



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101797026 A

(43) 申请公布日 2010.08.11

(21) 申请号 200910074691.9

(22) 申请日 2009.06.05

(71) 申请人 李国俊

地址 046200 山西省长治市襄垣县古韩镇南
新巷4号10户

(72) 发明人 李国俊 刘勇宏 崔凤玉

(74) 专利代理机构 山西五维专利事务所(有限
公司) 14105

代理人 李毅

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006.01)

A23L 1/212(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

A23L 1/275(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种手工菠菜挂面的制作方法

(57) 摘要

一种手工菠菜挂面的制作方法,是以面粉、食用盐、纯净水和菠菜汁为原料和成均匀面团,充分醒面、盘条、搓条后,缠在杆上窖藏、分交拉长、干燥成型,最后裁成 24~26cm 的长度,制成手工菠菜挂面。本发明的手工菠菜挂面既保留了面粉和蔬菜中的营养成分,也保留了蔬菜的天然色泽,生产出来的挂面色泽自然,鲜亮诱人,不混汤,口感方面得到了极大的改善。

1. 一种手工菠菜挂面的制作方法,是采用以下述重量份数的组分为原料:

面粉	400 ~ 500
食用盐	8 ~ 10
纯净水	180 ~ 200
菠菜汁	40 ~ 50

按照下述步骤制成:

- 1)、将菠菜汁和纯净水加入面粉中,再加入食用盐,搅拌揉和成均匀面团,静置醒面 4 小时;
- 2)、将面团压制成 5cm 厚、5cm 宽的盘条,盘在面盆里醒面 4 小时;
- 3)、再将盘条搓制成直径 1cm 粗细的面条,均匀盘在面盆里,静置醒面 6 小时;
- 4)、将上述面条缠到杆上,放入窖槽,以塑料布蒙严,保温不透空气,静置醒面 2 小时;
- 5)、连杆带面从窖槽中取出,分交拉长成细面,再放入窖槽中保存 1 小时;
- 6)、从窖槽中取出细面,放在阳光下或通风条件下晒干或晾干成型;
- 7)、干面条裁成 24 ~ 26cm 长度,的挂面为成品,包装制成手工菠菜挂面。

一种手工菠菜挂面的制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,涉及一种挂面的制作方法,特别是涉及一种手工蔬菜挂面的制作方法。

背景技术

[0002] 挂面是一种大众食品,人们日常生活中食用的挂面主要是由大、小麦制成。随着人们生活水平的提高,挂面食品的种类越来越多,出现了营养挂面、鸡蛋挂面、麦芯挂面、蛋黄挂面、蛋清挂面、蔬菜挂面等品种,这些挂面大都是简单地采用向面粉中加入一定量的营养食品,然后通过机器揉和,压制出挂面,这样制作出的挂面虽然在营养方面较以前的挂面有所提高,但是口感欠佳,没有韧劲,而且这些挂面为了色泽鲜亮、不混汤,一般会加入一些食品添加剂。

发明内容

[0003] 本发明的目的是对现有挂面加工方法进行改进,以得到一种营养丰富,口感佳,不需添加任何食品添加剂即可保持挂面色泽鲜亮、不混汤的手工菠菜挂面的制作方法。

[0004] 本发明的目的是通过如下技术方案实现的:

[0005] 一种手工菠菜挂面的制作方法,是采用以下述重量份数的组分为原料:

[0006] 面粉 400 ~ 500

[0007] 食用盐 8 ~ 10

[0008] 纯净水 180 ~ 200

[0009] 菠菜汁 40 ~ 50

[0010] 按照下述步骤制成:

[0011] 1、将菠菜汁和纯净水加入面粉中,再加入食用盐,搅拌揉和成均匀面团,静置醒面 4 小时;

[0012] 2、将面团压制成 5cm 厚、5cm 宽的盘条,盘在面盆里醒面 4 小时;

[0013] 3、再将盘条搓制成直径 1cm 粗细的面条,均匀盘在面盆里,静置醒面 6 小时;

[0014] 4、将上述面条缠到杆上,放入窖槽,以塑料布蒙严,保温不透空气,静置醒面 2 小时;

[0015] 5、连杆带面从窖槽中取出,分交拉长成细面,再放入窖槽中保存 1 小时;

[0016] 6、从窖槽中取出细面,放在阳光下或通风条件下晒干或晾干成型;

[0017] 7、将干燥的面条裁成 24 ~ 26cm 长度,包装制成手工菠菜挂面。

[0018] 通过上述方法制成的手工菠菜挂面既保留了面粉和蔬菜中的营养成分,也保留了蔬菜的天然色泽,生产出来的挂面色泽自然,鲜亮诱人,不混汤,口感方面得到了极大的改善。

具体实施方式

[0019] 实施例 1

[0020] 先将菠菜用清水洗净,放入食物搅拌机中打烂,过滤去渣,得到菠菜汁。

[0021] 取菠菜汁 50 克,纯净水 180 克加入 450 克面粉中,加入食用盐 10 克,经过搅拌揉和制成均匀面团,静置醒面 4 小时。将面团压制成 5cm 厚、5cm 宽的盘条,盘在面盆里醒面 4 小时。取出盘条,全部搓成直径 1cm 粗细的面条,均匀盘在面盆里,静置醒面 6 小时。将以上面条缠到杆上,放入窖槽,以塑料布蒙严,使保温不透空气,静置醒面 2 小时。将面条连杆取出,分交拉长成细面,再放入窖槽中保存 1 小时,并蒙上塑料布使不透空气。从窖槽中取出细面,放在阳光下或通风条件下晒干或晾干成型。将干面条放在案上,裁成 24cm 长度的挂面,包装制成手工菠菜挂面成品。

[0022] 实施例 2

[0023] 先将菠菜用清水洗净,放入食物搅拌机中打烂,过滤去渣,得到菠菜汁。

[0024] 取菠菜汁 40 克,纯净水 200 克加入 500 克面粉中,加入食用盐 10 克,经过搅拌揉和制成均匀面团,静置醒面 4 小时。将面团压制成 5cm 厚、5cm 宽的盘条,盘在面盆里醒面 4 小时。取出盘条,全部搓成直径 1cm 粗细的面条,均匀盘在面盆里,静置醒面 6 小时。将以上面条缠到杆上,放入窖槽,以塑料布蒙严,使保温不透空气,静置醒面 2 小时。将面条连杆取出,分交拉长成细面,再放入窖槽中保存 1 小时,并蒙上塑料布使不透空气。从窖槽中取出细面,放在阳光下或通风条件下晒干或晾干成型。将干面条放在案上,裁成 26cm 长度的挂面,包装制成手工菠菜挂面成品。