



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105146331 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 16

(21) 申请号 201510634801. 8

(22) 申请日 2015. 09. 29

(71) 申请人 中国包装和食品机械有限公司

地址 100083 北京市朝阳区德胜门外北沙滩  
1号

(72) 发明人 王河涛 魏海金 李世岩 薛庆林  
杨炳南 杨延辰 曹有福 尹学清  
赵凤敏

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/216(2006. 01)

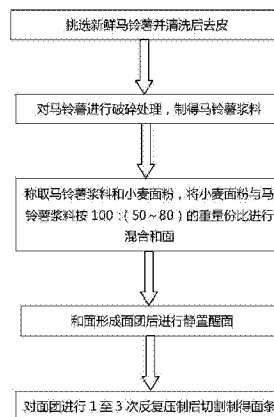
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种马铃薯面条的制作工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种马铃薯面条的制作工艺,包括如下步骤:挑选新鲜马铃薯并清洗后去皮;对马铃薯进行破碎处理,制得马铃薯浆料;称取马铃薯浆料和小麦面粉,将小麦面粉与马铃薯浆料按 100:(50~80) 的重量份比进行混合和面;和面形成面团后进行静置醒面;对面团进行 1 至 3 次反复压制后切割制得面条。本发明中将整个去皮后的新鲜马铃薯直接进行打浆处理,制浆后称取适量的马铃薯浆料直接与小麦面粉进行配比和面,经静置醒面后小麦面粉与马铃薯浆料充分融合,使蛋白质分子充分吸收水分扩张伸展,以达到更筋更弹的作用,最后再进行面条压制,这样大大增强了小麦面粉与马铃薯中干物质的结合,使煮出的面条口感更加劲道,且保留了新鲜马铃薯的纯正味道。



1. 一种马铃薯面条的制作工艺,其特征在于,所述制作工艺具体包括如下步骤:  
步骤一,挑选新鲜马铃薯并清洗后去皮;  
步骤二,对马铃薯进行破碎处理,制得马铃薯浆料;  
步骤三,称取马铃薯浆料和小麦面粉,将小麦面粉与马铃薯浆料按 100 : (50 ~ 80) 的重量份比进行混合和面;  
步骤四,和面形成面团后进行静置醒面;  
步骤五,对面团进行 1 至 3 次反复压制后切割制得面条。
2. 根据权利要求 1 所述的马铃薯面条的制作工艺,其特征在于,所述步骤一中所挑选的新鲜马铃薯为干物质含量大于等于 18%。
3. 根据权利要求 1 所述的马铃薯面条的制作工艺,其特征在于,所述小麦面粉与马铃薯浆料的重量份比为 100 : (60-70)。
4. 根据权利要求 1 所述的马铃薯面条的制作工艺,其特征在于,所述步骤四中面团的静置醒面时间为 0.5-1h。
5. 根据权利要求 1 所述的马铃薯面条的制作工艺,其特征在于,所述步骤五中可通过压面条机压制或人工切制成型面条。
6. 根据权利要求 5 所述的马铃薯面条的制作工艺,其特征在于,经切割制得的面条包括面片、长面条、短面条和面棋子。
7. 根据权利要求 1-6 任一所述的马铃薯面条的制作工艺,其特征在于,还包括步骤六,将切制成型的面条通过低温干燥方法或冷冻干燥脱水方法制得干面条。
8. 根据权利要求 9 所述的马铃薯面条的制作工艺,其特征在于,所述低温脱水干燥温度为 40 ~ 60℃ ;所述冷冻干燥脱水的温度为 -50℃ ~ -30℃。
9. 根据权利要求 8 所述的马铃薯面条的制作工艺,其特征在于,所述低温脱水干燥方法包括真空干燥方法或电热鼓风干燥方法。

## 一种马铃薯面条的制作工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及马铃薯主食化食品领域,具体涉及一种马铃薯面条的制作工艺。

### 背景技术

[0002] 马铃薯营养价值和可消化成分高,易被人体吸收,从营养角度来看,马铃薯比大米、面粉具有更多的优点,目前马铃薯食品多达 90 余种,加工产品主要有冷冻马铃薯产品、马铃薯条(片)、马铃薯泥、薯泥复合制品、淀粉以及马铃薯全粉等,但作为主食的加工还很少,这与目前将马铃薯作为第四大主粮极不相称,应该像小麦等主粮一样开发出更多的主粮食品,比如:面条、馒头、饼干、面包等,在将马铃薯作为面条的原料方面,国内也出现了众多的加工方法,但大都采用马铃薯全粉(马铃薯熟粉)或熟化后的马铃薯薯泥作为原料与面粉进行混合和面制得,马铃薯经高温熟化后,其主成分马铃薯淀粉已经糊化,蛋白质已经变性,将这种马铃薯“熟”全粉添加到面粉当中,会对小麦面团的面筋结构、力学特性和机械性能等加工特性造成不利影响,所制成的马铃薯面条,降低了马铃薯特有的味道和营养价值。

