



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105380246 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 09

(21) 申请号 201510787267. 4

A23L 33/105(2016. 01)

(22) 申请日 2015. 11. 17

A23L 33/10(2016. 01)

(71) 申请人 杨华木

地址 239400 安徽省滁州市明光市涧溪镇周
郢村周二组 5 号

(72) 发明人 杨华木

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 宋萍

(51) Int. Cl.

A23L 29/30(2016. 01)

A23L 7/10(2016. 01)

A23L 17/40(2016. 01)

A23L 13/60(2016. 01)

A23L 5/30(2016. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种骨香理气鲜湿红薯粉丝及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种骨香理气鲜湿红薯粉丝，由以下重量份原料制成：红薯淀粉 500-550、蒲黄 1-1.2、海金沙 0.9-1、紫草 1-1.2、紫苏梗 0.8-1、荔枝核 0.9-1.1、薏米 20-22、螃蟹肉 20-22、驴骨 25-28、芡糊适量、1.5% 乳酸液适量、魔芋胶适量、黄原胶适量、可得然胶适量；本发明的粉丝美味可口，营养丰富，入口香浓，所加入的薏米味甘淡微甜，营养丰富，含碳水化合物 52%-80%，蛋白质 13%-17%，脂肪 4%-7%，油以不饱和脂肪酸为主，其中亚麻油酸占 34%，并有特殊的薏仁酯，此外，本发明在加工过程中加入了多种中草药，具有理气宽中、清热解毒、利尿通淋、凉血活血、解毒透疹的功效。

1. 一种骨香理气鲜湿红薯粉丝,其特征在于由以下重量份原料制成:

红薯淀粉 500-550、蒲黄 1-1.2、海金沙 0.9-1、紫草 1-1.2、紫苏梗 0.8-1、荔枝核 0.9-1.1、薏米 20-22、螃蟹肉 20-22、驴骨 25-28、芡糊适量、1.5% 乳酸液适量、魔芋胶适量、黄原胶适量、可得然胶适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种骨香理气鲜湿红薯粉丝的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将红薯淀粉中添加 50% 水后置于微波专用器皿中,放入微波设备内,中等微波强度处理 60s 备用;

(2) 将葛根、牛膝、番薯藤、不老草、荷花加 6-7 倍水大火煎煮 1-2 小时后压滤去渣得中药液;

(3) 将薏米浸入 60-70℃ 温水内 1-2h 备用,取螃蟹肉冻干后研磨得冻干粉,驴骨加 4-5 倍水放入高压锅内熬煮 5-6h 后取出驴骨碾碎再倒回汤汁内,并往其中加入蟹肉冻干粉及浸泡过的薏米,小火熬煮 1-2h 开盖边搅拌至膏状研磨得蟹肉驴骨粉;

(4) 加入淀粉量 4% 的芡糊、0.2% 的魔芋胶、0.28% 的黄原胶、0.36% 的可得然胶及蟹肉驴骨粉后充分均匀揉制,揉制均匀的面团经漏粉得生粉条;

(5) 将生粉条在沸水内熟化 10s,冷却至常温,再置于浓度为 1.5% 的乳酸液中浸 5min,捞出微波灭菌 50s 后均匀喷上中药液及剩余各原料,密封包装,在 4℃ 冷藏存贮 4h,在 -8℃ 贮藏 10h 后解冻即得。

一种骨香理气鲜湿红薯粉丝及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种骨香理气鲜湿红薯粉丝及其制备方法。

背景技术

[0002] 粉丝是我国的一种传统食品,在我国有着悠久的历史 and 广阔的市场,随着人们生活水平的提高,鲜湿型粉丝也逐渐成为未来市场发展的趋势所在,本发明以鲜湿红薯粉丝为研究对象,鲜湿红薯粉丝存放过程中,随着存放时间的延长,粉丝的硬度增大,粘弹性变差,断条数明显上升,失去光泽,口感柔韧性和风味变劣,粉丝的硬度增大、拉伸强度明显降低,而且传统的粉丝生产过程中以明矾作为凝固剂来提高粉丝的韧性,而明矾是一种含铝的无机物,食用多了会对人体带来危害。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种骨香理气鲜湿红薯粉丝及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种骨香理气鲜湿红薯粉丝,由以下重量份原料制成:

