



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110250423 A

(43)申请公布日 2019.09.20

(21)申请号 201910561611.6

(22)申请日 2019.06.26

(71)申请人 今麦郎面品有限公司

地址 055350 河北省邢台市隆尧县东方食品城工业园区

(72)发明人 范现国 侯国友 张鹏涛 宫可心
薛彪 韩佳韬

(74)专利代理机构 北京恒都律师事务所 11395
代理人 李向东

(51) Int. Cl.

A23L 7/113(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种非油炸方便面及改良其复水性的方法

(57)摘要

本发明属于方便面制作工艺技术领域,公开一种非油炸方便面及其改良其复水性的方法,该方法通过和面、复合压延、蒸煮、预干燥、切丝、入盒成型、二次干燥得到非油炸方便面。本发明还提供了一种通过上述方法制备得到的非油炸方便面。与现有技术相比,本发明的改良非油炸方便面复水性的方法采用二次低温干燥,不仅能够较大程度的保留面条本身原有的色泽,而且在面丝转变成面饼时成型更美观;相较于传统的热风干燥更加节能;通过本发明的方法制作得到的非油炸方便面面饼的复水性好,泡食时面条不粘连,且吸汤性好。

1. 一种改良非油炸方便面复水性的方法,其特征在于,该方法包括如下步骤:
步骤1、和面,得到面团,并将面团复合压延成面片,待用;
步骤2、将步骤1得到的面片依次进行蒸煮,预干燥,得到按照重量百分比计含水量为20%~35%的面片,待用;
步骤3、将步骤2得到的含水量为20%~35%的面片切丝,得到面丝;
步骤4、将步骤3得到的面丝入盒成型后,进行二次干燥,得到按照重量百分比计含水量小于10%的面块;
步骤5、将步骤4得到的含水量小于10%的面块进行冷却、包装得到非油炸方便面面饼。
2. 如权利要求1所述的改良非油炸方便面复水性的方法,其特征在于,所述步骤1中,并将面团复合压延成面片的过程,包括:
将面团醒10min~15min后,将面团压延2~10次,得到厚度均匀的面片。
3. 如权利要求1所述的改良非油炸方便面复水性的方法,其特征在于,所述步骤2中,所述蒸煮条件为:蒸汽压力为0.01MPa~0.1MPa,蒸汽温度为180℃~250℃,蒸煮时间为60s~180s。
4. 如权利要求1所述的改良非油炸方便面复水性的方法,其特征在于,所述步骤2中,所述预干燥温度为40℃~80℃,预干燥湿度为30%~80%,预干燥时间为15min~60min。
5. 如权利要求1所述的改良非油炸方便面复水性的方法,其特征在于,所述步骤4中,二次干燥的干燥温度为60℃~100℃,干燥湿度为30%~60%,干燥时间为15min~60min。
6. 如权利要求1或4所述的改良非油炸方便面复水性的方法,其特征在于,所述预干燥过程中采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为2m/s~10m/s。
7. 如权利要求1或5所述的改良非油炸方便面复水性的方法,其特征在于,所述二次干燥过程采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为1m/s~10m/s。
8. 一种通过如权利要求1-7任一项所述的改良非油炸方便面复水性的方法制作得到的非油炸方便面。

一种非油炸方便面及改良其复水性的方法

技术领域

[0001] 本发明属于方便面制作工艺技术领域,具体涉及一种非油炸方便面及改良其复水性的方法。

背景技术

[0002] 方便面按照其面身干燥方式的不同,分为油炸型方便面和非油炸型方便面。随着生活节奏加快和生活水平提高,非油炸型方便面越来越受到消费者的喜爱。

[0003] 目前非油炸方便面通常采用热风干燥工艺进行生产,热风干燥工艺包括和面、压延、切丝、蒸煮、定量成型、热风干燥、冷却、包装、成品等步骤,但是这种热风干燥工艺制作得到的非油炸方便面在泡食时复水时间长,面条粘连离散性差,复水后吸汤性差,口感偏硬不弹软。

发明内容

[0004] 有鉴于此,为了解决目前采用热风干燥工艺制备得到的非油炸方便面复水时间长,面条粘连离散性差以及复水后吸汤性差的问题,提供一种改良非油炸方便面复水性的方法。

[0005] 本发明还提供一种通过上述方法制备得到的非油炸方便面。

[0006] 一种改良非油炸方便面复水性的方法,该方法包括如下步骤:

步骤1、和面,得到面团,并将面团复合压延成面片,待用;

步骤2、将步骤1得到的面片依次进行蒸煮,预干燥,得到按照重量百分比计含水量为20%~35%的面片,待用;

步骤3、将步骤2得到的含水量为20%~35%的面片切丝,得到面丝;

步骤4、将步骤3得到的面丝入盒成型后,进行二次干燥,得到按照重量百分比计含水量小于10%的面块;