### 发明内容

[0003] 为此,本发明为了提高马铃薯面条的纯正口感,在所制得的面条中保留马铃薯的本真味道,本发明提供了马铃薯面条的制作工艺。

[0004] 所采用技术方案如下所述:

[0005] 一种马铃薯面条的制作工艺,所述制作工艺具体包括如下步骤:

[0006] 步骤一,挑选新鲜马铃薯并清洗后去皮;

[0007] 步骤二,对马铃薯进行破碎处理,制得马铃薯浆料;

[0008] 步骤三,称取马铃薯浆料和小麦面粉,将小麦面粉与马铃薯浆料按 100:(50~80)的重量份比进行混合和面;

[0009] 步骤四,和面形成面团后进行静置醒面;

[0010] 步骤五,对面团进行 1 至 3 次反复压制后切割制得面条。

[0011] 所述步骤一中所挑选的新鲜马铃薯为干物质含量大于等于 18%。

[0012] 所述小麦面粉与马铃薯浆料的重量份比为 100:(60-70)。

[0013] 所述步骤四中面团的静置醒面时间为 0.5-1h。

[0014] 所述步骤五中可通过压面条机压制或人工切制成型面条。

[0015] 经切割制得的面条包括面片、长面条、短面条和面棋子中的一种。

[0016] 还包括步骤六,将切制成型的面条通过低温干燥方法或冷冻干燥脱水方法制得干面条。

[0017] 所述低温脱水干燥温度为 40~60℃;所述冷冻干燥脱水的温度为 -50℃~-30℃。

[0018] 所述低温脱水干燥方法包括真空干燥方法或电热鼓风干燥方法。

[0019] 本发明相对于现有技术具有如下有益效果:

[0020] A. 本发明中可将整个去皮后的新鲜马铃薯直接进行打浆处理,制浆后称取适量的马铃薯浆料直接与小麦面粉进行配比和面,经静置醒面后小麦面粉与马铃薯浆料充分融合,使蛋白质分子充分吸收水分扩张伸展,以达到更筋更弹的作用,最后再进行面条压制,这样大大增强了小麦面粉与马铃薯中干物质的结合,使煮出的面条口感更加劲道,且保留了新鲜马铃薯的纯正味道。

[0021] B. 本发明中不需要添加任何食用碱等添加剂,所制得的面条经低温脱水干燥后可制得富含大量的营养成分的营养干面条(挂面),有利于食用者的健康。

## 附图说明

[0022] 下面结合附图对本发明作进一步描述:

[0023] 图 1 是本发明所提供的马铃薯面条的制作工艺图;

## 具体实施方式

[0024] 为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合附图对本发明实施方式作进一步地详细描述。

[0025] 如图 1 所示,本发明提供了一种马铃薯面条的制作工艺,所述制作工艺具体包括如下步骤:

[0026] 步骤一,挑选新鲜马铃薯并清洗后去皮;

[0027] 优选地,所挑选的新鲜马铃薯为干物质含量大于等于 18%。

[0028] 步骤二,对马铃薯进行破碎处理,制得马铃薯浆料;

[0029] 步骤三,称取马铃薯浆料和小麦面粉,将小麦面粉与马铃薯浆料按 100:(50~80)的重量份比进行混合和面;

[0030] 优选地,小麦面粉与马铃薯浆料的重量份比为 100:(60-70)。

[0031] 步骤四,和面形成面团后进行静置醒面;静置醒面时间为 30 分钟至 60 分钟。

[0032] 步骤五,对面团进行 1 至 3 次反复压制后切割制得面条。

[0033] 可通过压面条机压制或人工切制成型面条;经切割制得的面条包括面片、长面条、短面条和面棋子。

[0034] 当然,本发明可将切制成型的面条进行干燥,制成干面条,其中可以选择的低温干燥方法包括真空干燥方法和电热鼓风干燥方法,低温干燥温度为 40~60℃;还可以采用冷冻干燥脱水方法制得干面条,其中冷冻干燥脱水温度为 -50℃~-30℃。

[0035] 实施例 1

[0036] 步骤一、挑选新鲜马铃薯清洗干净,并去除马铃薯表皮,所挑选的马铃薯原料中干物质含量 18%以上;

[0037] 步骤二、对马铃薯进行破碎处理,制成马铃薯浆料;

