[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710060430.2

[51] Int. Cl.
A23L 1/217 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 1/311 (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
A23L 1/162 (2006.01)

[43] 公开日 2009 年 7 月 1 日

[11] 公开号 CN 101467648A

[22] 申请日 2007.12.28
[21] 申请号 200710060430.2
[71] 申请人 天津市中英保健食品有限公司
地址 300122 天津市红桥区光荣道竹山路 13 号
[72] 发明人 赵 发

[74] 专利代理机构 天津市宗欣专利商标代理有限公司
代理人 关永琴
权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

香芋方便面及其制备方法

[57] 摘要

本发明属于食品技术领域，特别是涉及一种以面粉、香芋、肉类、蔬菜为原料制备香芋方便面及其制备方法，先将香芋洗净、去皮、粉碎、磨浆、然后将浆料加入小麦精粉、盐等及动植物油脂(猪油、棕榈油等)合成面团，经多次压延成片，切条，高温蒸汽蒸熟，成型，油炸，冷却干燥，包装，香芋方便面香味独特，口感滑爽、筋道、不断条，使用起来既方便、省时，又美味可口，特别适应人们高效率、快节奏、高质量生活的工作要求。

1、香芋方便面及其制备方法，其特征在于以面粉、香芋、肉类、蔬菜为原料按下述步骤制成：

a 、制备酱料包：用市售的面酱加香辛调料，香辛调料：面酱重量配比是 0.4:10，香辛调料包括：葱末 15%、姜末 10%、辣椒末 20%、花椒末 10%、酱油 15%、醋 20%、味素 5%、盐 5%，将香辛调料拌匀后，加入面酱中拌匀，然后加植物油拌匀，放入塑料袋中，再将装入面酱的塑料袋放入高温高压，0.08Mpa、114℃的蒸箱，一次性熟化及灭菌，时间 20 分钟，然后风冷至室温备用；

b 、制备猪肉料包：猪肉，选择瘦肉与肥肉的比例为 90:10, 斩碎制成肉块，再将肉块放入高温高压，0.08Mpa、114℃的蒸箱，一次性熟化及灭菌，时间 20 分钟，再将熟肉块送入干燥箱内，在 90℃的温度下保持 60 分钟，使面的水分控制在 6%，然后风冷至室温备用，再将干燥肉块放入塑料袋；密封即得；

c 、制备菜包：选择胡罗卜斩碎制成胡罗卜块，菠菜斩碎制成菠菜块再将胡罗卜块、菠菜块送入干燥箱内，在 90℃的温度下保持 60 分钟，使面的水分控制在 6%，然后风冷至室温备用，再将干燥胡罗卜块、菠菜块放入塑料袋；密封即得；

d 、制备香芋浆：先将香芋洗净、去皮、粉碎、磨浆备用；

e、小麦精粉加盐 1%后，加香芋浆放入合面机中混合 20 分钟，混匀后放入醒化设备中醒 15 分钟，再经压面机复合辊复合、压延辊压制、切刀切割，得到 0.8mm 厚度、2.5mm 宽度、130mm 长度的面条，再将面条放入高温高压，0.08Mpa、114℃的蒸箱，一次性熟化及灭菌，时间 20 分钟，再将面片放入面盒中，送入干燥箱内，在 90℃的温度下保持 60 分钟，使面的水分控制在 6%，然后风冷至室温，然后将干燥面块与猪肉料包、酸辣香酱料包、菜包一起放入碗中入，即得香芋方便面。

香芋方便面及其制备方法

技术领域

本发明属于食品技术领域，特别是涉及一种以面粉、香芋、肉类、蔬菜为原料为原料制备香芋方便面及其制备方法。

技术背景

随着经济和生活水平的提高，食品讲究多样话，科学化，成为当前社会不容忽视的问题，近几年来营养学的研究发展迅速，提出和发展了不少膳食营养和保健的新观点和新学说，核心概念是：形成理性科学的健康饮食观念。众所周知，面粉、肉类、蔬菜作为人类的食物的来源，含有人体健康必须的多种营养物质，在人类进化过程中，起到了重要的作用。由于都市人生活压力大、生活节奏紧，各种熟食品越来越受欢迎，面粉、肉类、蔬菜根植于追求健康高品质生活的人们心中，是不可或缺的重要食品。面制品需要多样化，多种口味满足于大众需求。

