



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103300321 A

(43) 申请公布日 2013. 09. 18

(21) 申请号 201310258557. 0

(22) 申请日 2013. 06. 26

(71) 申请人 山西嘉沁农业有限公司

地址 048205 山西省晋城市沁水县嘉峰镇嘉峰村

(72) 发明人 颜丙强 常东东

(74) 专利代理机构 太原高欣科创专利代理事务所(普通合伙) 14109

代理人 崔雪花

(51) Int. Cl.

A23L 1/217(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种香菇薯片及其制备方法

(57) 摘要

本发明一种香菇薯片及其制备方法,属于薯片加工技术领域,所要解决的技术问题是提供一种营养成分保留好、营养强化、口味香美的具有保健功能的香菇薯片及其制备方法,采用的技术方案为,一种香菇薯片,包括以下重量份配比的原料:马铃薯片 90-95 份、香菇粉末 2-3 份、白砂糖 1-2 份、食盐 0.5-1 份、花椒粉末 0.2-0.5 份、辣椒粉末 0.2-0.5 份,且采用以下方法制备:将新鲜香菇洗净、漂烫、切丁、晒干、真空油炸、脱油后研成粉末,取所述重量份的香菇粉末、白砂糖、食盐、花椒粉和辣椒粉混合均匀,得到香菇调味料;将马铃薯洗净去皮,切成薄片蒸熟;将蒸熟的马铃薯片表面均匀撒放所述香菇调味料,然后烘干得到香菇薯片。

1. 一种香菇薯片,其特征在于包括以下重量份配比的原料:马铃薯片 90-95 份、香菇粉末 2-3 份、白砂糖 1-2 份、食盐 0.5-1 份、花椒粉末 0.2-0.5 份、辣椒粉末 0.2-0.5 份,且采用以下方法制备:

1)将新鲜香菇洗净后于沸水中漂烫 1-3min,捞出切丁晒干,然后进行真空油炸,脱油后研成粉末,取所述重量份的香菇粉末、白砂糖、食盐、花椒粉和辣椒粉混合均匀,得到香菇调味料;

2)将马铃薯洗净去皮,清水漂洗后切成 1-2mm 薄片,放入锅中蒸熟;

3)将蒸熟的马铃薯片表面均匀撒放所述香菇调味料,然后于 60-70℃烘干至水分含量低于 10%,即得到香菇薯片;

所述真空油炸的条件为真空度 0.085-0.09Mpa,时间 28-32min,温度 70-80℃。

2. 根据权利要求 1 所述的一种香菇薯片,其特征在所述脱油的方法为离心脱油,条件为转速 400-500min,时间 5-10min。

一种香菇薯片及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明一种香菇薯片及其制备方法,属于薯片加工技术领域。

背景技术

[0002] 马铃薯片在我国副食品工业中占有重要的地位,薯片的主要原料马铃薯含有丰富的维生素 B1、B2、B6 和泛酸等 B 群维生素及大量的优质纤维素,还含有微量元素、氨基酸、蛋白质、脂肪和优质淀粉等营养元素。但是部分 B 族维生素在高温下热稳定性不高,在烹调中容易被破坏。而且油炸脆片的成品中的含油量在 30%-40% 之间,属高油高盐食物。与其他油炸食品一样,长期食用对健康不利。同时,富含淀粉的食品经高温加工处理后可能产生含量不等的丙烯酰胺毒性物质,由于老人的新陈代谢比较缓慢,幼儿的身体尚处于发育之中,解毒能力较差,这两种人长期吃含有丙烯酰胺的油炸食品,毒素不易排出,对健康危害最大。然而儿童却是薯片的重要消费人群之一,为了祖国未来花朵们的健康成长,改善薯片的加工方法非常必要。而且,随着人民生活水平的提高,人们对于食物中油脂含量也愈加重视,随之对薯片的要求当然也不断提高。现如今健康、营养、绿色的食品正逐步成为消费的主流。

