



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 88105775.4

[51] Int.Cl⁵

A23L 1/16

[43] 公开日 1990年4月11日

[22] 申请日 88.9.16
 [71] 申请人 瞿显来
 地址 湖南省怀化市商业局饮食服务公司
 [72] 发明人 瞿显来

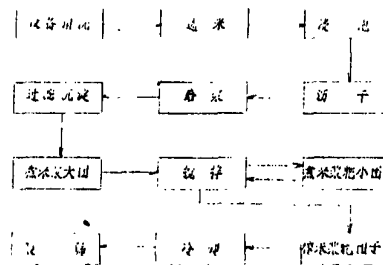
[74] 专利代理机构 湖南省怀化地区专利事务所
 代理人 邓金凤

说明书页数: 5 附图页数: 1

[54] 发明名称 米粉丝制作新工艺

[57] 摘要

本发明是对传统米粉丝制作工艺和机械热压米粉丝制作工艺的改进。该工艺主要是经过大米的选择、浸泡、磨浆、过滤沉淀、沥干、两次高温煮米浆团，二次搅拌，榨米浆团，本工艺的特点是不加明矾和灰粉及其它任何原料，工艺简单可行，无需特殊的设备。本发明所生产的出米粉丝率高、质量好，色白透明、细长，无酸味，不易碎，而且又保持原有大米的清香，是饮食行业中的一种很有发展前途的米粉丝制作工艺。



△
▽

(BJ)第1456号

权 利 要 求 书

1. 米粉丝的制作工艺,是用大米浸泡、磨浆、一次煮米浆团、挤压或机械热压而成。本发明的特征是设备的清洗、选米、过滤沉淀、两次高温煮米浆团,两次搅拌,米浆把团子灌入立式压榨粉丝机筒中,大米的浸泡液PH值5~6之间,水温度控制在100~105℃。

2. 根据权力要求1所述的生产工艺,其特征是大米的浸泡液要PH值5~6之间,二次高温煮米浆团和榨出后米粉丝流入锅内的水温度控制在100~105℃。

3. 根据权力要求1所述的生产工艺,其特征是煮米浆大团(50市斤一袋,∅1.7尺)18~20分钟,煮米浆把小团(∅0.45尺)8~10分钟。

米 粉 丝 制 作 新 工 艺

本发明属于饮食行业中的米粉丝制作工艺。

米粉丝制作工艺有几种，有的是用传统的手工制作工艺，有的是用机械热压制作工艺，而这些制作工艺生产出的米粉丝都不理想。传统的手工制作工艺：1、功效低，工艺复杂。2、数量少（每100斤大米出粉丝率在180~220斤）。3、米粉丝易碎、易酸。4、浪费大（每100斤大米要浪费10~15斤）。机械热压制作工艺：1、工艺简单，出米粉丝率低（每100斤大米出米粉丝在180~250斤）。2、米粉丝易碎、易酸。3、米粉丝硬性、粗糙、味道差。4、需加其它辅助材料（明矾和芡粉）。

本发明的目的是克服上述两种制作工艺中的缺点而研制的一种过滤、沉淀、煮米浆团及机械压榨米粉丝制作工艺，解决了米粉丝的易酸易碎、硬性、粗糙、出粉丝率低等问题。

本发明的米粉丝制作工艺是对传统手工加工和机械热压加工的米粉丝制作技术进行改进研制，其基本制作工艺是浸泡、沥水、磨浆、滤浆沉淀、煮米浆团、搅拌米浆粩团、压榨米浆粩团，出米粉丝，这样能提高大米的出粉丝率，又能改善米粉丝的质量。

