



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106509633 A

(43)申请公布日 2017.03.22

(21)申请号 201510571558.X

(22)申请日 2015.09.09

(71)申请人 伽力森主食产业(江苏)有限公司
地址 225700 江苏省泰州市兴化经济开发
区纬七路1号

(72)发明人 王伟强

(51)Int.Cl.

A23L 7/113(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 13/50(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法

(57)摘要

本发明提供一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法,包括:制备速冻圆面块和制备茄汁鸡蓉拌面酱包;制备茄汁鸡蓉拌面酱包包括如下步骤:1)清洗洋葱,番茄,豌豆,胡萝卜,以及鸡脯肉;2)将清洗好的洋葱,胡萝卜,番茄和鸡脯肉发布切为方丁;3)漂烫:水煮沸后,将清洗好的豌豆和切好的胡萝卜投入沸水,待煮1min后,全部捞出并控水;4)炒制:将鸡蓉投入锅中,每锅投料量为20kg;待鸡蓉炒熟后,根据配方将洋葱方丁、番茄方丁,以及漂烫后的胡萝卜方丁和豌豆投入锅中,搅拌均匀制得茄汁鸡蓉拌面酱;5)包装。采用本发明一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法制得的冷冻茄汁鸡蓉拌面不仅口感好,且营养价值高。

1. 一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法,其特征在于,至少包括:制备速冻圆面块和制备茄汁鸡蓉拌面酱包;

制备茄汁鸡蓉拌面酱包包括如下步骤:

1) 清洗洋葱,番茄,豌豆,胡萝卜,以及清洗鸡脯肉,清洗干净的鸡脯肉需沥干水分;
2) 将已清洗好的洋葱和胡萝卜分别切为0.3cm方丁;将已清洗好的番茄切为0.5cm方丁;将清洗好的鸡脯肉切成5cm方丁后,再将切好的鸡脯肉方丁通过斩拌机加工成0.2cm方丁,即制得鸡蓉;

3) 漂烫:水煮沸后,将清洗好的豌豆和切好的胡萝卜投入沸水,待煮1min后,全部捞出并控水;

4) 炒制:将鸡蓉投入锅中,每锅投料量为20kg;将鸡蓉投入后翻炒5min左右至熟,且翻炒过程需不停将鸡蓉打散;待鸡蓉炒熟后,根据配方将洋葱方丁、番茄方丁,以及漂烫后的胡萝卜方丁和豌豆投入锅中,搅拌均匀制得茄汁鸡蓉拌面酱;

5) 待茄汁鸡蓉拌面酱冷却后,用塑料包装袋进行包装后速冻,制得茄汁鸡蓉拌面酱包,每包重量为25g;

制备速冻圆面块包括如下步骤:

1) 首先将圆面投入中,水温为:98-100℃;
2) 待煮48秒后,捞出圆面;再将煮好的圆面进行速冻;
3) 将已速冻好的圆面放入塑料吹膜制成的塑料盒中,且每个塑料吹膜制成的塑料盒中的圆面质量为220g。

一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种速食面加工工艺,特别是涉及一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法。

背景技术

[0002] 方便面是通过对切丝出来的面条通过蒸煮、油炸,让面条形状固定(一般长方形或圆形),食用前以开水冲泡,并开水溶解调味料,并将面条加热冲泡开,在规定分钟(不超过6min)内便可食用的即食品。走进大型超市,在食品专柜各品牌方便面琳琅满目,有油炸方便面、非油炸方便面;有袋装、碗装、杯装;还有杂粮非油炸方便面、玉米方便面、方便粉丝等等。大多数消费者已经意识到油炸方便面属于高热量、低营养快捷方便食品,况且油炸方便面除在调味料有较大差异外,面体施工工艺及原材料、口感同质化严重,因此,消费者对油炸方便面产生了厌倦情绪。

[0003] 随着生活节奏加速和生活水平的提高,消费者不单单考虑食品的快捷性,更多方面开始关注食品的健康、绿色、时尚等诸多因素。

发明内容

[0004] 鉴于以上所述现有技术的缺点,本发明的目的在于提供一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法,用于解决现有技术中存在的上述技术问题。

[0005] 为实现上述目的及其他相关目的,本发明提供如下技术方案:

[0006] 一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法,至少包括:制备速冻圆面块和制备茄汁鸡蓉拌面酱包;

[0007] 制备茄汁鸡蓉拌面酱包包括如下步骤:

[0008] 1) 清洗洋葱,番茄,豌豆,胡萝卜,以及清洗鸡脯肉,清洗干净的鸡脯肉需沥干水分;

[0009] 2) 将已清洗好的洋葱和胡萝卜分别切为0.3cm方丁;将已清洗好的番茄切为0.5cm方丁;将清洗好的鸡脯肉切成5cm方丁后,再将切好的鸡脯肉方丁通过斩拌机加工成0.2cm方丁,即制得鸡蓉;