发明内容

本发明的目的是提供一种营养价值高、具有独特味道的香芋方便面及其制备方法。

为了达到上述发明的目的，选择芋头为一种食用块茎，其中的优良品种香芋可用来制作方便面原料，本发明摸索出独特的处方和工艺，最终提供、香芋方便面及其制备方法，其特征在于以面粉、香芋、肉类、蔬菜为原料按下述步骤制成：

a 、制备酱料包：用市售的面酱加香辛调料，香辛调料：面酱重量配比是 0.4:10，香辛调料包括：葱末 15%、姜末 10%、辣椒末 20%、花椒末 10%、酱油 15%、醋 20%、味素 5%、盐 5%，将香辛调料拌匀后，加入面酱中拌匀，然后加植物油拌匀，放入塑料袋中，再将装入面酱的塑料袋放入高温高压，0.08Mpa、114℃的蒸箱，一次性熟化及灭菌，时间 20 分钟，然后风冷至室温备用；

b 、制备猪肉料包：猪肉，选择瘦肉与肥肉的比例为 90:10，斩碎制成肉块，再将肉块放入高温高压，0.08Mpa、114℃的蒸箱，一次性熟化及灭菌，时间 20 分钟，再将熟肉块送入干燥箱内，在 90℃的温度下保持 60 分

钟，使面的水分控制在6%，然后风冷至室温备用，再将干燥肉块放入塑料袋；密封即得；

c、制备菜包：选择胡罗卜斩碎制成胡罗卜块，菠菜斩碎制成菠菜块再将胡罗卜块、菠菜块送入干燥箱内，在90℃的温度下保持60分钟，使面的水分控制在6%，然后风冷至室温备用，再将干燥胡罗卜块、菠菜块放入塑料袋；密封即得；

d、制备香芋浆：先将香芋洗净、去皮、粉碎、磨浆备用；

e、小麦精粉加盐1%后，加香芋浆放入合面机中混合20分钟，混匀后放入醒化设备中醒15分钟，再经压面机复合辊复合、压延辊压制、切刀切割，得到0.8mm厚度、2.5mm宽度、130mm长度的面条，再将面片放入高温高压，0.08Mpa、114℃的蒸箱，一次性熟化及灭菌，时间20分钟，再将面条放入面盒中，送入干燥箱内，在90℃的温度下保持60分钟，使面的水分控制在6%，然后风冷至室温，然后将干燥面块与猪肉料包、酸辣香酱料包、菜包一起放入碗中入，即得香芋方便面。

本发明的香芋方便面香芋方便面，选料精良，配伍经科学，风味蔬菜，酸辣香佐料包，香芋方便面香味独特，口感滑爽、筋道、不断条，使用起来既方便、省时，又美味可口，特别适应人们高效率、快节奏、高质量生活的工作要求，其制备方法简单，适合于工业化生产。

具体实施方式

实施例：制备香芋方便面：

a、制备酱料包：用市售的面酱5Kg加香辛调料，香辛调料：面酱重量配比是0.4:10，香辛调料包括：葱末30g、姜末20g、辣椒末40g、花椒末20g、酱油30g、醋40g、味素10g、盐10g，共200 g将香辛调料拌匀后，加入面酱中拌匀，然后加植物油拌匀，放入塑料袋中，再将装入面酱的塑料袋放入高温高压，0.08Mpa、114℃的蒸箱，一次性熟化及灭菌，时间20分钟，然后风冷至室温备用；

b、制备猪肉料包：猪肉，选择瘦肉与肥肉的比例为90:10，斩碎制成肉块，再将肉块放入高温高压，0.08Mpa、114℃的蒸箱，一次性熟化及灭菌，时间20分钟，再将熟肉块送入干燥箱内，在90℃的温度下保持60分钟，使面的水分控制在6%，然后风冷至室温备用，再将干燥肉块放入塑料

袋；密封即得；

c 、制备菜包：选择胡罗卜斩碎制成胡罗卜块，菠菜斩碎制成菠菜块再将胡罗卜块、菠菜块送入干燥箱内，在 90℃的温度下保持 60 分钟，使面的水分控制在 6%，然后风冷至室温备用，再将干燥胡罗卜块、菠菜块放入塑料袋；密封即得；

d 、制备香芋浆：先将香芋洗净、去皮、粉碎、磨浆 5Kg 备用；

e、将 5Kg 小麦精粉加盐 50g 后，加香芋浆放入合面机中混合 20 分钟，混匀后放入醒化设备中醒 15 分钟，再经压面机复合辊复合、压延辊压制、切刀切割，得到 0.8mm 厚度、2.5mm 宽度、130mm 长度的面条，再将面条放入高温高压，0.08Mpa、114℃的蒸箱，一次性熟化及灭菌，时间 20 分钟，再将面片放入面盒中，送入干燥箱内，在 90℃的温度下保持 60 分钟，使面的水分控制在 6%，然后风冷至室温，然后将干燥面块与猪肉料包、酸辣香酱料包、菜包一起放入碗中入，即得香芋方便面。

本发明提供的香芋方便面及其制备方法适合于工业化生产，可促进面类食品进入快餐行列，生产具有滋补作用和保健作用的食品。