红薯淀粉 500-550、蒲黄 1-1.2、海金沙 0.9-1、紫草 1-1.2、紫苏梗 0.8-1、荔枝核 0.9-1.1、薏米 20-22、螃蟹肉 20-22、驴骨 25-28、芡糊适量、1.5% 乳酸液适量、魔芋胶适量、黄原胶适量、可得然胶适量。

[0005] 所述的一种骨香理气鲜湿红薯粉丝的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将红薯淀粉中添加 50% 水后置于微波专用器皿中,放入微波设备内,中等微波强度处理 60s 备用;

(2) 将葛根、牛膝、番薯藤、不老草、荷花加 6-7 倍水大火煎煮 1-2 小时后压滤去渣得中药液;

(3) 将薏米浸入 60-70℃ 温水内 1-2h 备用,取螃蟹肉冻干后研磨得冻干粉,驴骨加 4-5 倍水放入高压锅内熬煮 5-6h 后取出驴骨碾碎再倒回汤汁内,并往其中加入蟹肉冻干粉及浸泡过的薏米,小火熬煮 1-2h 开盖边搅拌至膏状研磨得蟹肉驴骨粉;

(4) 加入淀粉量 4% 的芡糊、0.2% 的魔芋胶、0.28% 的黄原胶、0.36% 的可得然胶及蟹肉驴骨粉后充分均匀揉制,揉制均匀的面团经漏粉得生粉条;

(5) 将生粉条在沸水内熟化 10s,冷却至常温,再置于浓度为 1.5% 的乳酸液中浸 5min,捞出微波灭菌 50s 后均匀喷上中药液及剩余各原料,密封包装,在 4℃ 冷藏存贮 4h,在 -8℃ 贮藏 10h 后解冻即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明一开始对淀粉进行微波处理,微波的能量可以对氢键、范德华力、疏水键、盐键等次级键具有一定的破坏作用,可使其松动、断裂和重组,从而提高粉丝生产的品质,食品

添加剂的使用能够延长粉丝劣变的时间,采用复配食品添加剂代替的效果要好于单一食品添加剂食品添加剂能与淀粉中直链淀粉分子相互作用,阻碍直链淀粉的回生,减缓鲜湿红薯粉丝的老化,且本发明所加入的添加剂不会对人体带来危害,本发明的粉丝美味可口,营养丰富,入口香浓,所加入的薏米味甘淡微甜,营养丰富,含碳水化合物 52%-80%,蛋白质 13%-17%,脂肪 4%-7%,油以不饱和脂肪酸为主,其中亚麻油酸占 34%,并有特殊的薏仁酯,此外,本发明在加工过程中加入了多种中草药,具有理气宽中、清热解毒、利水通淋、凉血活血、解毒透疹的功效。

具体实施方式

[0007] 一种骨香理气鲜湿红薯粉丝,由以下重量份(千克)原料制成:

红薯淀粉 500、蒲黄 1、海金沙 0.9、紫草 1、紫苏梗 0.8、荔枝核 0.9、薏米 20、螃蟹肉 20、驴骨 25、芡糊适量、1.5% 乳酸液适量、魔芋胶适量、黄原胶适量、可得然胶适量。

[0008] 所述的一种骨香理气鲜湿红薯粉丝的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将红薯淀粉中添加 50% 水后置于微波专用器皿中,放入微波设备内,中等微波强度处理 60s 备用;

(2) 将葛根、牛膝、番薯藤、不老草、荷花加 6 倍水大火煎煮 1 小时后压滤去渣得中药液;

(3) 将薏米浸入 60℃ 温水内 1h 备用,取螃蟹肉冻干后研磨得冻干粉,驴骨加 4 倍水放入高压锅内熬煮 5h 后取出驴骨碾碎再倒回汤汁内,并往其中加入蟹肉冻干粉及浸泡过的薏米,小火熬煮 1h 开盖边搅拌至膏状研磨得蟹肉驴骨粉;

(4) 加入淀粉量 4% 的芡糊、0.2% 的魔芋胶、0.28% 的黄原胶、0.36% 的可得然胶及蟹肉驴骨粉后充分均匀揉制,揉制均匀的面团经漏粉得生粉条;

(5) 将生粉条在沸水内熟化 10s,冷却至常温,再置于浓度为 1.5% 的乳酸液中浸 5min,捞出微波灭菌 50s 后均匀喷上中药液及剩余各原料,密封包装,在 4℃ 冷藏存贮 4h,在℃ 贮藏 10h 后解冻即得。