发明内容

[0003] 本发明克服现有技术的不足,所要解决的技术问题是提供一种营养成分保留好、营养强化、口味香美的具有保健功能的香菇薯片及其制备方法。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案为:一种香菇薯片,包括以下重量份配比的原料:马铃薯片 90-95 份、香菇粉末 2-3 份、白砂糖 1-2 份、食盐 0.5-1 份、花椒粉末 0.2-0.5 份、辣椒粉末 0.2-0.5 份,且采用以下方法制备:

1)将新鲜香菇洗净后于沸水中漂烫 1-3min,捞出切丁晒干,然后进行真空油炸,脱油后研成粉末,取所述重量份的香菇粉末、白砂糖、食盐、花椒粉和辣椒粉混合均匀,得到香菇调味料;

2)将马铃薯洗净去皮,清水漂洗后切成 1-2mm 薄片,放入锅中蒸熟;

3)将蒸熟的马铃薯片表面均匀撒放所述香菇调味料,然后于 60-70℃ 烘干至水分含量低于 10%,即得到香菇薯片;

所述真空油炸的条件为真空度 0.085-0.09Mpa,时间 28-32min,温度 70-80℃。

[0005] 所述脱油的方法为离心脱油,条件为转速 400-500min,时间 5-10min。

[0006] 与现有技术相比本发明具有的有益效果为:目前市场上的薯片基本都是油炸薯片,含油高,高脂肪、高能量,营养成份有限且流失严重。本发明为非油炸马铃薯片,采用低温烘焙的方式,最大限度的保留马铃薯本身的营养成分,且不会产生丙烯酰胺等危害人体健康的毒性物质。本发明的产品添加了香菇粉,增加了薯片的营养价值和口感风味,而且采用低温真空油炸方法,既最大限度避免了香菇粉中营养成份的流失,又具有很好的脱油效果,产品含油量很少。

具体实施方式

[0007] 以下结合具体实施例对本发明作进一步说明。

[0008] 实施例 1

一种香菇薯片,包括以下重量份配比的原料:马铃薯片 90 份、香菇粉末 2 份、白砂糖 1.5 份、食盐 0.5 份、花椒粉末 0.2 份、辣椒粉末 0.2 份;

且采用以下方法制备:

1) 将新鲜香菇洗净后于沸水中漂烫 2min,捞出切丁晒干,然后进行真空度 0.085-0.09MPa、温度 71-74℃ 下真空油炸 28min,脱油后研成粉末,取所述重量份的香菇粉末、白砂糖、食盐、花椒粉和辣椒粉混合均匀,得到香菇调味料;

2) 将马铃薯洗净去皮,清水漂洗后切成 1-2mm 薄片,放入锅中蒸熟;

3) 将蒸熟的马铃薯片表面均匀撒放所述香菇调味料,然后于 65-70℃ 烘干至水分含量为 7.5%,即得到香菇薯片。

[0009] 实施例 2

一种香菇薯片,包括以下重量份配比的原料:马铃薯片 92 份、香菇粉末 2 份、白砂糖 1.5 份、食盐 0.6 份、花椒粉末 0.3 份、辣椒粉末 0.3 份;

且采用以下方法制备:

1) 将新鲜香菇洗净后于沸水中漂烫 1min,捞出切丁晒干,然后进行真空度 0.085-0.09MPa、温度 76-77℃ 下真空油炸 31min,脱油后研成粉末,取所述重量份的香菇粉末、白砂糖、食盐、花椒粉和辣椒粉混合均匀,得到香菇调味料;

2) 将马铃薯洗净去皮,清水漂洗后切成 1-2mm 薄片,放入锅中蒸熟;

3) 将蒸熟的马铃薯片表面均匀撒放所述香菇调味料,然后于 60-65℃ 烘干至水分含量为 8.7%,即得到香菇薯片。

[0010] 实施例 3

一种香菇薯片,包括以下重量份配比的原料:马铃薯片 95 份、香菇粉末 2.4 份、白砂糖 2 份、食盐 0.8 份、花椒粉末 0.5 份、辣椒粉末 0.5 份;

且采用以下方法制备:

