



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102919837 B

(45) 授权公告日 2013. 10. 02

(21) 申请号 201210450241. 7

(22) 申请日 2012. 11. 13

(73) 专利权人 蒋亚飞

地址 224500 江苏省盐城市滨海县中等专业学校

(72) 发明人 蒋亚飞

(51) Int. Cl.

A23L 1/29 (2006. 01)

A23L 1/164 (2006. 01)

A23L 1/214 (2006. 01)

A23L 1/20 (2006. 01)

审查员 王艳

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种方便首乌凉皮及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种方便首乌凉皮及其制备方法,其特征在於所述的首乌凉皮包括何首乌粉、藕粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、红薯粉、盐蒿菜、鱼汤、牛奶、亚麻籽油组成的;经过制做盐蒿菜粉、制做鱼汤、制做混合粉、调浆、和粉、制皮到入袋封装制得成品这一系列步骤完成的;加工过程容易产业化,本品不仅方便食用,还具有滋补身体,润肠通便、健脑益智、延年益寿的保健功能,而且青绿色的盐蒿菜的粉粒子,被均匀地夹杂在半透明的凉皮中间,增加视觉效果,色香味俱全,增添人们的食欲。

1. 一种方便首乌凉皮,其特征在于所述的首乌凉皮由何首乌粉、藕粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、红薯粉、盐蒿菜、鱼汤、牛奶、亚麻籽油制成的;其制备步骤为:

第一步、制做盐蒿菜粉,选择经过脱腥处理的盐蒿菜,上蒸笼用蒸气蒸煮 3~4 分钟,取出晾干后,用粉碎机粉碎,然后过 30 目筛,制得盐蒿菜粉;

第二步、制做鱼汤,将新鲜的鱼去除鱼鳞、内脏、鳃,洗净,切成小块,将花生油下锅烧热,放葱,姜炆锅出香味,下鱼块生炒 2 分钟,按 1 千克鱼加入 10~20 千克开水、0.5~1 千克牛奶的比例加入开水和牛奶,旺火烧开,再改小火慢煮 20~30 分钟后停止烧煮,滤去鱼骨、鱼刺,制得鱼汤,冷却到 30~35 度备用;

第三步、制做混合粉,按照原料组份质量计,取何首乌粉 50~100 份、藕粉 5~10 份、绿豆淀粉 5~10 份、玉米淀粉 5~10 份、红薯粉 10~20 份、盐蒿菜粉 1~5 份、D-异抗坏血酸钠 0.01~0.05 份混合,搅拌均匀,制得混合粉;

第四步、调浆、和粉,将每 100 千克混合粉加鱼汤 30~35 千克,并加入食盐 1~1.5 千克,白糖 0.5~1 千克,味精 0.2~0.3 千克混合搅拌均匀;

第五步、制皮,采用多功能蒸汽凉皮机制得凉皮,在凉皮机自动刷油过程中,使用亚麻籽油刷抹凉皮,再自动切条;

第六步、制成品,将切条好的凉皮,烤干、杀菌,按不同的包装规格称重,分装入已灭菌处理过的塑料袋封装,制得成品。

一种方便首乌凉皮及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种凉皮食品,更具体地说:涉及一种方便首乌凉皮及其制备方法。

背景技术

[0002] 凉皮是一种老少皆宜的食品,历史悠久,但传承中创新不多,食材选择面局限于小麦淀粉、红薯淀粉和绿豆淀粉,随着人们对饮食的营养保健、卫生安全和方便食用等方面越来越注重,开发出具有多种保健功能的方便凉皮食品,也是满足人们生活的实际需要。

[0003] 何首乌,微温,养血滋阴,润肠通便,解毒,消痈,补肝肾、益精血、乌须发,治血虚萎黄,失眠健忘等症。

[0004] 藕粉是久负盛誉的传统滋养食品,莲藕粉营养价值高,药疗作用也好,味道鲜美,老少皆宜。

[0005] 玉米,调中开胃、脾胃不健,益肺宁心、清湿热、利肝胆、延缓衰老。

[0006] 盐蒿菜,有长寿菜之誉,具有浓郁的芳香气味,有清热解毒、利湿助消化等功效,可治感冒、便秘等症。

[0007] 鱼类可以向大脑提供优质蛋白质和钙,淡水鱼所含的脂肪酸多为不饱和脂肪酸,能保护脑血管、对大脑细胞活动有促进作用。

[0008] 牛奶是一种近乎完美的营养品。它富含蛋白质、钙,及大脑所必需的氨基酸,牛奶中的钙最易被人吸收,是脑代谢不可缺少的重要物质。

[0009] 亚麻籽油是植物类 Omega-3 脂肪酸的重要来源, Omega-3 脂肪酸可减少身体受压力时所产生的有害生化物质的影响,稳定情绪,保持平静心态,减少忧郁症及失眠症,增加脑部活动功能,令脑部运作更有效,学习、思考、记忆能力更好,改善肠脏功能,增加吸收能力,增加肠的蠕动能力使排便正常,减少便秘,同时,预防器官组织发炎也有很大帮助。