步骤5、将步骤4得到的含水量小于10%的面块进行冷却、包装得到非油炸方便面面饼。

[0007] 优选的,所述步骤1中,并将面团复合压延成面片的过程,包括:

将面团醒10min~15min后,将面团压延2~10次,得到厚度均匀的面片。

[0008] 优选的,所述步骤2中,所述蒸煮条件为:蒸汽压力为0.01MPa~0.1MPa,蒸汽温度为180℃~250℃,蒸煮时间为60s~180s。

[0009] 优选的,所述步骤2中,所述预干燥温度为40℃~80℃,预干燥湿度为30%~80%,预干燥时间为15min~60min。

[0010] 优选的,所述步骤4中,二次干燥的干燥温度为60℃~100℃,干燥湿度为30%~60%,干燥时间为15min~60min。

[0011] 优选的,所述预干燥过程中采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为2m/s~10m/s。

[0012] 优选的,所述二次干燥过程采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为1m/s~10m/s。

S。

[0013] 本发明还提供一种通过上述的改良非油炸方便面复水性的方法制作得到的非油炸方便面。

[0014] 与现有技术相比,采用上述方案本发明的有益效果为:

本发明的改良非油炸方便面复水性的方法采用二次低温干燥,不仅能够较大程度上保留面条本身原有的色泽,而且在面丝转变成面饼时成型更美观,同时更加节能。

[0015] 通过本发明的方法制作得到的非油炸方便面面饼的复水性好,泡食时面条不粘连,且吸汤性好。

具体实施方式

[0016] 为了使本发明的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合具体实施例,对本发明进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本发明,并不用于限定本发明。

[0017] 实施例1

步骤1、将小麦粉和醋酸酯淀粉倒入和面机混合后,加入定量盐水,开始和面,直至均匀,得到面团;其中小麦粉与醋酸酯淀粉的质量比为8:1,盐水是将食用盐溶解到自来水中得到的,其中盐水中食用盐与自来水的质量比为3:100;

将面团醒10min后,将面团压延2次,得到一条厚度均匀坚实的面片;

步骤2、将步骤1得到的面片通过蒸汽进行蒸煮,其中蒸汽压力为0.01MPa,蒸汽温度为180℃,蒸煮时间为180s,得到按照重量百分比计含水量为40%的面片,待用;

将得到的含水量为40%的面片进行预干燥,预干燥过程中采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为2m/s,干燥温度为40℃,干燥湿度为30%,干燥时间为60min,得到按照重量百分比计含水量为20%的面片,待用;

步骤3、将步骤2得到的含水量为20%的面片进行切丝,得到面丝;

步骤4、将步骤3得到的面丝入盒成型后,进行二次干燥,二次干燥过程采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为1m/s,干燥温度为60℃,干燥湿度为30%,干燥时间为15min,得到按照重量百分比计含水量9.8%的面块;

步骤5、将步骤4得到的含水量9.8%的面块进行冷却、包装得到非油炸方便面面饼。

[0018] 将得到的非油炸方便面面饼用沸水100℃冲泡后,3min10s即可复水食用,且面条无粘连现象,吸汤性好。

[0019] 实施例2

步骤1、将小麦粉、醋酸酯淀粉和鸡蛋白粉倒入和面机混合后,加入定量盐水,开始和面,直至均匀,得到面团;其中小麦粉、醋酸酯淀粉和鸡蛋白粉的质量比为8:1:0.15,盐水是将食用盐溶解到自来水中得到的,其中盐水中食用盐与自来水的质量比为2.5:100;

将面团醒15min后,将面团压延5次,得到一条厚度均匀坚实的面片;

步骤2、将步骤1得到的面片通过蒸汽进行蒸煮,其中蒸汽压力为0.1MPa,蒸汽温度为250℃,蒸煮时间为60s,得到按照重量百分比计含水量为70%的面片,待用;

将得到的含水量为70%的面片进行预干燥,预干燥过程中采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为10m/s,干燥温度为80℃,干燥湿度为80%,干燥时间为15min,得到按照重量百分

比计含水量为35%的面片,待用;

步骤3、将步骤2得到的含水量为35%的面片进行切丝,得到面丝;

步骤4、将步骤3得到的面丝入盒后,进行二次干燥,二次干燥过程采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为10m/s,干燥温度为100℃,干燥湿度为60%,干燥时间为60min,得到按照重量百分比计含水量9.3%的面块;

步骤5、将步骤4得到的含水量9.3%的面块进行冷却、包装得到非油炸方便面面饼。

[0020] 将得到的非油炸方便面面饼用沸水94℃冲泡后,3min23s即可复水食用,且面条无粘连现象,吸汤性好。

[0021] 实施例3

步骤1、将玉米粉和醋酸酯淀粉倒入和面机混合后,加入定量盐水,开始和面,直至均匀,得到面团;其中小麦粉与醋酸酯淀粉的质量比为8:1,盐水是将食用盐溶解到自来水中得到的,其中盐水中食用盐与自来水的质量比为3:100;

