



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104187366 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410343895. 9

(22) 申请日 2014. 07. 19

(71) 申请人 舒城县张母桥镇农副土特产品购销
有限公司

地址 231370 安徽省六安市舒城县张母桥镇
街道

(72) 发明人 叶祖祥

(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 方峰

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

万寿果阿胶养生成咸挂面及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种万寿果阿胶养生成咸挂面，由以下重量份的原料制成：小麦面粉 250-300、阿胶 8-13、鲜百合 4-5、辣椒叶冻干粉 6-7、饼干 5-8、万寿果 8-9、鸡蛋黄粉 4-8、玄米 4-6、苹果酱 5-7、脆骨超微粉 6-8、川贝母 3-4、桑白皮 2-3、紫菀 1-2、三七 1-2、紫芝 2-3、连翘花 1-3、食用油适量、食盐适量、水适量、营养添加粉 8-9；本发明的挂面中各原料以较佳的配比达到了较佳的效果，鲜百合、苹果酱使得制成的面条具有香甜的口感，阿胶、鸡蛋黄粉、玄米、脆骨超微粉等还提供了丰富的营养价值；其中添加的多种中草药，长期食用有清热润肺、化痰止咳的功效。

1. 一种万寿果阿胶养生成咸挂面，其特征在于由以下重量份的原料制成：

小麦面粉 250-300、阿胶 8-13、鲜百合 4-5、辣椒叶冻干粉 6-7、饼干 5-8、万寿果 8-9、鸡蛋黄粉 4-8、玄米 4-6、苹果酱 5-7、脆骨超微粉 6-8、川贝母 3-4、桑白皮 2-3、紫菀 1-2、三七 1-2、紫芝 2-3、连翘花 1-3、食用油适量、食盐适量、水适量、营养添加粉 8-9；

所述的营养添加粉由以下重量份的原料制成：

新鲜鱼头 12-15、绿茶茶叶 3-4、黑米粉 8-9、熟杏仁 4-6、圣女果 5-7、油面筋 4-5、鸡毛菜 3-6、金边虎皮兰 0.8-1、鲜甘蔗叶 1-1.2、菠萝叶 0.9-1.3、黄连叶 1-1.5、莱菔子 1-2、食盐 0.5-1、带皮整柚子适量；

制备方法为：(1) 将绿茶茶叶加适量开水冲泡，茶水中加入食盐，得茶盐水；将新鲜鱼头去腮洗净后置入茶盐水中浸泡 20-30 分钟，出料，将鱼头置入压力锅中，加入 4-6 倍水，加热加压，直至鱼头骨软化，继续加热至水干，出料粉碎，得鱼头泥；

(2) 将金边虎皮兰、鲜甘蔗叶、菠萝叶、黄连叶、莱菔子混合，水提 2-3 次，过滤，合并滤液；将带皮整柚子的上部开洞，将柚子瓢取出并与圣女果、鸡毛菜以及上述滤液混合打浆，得浆液，柚子皮待用；

(3) 将熟杏仁、油面筋混合，粉碎，与黑米粉混合，得香粉料；将鱼头泥、浆液、香粉料混合，搅拌均匀，倒入柚子皮中，将放有混合物料的柚子皮置入蒸锅中，大火蒸至物料熟透，出料，将柚子皮切开，将物料取出，烘干粉碎，即得。

2. 根据权利要求 1 所述的万寿果阿胶养生成咸挂面的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将川贝母、桑白皮、紫菀、三七、紫芝、连翘花混合置于锅中，加 6-8 倍水，小火煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，得药液；

(2) 将食用油置于锅中，加至 7 成热，加入玄米，油炸 3-4 分钟，出料，在油炸玄米的表面撒上辣椒叶冻干粉、鸡蛋黄粉，滚揉均匀后，加药液研磨成浆，得浆液；

(3) 将鲜百合、万寿果混合打浆，得果蔬浆，将果蔬浆与阿胶混合入锅，小火加热，待阿胶融化后，加入饼干、苹果酱、脆骨超微粉以及步骤(2)所得浆液，继续文火熬煮 20-30 分钟，出料，烘干，研磨成粉；

(4) 将步骤(3)处理后的物料，与剩余除食盐和水以外的各原料混合均匀；将食盐加入水中，待食盐完全溶解后与上述粉料混合，经和面、醒面、盘条、绕条、上架、拉伸、下架处理后，即得。

万寿果阿胶养生成咸挂面及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及挂面领域，尤其涉及一种万寿果阿胶养生成咸挂面及其制备方法。

背景技术

[0002] 挂面是一种细若发丝、洁白光韧，并且耐存、耐煮的手工面食，有圆而细的，也有宽而扁的，主要品种有普通挂面、花色挂面、手工挂面等；按辅料的品种分有鸡蛋挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、胡萝卜挂面、海带挂面、赖氨酸挂面等。目前，挂面已形成主食型、风味型、营养型、保健型等共同发展的格局。挂面因口感好、食用方便、价格低、易于贮存，一直是人们喜爱的主要面食之一。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了提供一种万寿果阿胶养生成咸挂面及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种万寿果阿胶养生成咸挂面，其特征在于由以下重量份的原料制成：

小麦面粉 250-300、阿胶 8-13、鲜百合 4-5、辣椒叶冻干粉 6-7、饼干 5-8、万寿果 8-9、鸡蛋黄粉 4-8、玄米 4-6、苹果酱 5-7、脆骨超微粉 6-8、川贝母 3-4、桑白皮 2-3、紫菀 1-2、三七 1-2、紫芝 2-3、连翘花 1-3、食用油适量、食盐适量、水适量、营养添加粉 8-9；