[0010] 经检索,中国专利 CN200810150637.3 《方便热凉皮的加工方法》、中国专利 CN200710153976.2 《小麦凉皮专用粉的生产方法及所用的离心机》、CN200810049553.0 《保健凉皮的生产方法》,以及现有凉皮制作技术中,主要原料涉及到的有小麦淀粉、红薯淀粉、大米粉、土豆粉和绿豆淀粉,至今还没有采用到何首乌粉这一药食同源的材料来制作凉皮食品,以何首乌粉为主要原料,侧重于多项保健功能的、开袋即可泡食的、方便的、袋装凉皮食品还是空白,有待开发。

发明内容

[0011] 由于以何首乌粉为主要原料,侧重于多项保健功能的、开袋即可泡食的、方便袋装凉皮食品还是空白,有待开发。

[0012] 本发明的目的就是提供一种以何首乌粉为主要原料,研制出的营养保健、卫生安全、便于储存、开袋即可泡食的、方便的、袋装凉皮食品。

[0013] 本发明的另一个目的是提供一种方便首乌凉皮的制备方法。

[0014] 本发明一种方便首乌凉皮,其特征在于所述的首乌凉皮包括何首乌粉、藕粉、绿豆

淀粉、玉米淀粉、红薯粉、盐蒿菜、鱼汤、牛奶、亚麻籽油组成的。

[0015] 本发明的的具体技术方案步骤如下。

[0016] 第一步、制做盐蒿菜粉,选择经过脱腥处理的盐蒿菜,上蒸笼用蒸气蒸煮 3~4 分钟,取出晾干后,用粉碎机粉碎,然后过 30 目筛,制得盐蒿菜粉;

[0017] 第二步、制做鱼汤,将新鲜的鱼去除鱼鳞、内脏、鳃,洗净,切成小块,将花生油下锅烧热,放葱,姜炆锅出香味,下鱼块生炒 2 分钟,按 1 千克鱼加入 10~20 千克开水、0.5~1 千克牛奶的比例加入开水和牛奶,旺火烧开,再改小火慢煮 20~30 分钟后停止烧煮,滤去鱼骨、鱼刺,制得鱼汤,冷却到 30~35 度备用;

[0018] 第三步、制做混合粉,按照原料组份质量计,取何首乌粉 50~100 份、藕粉 5~10 份、绿豆淀粉 5~10 份、玉米淀粉 5~10 份、红薯粉 10~20 份、盐蒿菜粉 1~5 份、D- 异抗坏血酸钠 0.01~0.05 份混合,搅拌均匀,制得混合粉;

[0019] 第四步、调浆、和粉,将每 100 千克混合粉加鱼汤 30~35 千克,并加入食盐 1~1.5 千克,白糖 0.5~1 千克,味精 0.2~0.3 千克混合搅拌均匀;

[0020] 第五步、制皮,采用多功能蒸汽凉皮机制得凉皮,在凉皮机自动刷油过程中,使用亚麻籽油刷抹凉皮,再自动切条;

[0021] 第六步、制成品,将切条好的凉皮,烤干、杀菌,按不同的包装规格称重,分装入已灭菌处理过的塑料袋封装,制得成品。

[0022] 本发明的有益效果:由于本发明精选了何首乌粉、藕粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、红薯粉、盐蒿菜、鱼汤、牛奶、亚麻籽油等食材,加工过程容易产业化,在制作工艺上,将亚麻籽油最后刷抹在凉皮上,既起到防止凉皮粘连的作用,又保证亚麻籽油的充分利用,与现有凉皮食品技术相比,本发明的一种方便首乌凉皮,不仅方便食用,而且具有滋补身体,润肠通便、健脑益智、延年益寿的保健功能。

[0023] 本发明的另一个有益效果是:将何首乌粉和盐蒿菜应用于凉皮生产工艺中,分别开拓了何首乌和盐蒿菜深加工的一个新的应用项目。

[0024] 本发明的第三个有益效果是:普通凉皮是无色半透明的,而本发明由于在制作过程中加入盐蒿菜粉,青绿色的盐蒿菜的粉粒子,被均匀地夹杂在半透明的凉皮中间,增加视觉效果,色香味俱全,让人们看到之后,增添了诱食可餐的食欲。

具体实施方式

[0025] 实施例 1:第一步、制做盐蒿菜粉,选择经过脱腥处理的盐蒿菜,上蒸笼用蒸气蒸煮 3 分钟,取出晾干后,用粉碎机粉碎,然后过 30 目筛,制得盐蒿菜粉;