将面团醒12min后,将面团压延10次,得到一条厚度均匀坚实的面片;

步骤2、将步骤1得到的面片通过蒸汽进行蒸煮,其中蒸汽压力为0.05MPa,蒸汽温度为220℃,蒸煮时间为100s,得到按照重量百分比计含水量为53%的面片,待用;

将得到的含水量为53%的面片进行预干燥,预干燥过程中采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为5m/s,干燥温度为60℃,干燥湿度为60%,干燥时间为40min,得到按照重量百分比计含水量为24.7%的面片,待用;

步骤3、将步骤2得到的含水量为24.7%的面片进行切丝,得到面丝;

步骤4、将步骤3得到的面丝入盒后,进行二次干燥,二次干燥过程采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为5m/s,干燥温度为80℃,干燥湿度为45%,干燥时间为40min,得到按照重量百分比计含水量8.7%的面块;

步骤8、将步骤7得到的含水量8.7%的面块进行冷却、包装得到非油炸方便面面饼。

[0022] 将得到的非油炸方便面面饼用沸水100℃冲泡后,3min15s即可复水食用,且面条无粘连现象,吸汤性好。

[0023] 实施例4

步骤1、将玉米粉、醋酸酯淀粉和鸡蛋白粉倒入和面机混合后,加入定量盐水,开始和面,直至均匀,得到面团;其中玉米粉、醋酸酯淀粉和鸡蛋白粉的质量比为6:1:0.15,盐水是将食用盐溶解到自来水中得到的,其中盐水中食用盐与自来水的质量比为4:100;

将面团醒15min后,将面团压延10次,得到一条厚度均匀坚实的面片;

步骤2、将步骤1得到的面片通过蒸汽进行蒸煮,其中蒸汽压力为0.07MPa,蒸汽温度为200℃,蒸煮时间为100s,得到按照重量百分比计含水量为53%的面片,待用;

将得到的含水量为53%的面片进行预干燥,预干燥过程中采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为8m/s,干燥温度为73℃,干燥湿度为50%,干燥时间为30min,得到按照重量百分比计含水量为30%的面片,待用;

步骤3、将步骤2得到的含水量为30%的面片进行切丝,得到面丝;

步骤4、将步骤3得到的面丝入盒后,进行二次干燥,二次干燥过程采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为8m/s,干燥温度为100℃,干燥湿度为40%,干燥时间为45min,得到按照重量百分比计含水量8.9%的面块;

步骤5、将步骤4得到的含水量8.9%的面块进行冷却、包装得到非油炸方便面面饼。

[0024] 将得到的非油炸方便面面饼用沸水95℃冲泡后,3min28s即可复水食用,且面条无粘连现象,吸汤性好。

[0025] 对比例1

步骤1、将玉米粉、醋酸酯淀粉和鸡蛋白粉倒入和面机混合后,加入定量盐水,开始和面,直至均匀,得到面团;其中玉米粉、醋酸酯淀粉和鸡蛋白粉的质量比为6:1:0.15,盐水是将食用盐溶解到自来水中得到的,其中盐水中食用盐与自来水的质量比为4:100;

将面团醒15min后,将面团压延10次,得到一条厚度均匀坚实的面片;

步骤2、将步骤1得到的面片通过蒸汽进行蒸煮,其中蒸汽压力为0.07MPa,蒸汽温度为200℃,蒸煮时间为100s,得到按照重量百分比计含水量为53%的面片,待用;

步骤3、将步骤2得到的含水量为53%的面片进行切丝,得到面丝;

步骤4、将步骤3得到的面丝入盒后,进行干燥,其中干燥过程中采用热风干燥机进行干燥,干燥的风速为8m/s,干燥温度为100℃,干燥湿度为30%,干燥时间为60min,得到按照重量百分比计含水量为9.7%的面片,待用;

步骤5、将步骤4得到的含水量9.7%的面块进行冷却、包装得到非油炸方便面面饼。

[0026] 将得到的非油炸方便面面饼用沸水95℃冲泡后,4min15s才可复水食用,但是面条有粘连现象出现。

[0027] 对比例1与实施例4的不同是,相较于实施例4,对比例1将面片蒸煮后直接进行切丝,并将面丝进行一次干燥,得到含水量低于10%的非油炸方便面,对比例1得到的非油炸方便面的复水时间较实施例4的复水时间长,且泡食时面条有明显的粘连现象。

[0028] 综上所述,上述实施例的改良非油炸方便面复水性的方法采用二次低温干燥,不仅能够较大程度上保留面条本身原有的色泽,而且在面丝转变成面饼时成型更美观,同时更加节能。

[0029] 而且通过本发明的方法制作得到的非油炸方便面面饼的复水性好,泡食时面条不粘连,且吸汤性好。

[0030] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,可轻易想到的变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此,本发明的保护范围应该以权利要求的保护范围为准。