1) 将新鲜香菇洗净后于沸水中漂烫 3min,捞出切丁晒干,然后进行真空度 0.085-0.09MPa、温度 74-76℃ 下真空油炸 30min,然后离心机转速 450r/min 离心脱油 8min 后研成粉末,取所述重量份的香菇粉末、白砂糖、食盐、花椒粉和辣椒粉混合均匀,得到香菇调味料;

2) 将马铃薯洗净去皮,清水漂洗后切成 1-2mm 薄片,放入锅中蒸熟;

3) 将蒸熟的马铃薯片表面均匀撒放所述香菇调味料,然后于 62-66℃ 烘干至水分含量为 8.8%,即得到香菇薯片。

[0011] 实施例 4

一种香菇薯片,包括以下重量份配比的原料:马铃薯片 94 份、香菇粉末 3 份、白砂糖 1 份、食盐 0.5-1 份、花椒粉末 0.4 份、辣椒粉末 0.2 份;

且采用以下方法制备:

1) 将新鲜香菇洗净后于沸水中漂烫 2min,捞出切丁晒干,然后进行真空度 0.085-0.09MPa、温度 73-75℃ 下真空油炸 32min,然后离心机转速 450r/min 离心脱油 8min

后研成粉末,取所述重量份的香菇粉末、白砂糖、食盐、花椒粉和辣椒粉混合均匀,得到香菇调味料;

2) 将马铃薯洗净去皮,清水漂洗后切成 1-2mm 薄片,放入锅中蒸熟;

3) 将蒸熟的马铃薯片表面均匀撒放所述香菇调味料,然后于 65-68℃烘干至水分含量为 9.2%,即得到香菇薯片。

[0012] 实施例 5

一种香菇薯片,包括以下重量份配比的原料:马铃薯片 94 份、香菇粉末 2.8 份、白砂糖 1.8 份、食盐 0.5 份、花椒粉末 0.5 份、辣椒粉末 0.3 份;

且采用以下方法制备:

1) 将新鲜香菇洗净后于沸水中漂烫 2min,捞出切丁晒干,然后进行真空度 0.085-0.09MPa、温度 76-78℃下真空油炸 30min,然后离心机转速 500r/min 离心脱油 5min 后研成粉末,取所述重量份的香菇粉末、白砂糖、食盐、花椒粉和辣椒粉混合均匀,得到香菇调味料;

2) 将马铃薯洗净去皮,清水漂洗后切成 1-2mm 薄片,放入锅中蒸熟;

3) 将蒸熟的马铃薯片表面均匀撒放所述香菇调味料,然后于 60-64℃烘干至水分含量为 9.4%,即得到香菇薯片。

[0013] 实施例 6

一种香菇薯片,包括以下重量份配比的原料:马铃薯片 93 份、香菇粉末 2.5 份、白砂糖 1 份、食盐 1 份、花椒粉末 0.4 份、辣椒粉末 0.4 份;

且采用以下方法制备:

1) 将新鲜香菇洗净后于沸水中漂烫 1min,捞出切丁晒干,然后进行真空度 0.085-0.09MPa、温度 70-72℃下真空油炸 28min,然后离心机转速 400r/min 离心脱油 10min 后研成粉末,取所述重量份的香菇粉末、白砂糖、食盐、花椒粉和辣椒粉混合均匀,得到香菇调味料;

2) 将马铃薯洗净去皮,清水漂洗后切成 1-2mm 薄片,放入锅中蒸熟;

3) 将蒸熟的马铃薯片表面均匀撒放所述香菇调味料,然后于 68-70℃烘干至水分含量为 9.5%,即得到香菇薯片。

[0014] 本发明可用其他的不违背本发明的精神或主要特征的具体形式来概述。因此,无论从那一点来看,本发明的上述实施方案都只能认为是对本发明的说明而不能限制发明,权利要求书指出了本发明的范围,而上述的说明并未指出本发明的范围,因此,在与本发明的权利要求书相当的含义和范围内的任何变化,都应认为是包括在权利要求书的范围内。