铃薯雪花全粉。由于生产过程中保留了马铃薯细胞的完整性,因此马铃薯全粉最大限度地保留了天然马铃薯风味及营养成份,加工性能也基本与马铃薯相同。

[0009] 用本发明的辣味土豆粉制作辣味土豆泥焙烤产品时简单、方便、快捷,辣味土豆粉加定量的热水就完成了配料过程,省去了马铃薯去皮、切片、蒸煮等原料预处理过程及配料时每种原料都要称量、再混合、配制的麻烦,大大简化了制作过程。由于本发明的辣味土豆粉是粉状产品,更易于贮存和保管。用本发明的辣味土豆粉制备的辣味土豆泥焙烤产品外观诱人,口感细腻,兼有辣味与焦香味,是一种色、香、味俱佳的焙烤产品。

[0010] 四、具体实施方式

实施例 1：

称取马铃薯全粉 780g、植脂末 150g、辣椒粉 50g、食盐 18g、红曲红 0.8g，混合均匀，制得辣味土豆粉。

[0011] 辣味土豆粉的使用方法：将 250g、80℃ ±2℃ 的纯净水加入敞口、干净、耐热的容器中，边搅拌边缓慢倒入 100g 辣味土豆粉，搅拌均匀，冷却至 30℃ ±5℃，将其装入裱花袋中，在烤盘上挤出花型，放入预热至 200℃ 的烤箱中，烤 5-6min，即为辣味土豆泥焙烤成品。

[0012] 实施例 2：

称取马铃薯全粉 830g、植脂末 200g、辣椒粉 70g、食盐 20g、红曲红 1g，混合均匀，制得辣味土豆粉。

[0013] 辣味土豆粉使用方法同实施例 1。

[0014] 实施例 3：

称取马铃薯全粉 730g、植脂末 100g、辣椒粉 30g、食盐 15g、红曲红 0.5g，混合均匀，制得辣味土豆粉。

[0015] 辣味土豆粉使用方法同实施例 1。

[0016] 以上详细说明了本发明的实施方式，但这只是为了便于理解而举的实例，不应被视为是对本发明范围的限制。同样，任何所属领域的技术人员均可根据本发明的技术方案及其较佳实施例的描述，做出各种可能的等同改变或替换。