[0026] 第二步、制做鱼汤,将新鲜的鱼去除鱼鳞、内脏、鳃,洗净,切成小块,将花生油下锅烧热,放葱,姜炆锅出香味,下鱼块生炒 2 分钟,按 1 千克鱼加入 10 千克开水、0.5 千克牛奶的比例加入开水和牛奶,旺火烧开,再改小火慢煮 20 分钟后停止烧煮,滤去鱼骨、鱼刺,制得鱼汤,冷却到 30 度备用;

[0027] 第三步、制做混合粉,按照原料组份质量计,取何首乌粉 50 份、藕粉 5 份、绿豆淀粉 5 份、玉米淀粉 5 份、红薯粉 10 份、盐蒿菜粉 1 份、D- 异抗坏血酸钠 0.01 份混合,搅拌均匀,制得混合粉;

[0028] 第四步、调浆、和粉,将每 100 千克混合粉加鱼汤 30 千克,并加入食盐 1 千克,白糖

0.5 千克,味精 0.2 千克混合搅拌均匀;

[0029] 第五步、制皮,采用多功能蒸汽凉皮机制得凉皮,在凉皮机自动刷油过程中,使用亚麻籽油刷抹凉皮,再自动切条;

[0030] 第六步、制成品,将切条好的凉皮,烤干、杀菌,按不同的包装规格称重,分装入已灭菌处理过的塑料袋封装,制得成品。

[0031] 实施例 2:第一步、制做盐蒿菜粉,选择经过脱腥处理的盐蒿菜,上蒸笼用蒸气蒸煮 4 分钟,取出晾干后,用粉碎机粉碎,然后过 30 目筛,制得盐蒿菜粉;

[0032] 第二步、制做鱼汤,将新鲜的鱼去除鱼鳞、内脏、鳃,洗净,切成小块,将花生油下锅烧热,放葱,姜炆锅出香味,下鱼块生炒 2 分钟,按 1 千克鱼加入 15 千克开水、0.8 千克牛奶的比例加入开水和牛奶,旺火烧开,再改小火慢煮 25 分钟后停止烧煮,滤去鱼骨、鱼刺,制得鱼汤,冷却到 33 度备用;

[0033] 第三步、制做混合粉,按照原料组份质量计,取何首乌粉 80 份、藕粉 8 份、绿豆淀粉 8 份、玉米淀粉 7 份、红薯粉 15 份、盐蒿菜粉 3 份、D- 异抗坏血酸钠 0.03 份混合,搅拌均匀,制得混合粉;

[0034] 第四步、调浆、和粉,将每 100 千克混合粉加鱼汤 33 千克,并加入食盐 1.3 千克,白糖 0.8 千克,味精 0.25 千克混合搅拌均匀;

[0035] 第五步、制皮,采用多功能蒸汽凉皮机制得凉皮,在凉皮机自动刷油过程中,使用亚麻籽油刷抹凉皮,再自动切条;

[0036] 第六步、制成品,将切条好的凉皮,烤干、杀菌,按不同的包装规格称重,分装入已灭菌处理过的塑料袋封装,制得成品。

[0037] 实施例 3:第一步、制做盐蒿菜粉,选择经过脱腥处理的盐蒿菜,上蒸笼用蒸气蒸煮 4 分钟,取出晾干后,用粉碎机粉碎,然后过 30 目筛,制得盐蒿菜粉;

[0038] 第二步、制做鱼汤,将新鲜的鱼去除鱼鳞、内脏、鳃,洗净,切成小块,将花生油下锅烧热,放葱,姜炆锅出香味,下鱼块生炒 2 分钟,按 1 千克鱼加入 20 千克开水、1 千克牛奶的比例加入开水和牛奶,旺火烧开,再改小火慢煮 30 分钟后停止烧煮,滤去鱼骨、鱼刺,制得鱼汤,冷却到 35 度备用;

[0039] 第三步、制做混合粉,按照原料组份质量计,取何首乌粉 100 份、藕粉 10 份、绿豆淀粉 10 份、玉米淀粉 10 份、红薯粉 20 份、盐蒿菜粉 5 份、D- 异抗坏血酸钠 0.05 份混合,搅拌均匀,制得混合粉;

[0040] 第四步、调浆、和粉,将每 100 千克混合粉加鱼汤 35 千克,并加入食盐 1.5 千克,白糖 1 千克,味精 0.3 千克混合搅拌均匀;

[0041] 第五步、制皮,采用多功能蒸汽凉皮机制得凉皮,在凉皮机自动刷油过程中,使用亚麻籽油刷抹凉皮,再自动切条;

[0042] 第六步、制成品,将切条好的凉皮,烤干、杀菌,按不同的包装规格称重,分装入已灭菌处理过的塑料袋封装,制得成品。