

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/40 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 03152760.4

[45] 授权公告日 2006年6月28日

[11] 授权公告号 CN 1261048C

[22] 申请日 2003.8.16 [21] 申请号 03152760.4
[30] 优先权
[32] 2003.4.19 [33] CN [31] 03122747.3
[71] 专利权人 宋述孝
地址 265226 山东省莱阳市大夼镇驻地
[72] 发明人 宋述孝
审查员 赵学武

[74] 专利代理机构 北京双收知识产权代理有限公司
代理人 赵天真 吴忠仁

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

方便面配餐汤及其制作方法

[57] 摘要

本发明涉及一种方便面配餐汤，具体是一种将煮熟的多种款式的成品汤运用冷冻真空干燥技术脱水成用于与方便面同时冲泡食用的固体状的方便面配餐汤及其制作方法。本发明方法是：将速冻好的汤放入真空度低于100Pa的真空仓内进行脱水，温度在0.5小时内升至85摄氏度后加热10小时，再将温度在1小时内降至75摄氏度后加热2小时，再将温度在1小时内降至60摄氏度加热2小时，再将温度在0.5小时内降至50摄氏度加热1小时，再将温度在0.5小时内降至40摄氏度，使干燥后的配餐汤含水量低于3%。本发明形成的产品具有复水时间快、保存期长、重量轻、可以与方便面同时用热水冲泡食用、营养口味毫无损失的特点，是一种完整的成品汤。

1. 一种方便面配餐汤的制作方法，将汤进行熟制、装盘、速冻、真空脱水后，进行包装，其特征在于：真空脱水是按照如下的温度和时间曲线来进行的：将速冻好的汤放入真空度低于 100Pa 的真空仓内进行脱水，温度在 0.5 小时内升至 85 摄氏度后加热 10 小时，再将温度在 1 小时内降至 75 摄氏度后加热 2 小时，再将温度在 1 小时内降至 60 摄氏度加热 2 小时，再将温度在 0.5 小时内降至 50 摄氏度加热 1 小时，再将温度在 0.5 小时内降至 40 摄氏度，使干燥后的配餐汤含水量低于 3%。

2. 根据权利要求 1 所述的方便面配餐汤的制作方法，其特征在于：所述速冻步骤为：将摆好盘的汤放入速冻库冻透中速冻到冻结的汤块实体中心温度低于 -18°C 。

3. 根据权利要求 2 所述的方便面配餐汤的制作方法，其特征在于：所述包装步骤为：将脱水后的汤与方便面一并装入防潮包装内即成。

4. 根据权利要求 3 所述的方便面配餐汤的制作方法，其特征在于：所述熟制步骤为：按照各种不同汤的做法熟制汤，包括：韭菜鸡蛋汤、黑木耳汤、排骨汤、鲜虾青菜汤。

5. 一种方便面配餐汤，其特征是按照权利要求 1-4 中任意一项所述的方法制备得到。

方便面配餐汤及其制作方法

技术领域

本发明涉及一种方便面配餐汤，具体是一种将煮熟的多种款式的成品汤（主要包括：韭菜鸡蛋汤、黑木耳汤、排骨汤、鲜虾青菜汤等）运用冷冻真空干燥技术脱水成用于与方便面同时冲泡食用的固体状的方便面配餐汤及其制作方法。

背景技术

方便面是一种备受人们喜爱的方便食品，无论外出还是居家，为了省时或者方便：都愿泡上一碗，虽然方便面生产厂家为了增加营养和丰富口味，在包装内配有各种各样的调味汤包和调味蔬菜，但这些调味汤包和汤味蔬菜都是分离的、松散的，冲泡后没有喝成品汤的感觉。

发明内容

本发明的目的是提供一种用于与方便面同时冲泡食用的固体状的成品汤，更具体是将煮熟的多种款式的成品汤运用冷冻真空干燥技术脱水成即冲即食的固体状。

本发明通过以下方案来完成：

1. 汤的熟制：备好做汤所需的各种原料，按照不同汤的做法将汤做熟；
2. 冷却摆盘：将做好的汤用冷风快速冷却至 50℃ 以下，并盛入一定形状的容器内；
3. 速冻：将摆好盘的汤放入速冻库内速冻成固体形状，并使每个实体的中心温度低于 -18℃；
4. 真空干燥：将速冻好的汤块放入真空度低于 100Pa 的真空仓内进行脱水干燥，干燥过程按照以时间和温度为参数设定的工艺曲线进行，以使每个实体的含水量低于 3%；脱水过程按以时间和温度为参数设定的工艺曲线如下：

温度在 0.5 小时内升至 85 摄氏度后加热 10 小时，再将温度在 1 小时内降至 75 摄氏度后加热 2 小时，再将温度在 1 小时内降至 60 摄氏度加热 2 小时，再将温度在 0.5 小时内降至 50 摄氏度加热 1 小时，再将温度在 0.5 小时内降至 40 摄氏度；

5. 防潮包装：干燥好的汤块与方便面按一定比例配装于同一防潮包装内即成成品。

本发明形成的产品具有复水时间快（3 分钟即可复水到新鲜汤的状态）、保存期长（常温下可保存三年）、重量轻、可以与方便面同时用热水冲泡食用、营养口味毫无损失的特点，是一种完整的成品汤。

具体实施方式

本发明的具体实施例如下：

一、黑木耳鸡蛋肉丝汤：

1. 汤的熟制：以黑木耳为主要原料，加入精肉丝、蚬汤、鸡蛋、葱花、蒜末、味精、盐等物料和各种调味料煮成黑木耳鸡蛋肉丝汤；
2. 冷却摆盘：将做好的汤用冷风快速冷却至室温，并盛入一种方形容器内；
3. 速冻：将摆好盘的汤放入速冻库内速冻成固体形状，并使每个实体的中心温度达到 -25°C ；
4. 真空干燥：将速冻好的汤块放入真空度低于 70Pa 的真空仓内进行脱水干燥，干燥过程按照以时间和温度为参数设定的工艺曲线如下：温度变化如下：温度在0.5小时内升至 85°C 后加热10小时，再将温度在1小时内降至 75°C 后加热2小时，再将温度在1小时内降至 60°C 加热2小时，再将温度在0.5小时内降至 50°C 加热1小时，再将温度在0.5小时内降至 40°C ；以使每个实体的含水量低于3%；
5. 防潮包装：干燥好的汤块与方便面配装入同一防潮包装内即成成品。

二、紫菜蛋花汤

1. 汤的熟制：将用鸡架、猪排骨制好的高汤冷却后加入香菇丝、胡萝卜丁、蛋花、味精、鸡精、盐等物料和调味料连同紫菜一起加工成紫菜蛋花汤。
2. 以下步骤同实施例1。