[0038] 步骤三、称取 480g 马铃薯浆料和 800g 小麦面粉,将二者混合和面;

[0039] 步骤四、和面成团后并进行静置醒面 30min;

[0040] 步骤五、然后对醒面后的面团经面条机进行 2 次反复压制,再经面条机切割制得面条;

[0041] 将制得的面条进行水煮,待煮熟后捞出,可根据个人口味添加油盐酱醋等调味品

调制,通过上述方法所制得的马铃薯面条,马铃薯味道纯正,含有对人体有益的众多营养物质。

[0042] 当选用干物质含量较高的鲜马铃薯与小麦面粉进行和面时,所制得的面条煮熟后口感更劲道,食用时马铃薯的特有味道更浓厚。

[0043] 当然,当马铃薯浆料相对于小麦面粉添加比例较高时,达到 20%以上时,所制得的面条不仅马铃薯味道更浓,而且口感更加柔嫩,更有益于中老年人的食用。

[0044] 实施例 2

[0045] 步骤一、挑选新鲜马铃薯清洗干净,并去除马铃薯表皮,所挑选的马铃薯原料中干物质含量 18%以上;

[0046] 步骤二、对马铃薯进行破碎处理,制成马铃薯浆料;

[0047] 步骤三、称取 560g 马铃薯浆料和 800g 小麦面粉,将二者混合和面;

[0048] 步骤四、和面成团后并进行静置醒面 60min;

[0049] 步骤五、然后对醒面后的面团经面条机进行 3 次反复压制,再经面条机切割制得面条;

[0050] 步骤六、将切制成型的面条在 50℃下通过电热鼓风干燥方法进行脱水,制得干面条(即挂面)。

[0051] 将制得的干面条进行水煮,待煮熟后捞出,可根据个人口味添加油盐酱醋等调味品调制,通过上述方法所制得的马铃薯干面条,马铃薯味道纯正,由于采用低温干燥,挂面中含有对人体有益的众多营养物质,更有利于食用者的健康。

[0052] 显然,上述实施例仅仅是为清楚地说明所作的举例,而并非对实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说,在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无需也无法对所有的实施方式予以穷举。而由此所引伸出的显而易见的变化或变动仍处于本发明的保护范围之内。

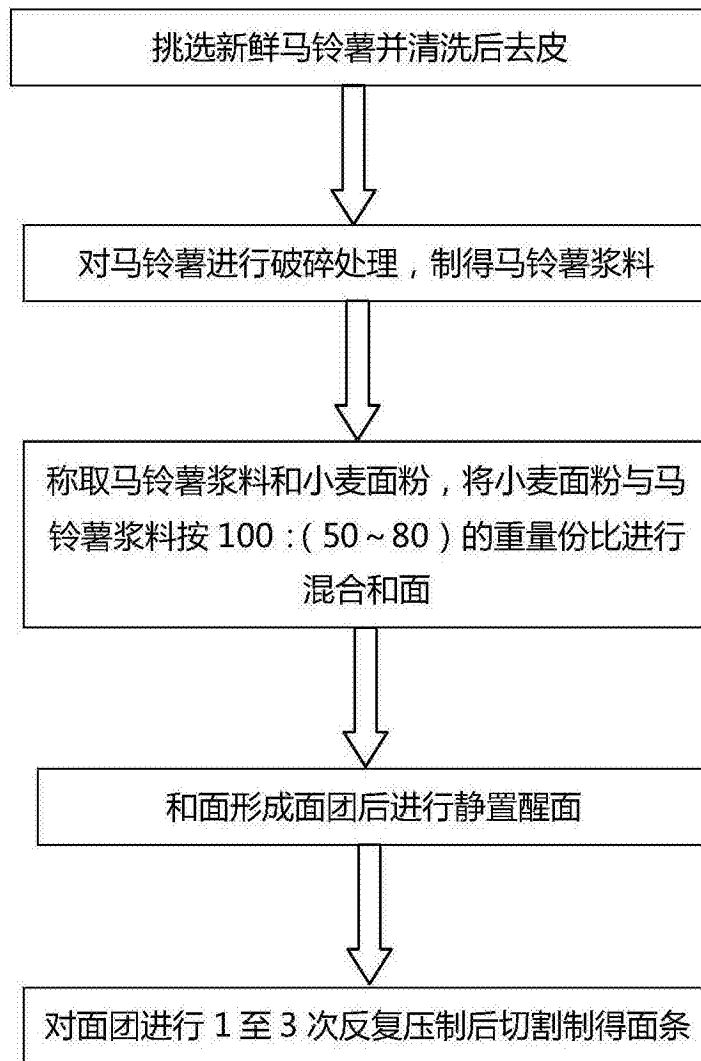


图 1