[0010] 3) 漂烫:水煮沸后,将清洗好的豌豆和切好的胡萝卜投入沸水,待煮1min后,全部捞出并控水;

[0011] 4) 炒制:将鸡蓉投入锅中,每锅投料量为20kg;将鸡蓉投入后翻炒5min左右至熟,且翻炒过程需不停将鸡蓉打散;待鸡蓉炒熟后,根据配方将洋葱方丁、番茄方丁,以及漂烫后的胡萝卜方丁和豌豆投入锅中,搅拌均匀制得茄汁鸡蓉拌面酱;

[0012] 5) 待茄汁鸡蓉拌面酱冷却后,用塑料包装袋进行包装后速冻,制得茄汁鸡蓉拌面酱包,每包重量为25g;

[0013] 制备速冻圆面块包括如下步骤:

[0014] 1) 首先将圆面投入中,水温为:98-100℃;

[0015] 2) 待煮 48 秒后, 捞出圆面; 再将煮好的圆面进行速冻;

[0016] 3) 将已速冻好的圆面放入塑料吹膜制成的塑料盒中, 且每个塑料吹膜制成的塑料盒中的圆面质量为 220g。

[0017] 如上所述, 本发明的一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法, 具有以下有益效果:

[0018] 采用上述一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法制得的冷冻茄汁鸡蓉拌面不仅口感好, 且营养价值高。

具体实施方式

[0019] 以下通过特定的具体实例说明本发明的实施方式, 本领域技术人员可由本说明书所揭露的内容轻易地了解本发明的其他优点与功效。本发明还可以通过另外不同的具体实施方式加以实施或应用, 本说明书中的各项细节也可以基于不同观点与应用, 在没有背离本发明的精神下进行各种修饰或改变。

[0020] 本发明提供一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法, 至少包括: 制备速冻圆面块和制备茄汁鸡蓉拌面酱包;

[0021] 制备茄汁鸡蓉拌面酱包包括如下步骤:

[0022] 1) 清洗洋葱, 番茄, 豌豆, 胡萝卜, 以及清洗鸡脯肉, 清洗干净的鸡脯肉需沥干水分; 注意: 当天未切完的洋葱, 番茄, 豌豆, 胡萝卜需存放至 0-5℃ 冷库中保存, 保存时间不宜超过 3 天;

[0023] 2) 将已清洗好的洋葱和胡萝卜分别切为 0.3cm 方丁; 将已清洗好的番茄切为 0.5cm 方丁; 将清洗好的鸡脯肉切成 5cm 方丁后, 再将切好的鸡脯肉方丁通过斩拌机加工成 0.2cm 方丁, 即制得鸡蓉; 注意: 当天未切完的鸡脯肉需存放至 0-5℃ 冷库中保存, 保存时间不宜超过 3 天; 切丁前, 冷冻的鸡脯肉制品需要置于常温自来水中解冻至解冻完全, 约解冻 12h;

[0024] 3) 漂烫: 水煮沸后, 将清洗好的豌豆和切好的胡萝卜投入沸水, 待煮 1min 后, 全部捞出并控水;

[0025] 4) 炒制: 将鸡蓉投入锅中, 每锅投料量为 20kg; 将鸡蓉投入后翻炒 5min 左右至熟, 且翻炒过程需不停将鸡蓉打散; 待鸡蓉炒熟后, 根据配方将洋葱方丁、番茄方丁, 以及漂烫后的胡萝卜方丁和豌豆投入锅中, 搅拌均匀制得茄汁鸡蓉拌面酱;

[0026] 5) 待茄汁鸡蓉拌面酱冷却后, 用塑料包装袋进行包装后速冻, 制得茄汁鸡蓉拌面酱包, 每包重量为 25g;

[0027] 制备速冻圆面块包括如下步骤:

[0028] 1) 首先将圆面投入中, 水温为: 98-100℃;

[0029] 2) 待煮 48 秒后, 捞出圆面; 再将煮好的圆面进行速冻;

[0030] 3) 将已速冻好的圆面放入塑料吹膜制成的塑料盒中, 且每个塑料吹膜制成的塑料盒中的圆面质量为 220g。已速冻好的圆面应该贮存在 -18℃ 环境中, 温度波动控制在 2℃, 运输过程温度不得高于 -12℃。在贮存及运输过程中不得与有害、有毒、有腐蚀性物质及其它污染物混装、混贮。

[0031] 综上所述, 采用上述一种冷冻茄汁鸡蓉拌面的制备方法制得的冷冻茄汁鸡蓉拌面不仅口感好, 且营养价值高。所以, 本发明有效克服了现有技术中的种种缺点而具高度产业

利用价值。

[0032] 上述实施例仅例示性说明本发明的原理及其功效,而非用于限制本发明。任何熟悉此技术的人士皆可在不违背本发明的精神及范畴下,对上述实施例进行修饰或改变。因此,举凡所属技术领域中具有通常知识者在未脱离本发明所揭示的精神与技术思想下所完成的一切等效修饰或改变,仍应由本发明的权利要求所涵盖。