本发明的具体方法是：1、选米：选用无砂石的优良早、中稻籼米；2、浸泡米：把选好的早、中稻籼米用水浸泡，浸泡后的酸性PH

值要求在5~6；3、冲洗沥干：PH值到达后，把米筛上用水冲洗一遍后进行沥干；4、磨浆：沥干后的米倒入磨浆机里磨浆；5、滤浆沉淀：将磨好的米浆用白布或蚊帐布滤浆去杂质，过滤的米浆沉淀一个小时候，把米浆装入白布袋（重量50斤），扎好袋口，再在上面压20~30公斤的物体，压2~3小时；6、煮米浆大团：将压干的米浆团，连同布袋放到已烧开的100~105℃水中煮18~20分钟；7、第一次搅拌米浆粩团：米浆团煮好后，捞起来马上倒入搅拌机里，搅拌15分钟；8、搓米浆粩团：将搅拌好的米浆粩团放在木板上搓，这样使米浆粩团由软变硬，由硬变软；9、煮米浆粩小团：把搓好的米浆粩团做成 ϕ 0.45尺的小团，放到已烧开的100~105℃的水中煮8~10分钟；10、第二次搅拌，把煮好的 ϕ 0.45尺米浆粩小团倒入搅拌机，搅拌15分钟；11、压榨米浆粩团：把米浆粩团做成 ϕ 0.4尺长0.45尺的米浆粩团子，放到立式压榨米粉机中的筒内，榨出的米粉丝直接落到压榨机下面的锅里，锅里的开水保持100~105℃，下锅后捞起，放到冷水冷却，装筛即为成品。

本发明的优点是：工艺简单可行，无需特殊的设备，用该工艺生产出的米粉丝色白透明、细长、柔软、不酸、不易碎，比传统的手工制作法和机械热压制作法生产的米粉丝质量要好，浪费少，出率要高，

而且不加其它任何原料(比传统的手工加工和机械热压加工方法每100斤米多出米粉丝100~150斤),这种米粉丝投放市场后深受消费者的欢迎。

图1是本发明的工艺图。

按图1所述的工艺流程的实施例:

本工艺的主要设备是磨浆机、搅拌机、立式压榨粉丝机以及锅、桶等辅助工具。

(1) 首先采用热碱水将各种设备清洗干净,进行消毒。

(2) 选米:选用无砂石的早中稻籼米100斤。

(3) 浸泡:把选好的100斤米倒入陶瓷缸内,用水浸泡,水面保持在0.4~0.5尺,浸泡后PH值要求在5~6,(经验是夏天浸泡2天,秋天浸泡3天,春天浸泡4天,冬天浸泡7天)。

(4) 沥干:PH值达到5~6后,把米捞起来,用水冲洗一分钟后进行沥干。

(5) 磨浆:把沥干的100斤米加入200斤的水,用磨浆机进行磨浆。

(6) 过滤沉淀:磨出的米浆用木棍充分搅拌均匀,用白布或蚊帐布过滤后倒入陶瓷缸中,使米浆在陶瓷缸内沉淀一小时,米浆全部沉淀下来,把上面的清水用瓢或管子排出去,把沉淀下来的

米浆用白布袋装两袋扎好口(每袋50市斤,直径为 \varnothing 1.7尺),每袋上面放20~30公斤的物体压干,时间两个半小时,即成米浆大团。

(7) 煮米浆大团:水烧到100~105℃时,把压干的一袋米浆团连同布袋一起放到锅里煮18~20分钟(在这段时间里,火力要旺)。

(8) 搅拌:米浆大团从锅里捞起,马上倒入搅拌机进行一次搅拌,时间15分钟,从搅拌机中把米浆团拿起来,放在板上进行搓甩,使米浆团从软到硬,从硬到软,这样反复三次,有时间的话,放三、四小时,再做成 \varnothing 0.45尺米浆团小团。

(9) 煮米浆团小团:水烧到100~105℃时,将做好的 \varnothing 0.45尺的米浆团小团全部同时放到锅内煮8~10分钟(在这段时间里,火力要旺)。

(10) 搅拌:把煮好的米浆团小团,马上倒入搅拌机中进行二次搅拌,时间15分钟,把米浆团拿到板上,做成 \varnothing 0.4尺长0.45尺的米浆团子。

(11) 榨米浆团子:

把做好的 \varnothing 0.4尺长0.45尺米浆团子放入压榨粉丝机的筒内(筒内可放两个米浆团子,但放后,一定要筑紧)压榨粉丝机

安装在锅的上面，锅里的水烧到100~105℃时，开机压榨米浆
把团子，使榨出的米粉丝直接流入到100~105℃水中，榨出来
的米粉丝在锅里煮一分钟。

(12) 冷却装筛：

从开水中捞起来的米粉丝，用冷水泡15分钟后，用筛子装好，
即为成品。用该种工艺每100斤米能生产出350斤米粉丝，这种
米粉丝细长，色白透明、柔软、不易碎、无酸味，而且保持原有的大
米香味，它是饮食行业中的一种很有发展前途的高产优质米粉丝制作
工艺。

说明书附图