所述的营养添加粉由以下重量份的原料制成：

新鲜鱼头 12-15、绿茶茶叶 3-4、黑米粉 8-9、熟杏仁 4-6、圣女果 5-7、油面筋 4-5、鸡毛菜 3-6、金边虎皮兰 0.8-1、鲜甘蔗叶 1-1.2、菠萝叶 0.9-1.3、黄连叶 1-1.5、莱菔子 1-2、食盐 0.5-1、带皮整柚子适量；

制备方法为：(1) 将绿茶茶叶加适量开水冲泡，茶水中加入食盐，得茶盐水；将新鲜鱼头去鳃洗净后置入茶盐水中浸泡 20-30 分钟，出料，将鱼头置入压力锅中，加入 4-6 倍水，加热加压，直至鱼头骨软化，继续加热至水干，出料粉碎，得鱼头泥；

(2) 将金边虎皮兰、鲜甘蔗叶、菠萝叶、黄连叶、莱菔子混合，水提 2-3 次，过滤，合并滤液；将带皮整柚子的上部开洞，将柚子瓤取出并与圣女果、鸡毛菜以及上述滤液混合打浆，得浆液，柚子皮待用；

(3) 将熟杏仁、油面筋混合，粉碎，与黑米粉混合，得香粉料；将鱼头泥、浆液、香粉料混合，搅拌均匀，倒入柚子皮中，将放有混合物料的柚子皮置入蒸锅中，大火蒸至物料熟透，出料，将柚子皮切开，将物料取出，烘干粉碎，即得。

[0005] 所述的万寿果阿胶养生成咸挂面的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将川贝母、桑白皮、紫菀、三七、紫芝、连翘花混合置于锅中，加 6-8 倍水，小火煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，得药液；

(2) 将食用油置于锅中，加至 7 成热，加入玄米，油炸 3-4 分钟，出料，在油炸玄米的表面撒上辣椒叶冻干粉、鸡蛋黄粉，滚揉均匀后，加药液研磨成浆，得浆液；

(3) 将鲜百合、万寿果混合打浆，得果蔬浆，将果蔬浆与阿胶混合入锅，小火加热，待阿

胶融化后,加入饼干、苹果酱、脆骨超微粉以及步骤(2)所得浆液,继续文火熬煮 20-30 分钟,出料,烘干,研磨成粉;

(4) 将步骤(3)处理后的物料,与剩余除食盐和水以外的各原料混合均匀;将食盐加入水中,待食盐完全溶解后与上述粉料混合,经和面、醒面、盘条、绕条、上架、拉伸、下架处理后,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明的挂面中各原料以较佳的配比达到了较佳的效果,鲜百合、苹果酱使得制成的面条具有香甜的口感,阿胶、鸡蛋黄粉、玄米、脆骨超微粉等还提供了丰富的营养价值;其中添加的多种中草药,长期食用有清热润肺、化痰止咳的功效。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种万寿果阿胶养生成咸挂面,其特征在于由以下重量份的原料制成:

小麦面粉 300、阿胶 13、鲜百合 5、辣椒叶冻干粉 7、饼干 8、万寿果 9、鸡蛋黄粉 8、玄米 6、苹果酱 7、脆骨超微粉 8、川贝母 4、桑白皮 3、紫菀 2、三七 2、紫芝 3、连翘花 3、食用油适量、食盐适量、水适量、营养添加粉 9;

所述的营养添加粉由以下重量份的原料制成:

新鲜鱼头 15、绿茶茶叶 4、黑米粉 9、熟杏仁 6、圣女果 7、油面筋 5、鸡毛菜 6、金边虎皮兰 1、鲜甘蔗叶 1.2、菠萝叶 1.3、黄连叶 1.5、莱菔子 2、食盐 1、带皮整柚子 适量;

制备方法为:(1) 将绿茶茶叶加适量开水冲泡,茶水中加入食盐,得茶盐水;将新鲜鱼头去鳃洗净后置入茶盐水中浸泡 30 分钟,出料,将鱼头置入压力锅中,加入 6 倍水,加热加压,直至鱼头骨软化,继续加热至水干,出料粉碎,得鱼头泥;

(2) 将金边虎皮兰、鲜甘蔗叶、菠萝叶、黄连叶、莱菔子混合,水提 3 次,过滤,合并滤液;将带皮整柚子的上部开洞,将柚子瓢取出并与圣女果、鸡毛菜以及上述滤液混合打浆,得浆液,柚子皮待用;

(3) 将熟杏仁、油面筋混合,粉碎,与黑米粉混合,得香粉料;将鱼头泥、浆液、香粉料混合,搅拌均匀,倒入柚子皮中,将放有混合物料的柚子皮置入蒸锅中,大火蒸至物料熟透,出料,将柚子皮切开,将物料取出,烘干粉碎,即得。

[0008] 所述的万寿果阿胶养生成咸挂面的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将川贝母、桑白皮、紫菀、三七、紫芝、连翘花混合置于锅中,加 8 倍水,小火煎煮 50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2) 将食用油置于锅中,加至 7 成热,加入玄米,油炸 4 分钟,出料,在油炸玄米的表面撒上辣椒叶冻干粉、鸡蛋黄粉,滚揉均匀后,加药液研磨成浆,得浆液;

(3) 将鲜百合、万寿果混合打浆,得果蔬浆,将果蔬浆与阿胶混合入锅,小火加热,待阿胶融化后,加入饼干、苹果酱、脆骨超微粉以及步骤(2)所得浆液,继续文火熬煮 30 分钟,出料,烘干,研磨成粉;

(4) 将步骤(3)处理后的物料,与剩余除食盐和水以外的各原料混合均匀;将食盐加入水中,待食盐完全溶解后与上述粉料混合,经和面、醒面、盘条、绕条、上架、拉伸、下架处理

后，即得。