



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104522522 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 22

(21) 申请号 201410716562. 6

(22) 申请日 2014. 12. 02

(71) 申请人 芜湖宏洋食品有限公司

地址 241080 安徽省芜湖市三山区经济开发
区浮山路 18 号

(72) 发明人 单正宏

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种番茄海鲜风味面条及其制备方法

(57) 摘要

一种番茄海鲜风味面条及其制备方法, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 丝瓜 55-58、丝瓜叶 4-5、丝瓜络 4-5、丝瓜藤 3-4、小麦粉 250-260、苦荞粉 260-270、大葱 6-7、干贝 11-12、蟹肉 10-11、葡萄籽粉 7-8、鸭蛋液 6-7、鱼露 3-4、枣花蜜 7-8、番茄 55-60、红花 2-3、当归 4-5、何首乌 3-4、川芎 4-5、鹿仙草 1-2、竹头草 2-3、竹炭粉 55-60、麦芽糖 8-9、花生油 30-32、营养添加剂 8-9。本发明的面条采用小麦粉、荞麦粉分别与海鲜、番茄制成面皮, 再经混合压制、切割制成, 使本发明有两种颜色, 且海鲜的鲜味与番茄的酸甜味相融合, 使本发明味道鲜美, 别具风味, 此外本发明含多种中药成分, 可补血活血。

1. 一种番茄海鲜风味面条,其特征在於由以下重量份的原料制成:

丝瓜 55-58、丝瓜叶 4-5、丝瓜络 4-5、丝瓜藤 3-4、小麦粉 250-260、苦荞粉 260-270、大葱 6-7、干贝 11-12、蟹肉 10-11、葡萄籽粉 7-8、鸭蛋液 6-7、鱼露 3-4、枣花蜜 7-8、番茄 55-60、红花 2-3、当归 4-5、何首乌 3-4、川芎 4-5、鹿仙草 1-2、竹头草 2-3、竹炭粉 55-60、麦芽糖 8-9、花生油 30-32、营养添加剂 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:奶油 2-3、皮蛋 20-22、酒糟 4-5、蜂胶 2-3、花蛤 8-9;

制备方法为:(1)将蜂胶、花蛤加 4-5 倍的水小火熬煮 25-30 分钟,过滤,所得滤液经喷雾干燥制成粉末;

(2)取皮蛋蛋黄,加奶油打成泥,得皮蛋蛋黄泥;将酒糟用纱布袋包好,与皮蛋蛋黄泥混合送入蒸锅,大火蒸 10-15 分钟后将皮蛋蛋黄泥取出,烘干后研成粉末,与步骤(1)所得物料混匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的番茄海鲜风味面条的制备方法,其特征在於包括以下步骤:

(1) 将丝瓜叶、丝瓜络、丝瓜藤加 4-5 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,收集滤液;将丝瓜榨汁,所得物料与滤液混合,小火熬膏,得全丝瓜膏;

(2) 将红花、当归、何首乌、川芎、鹿仙草、竹头草进行超微粉碎,然后与竹炭粉混合拌匀,送入铁锅,然后加入麦芽糖,小火加热,炒至物料粘结成圆润颗粒,得中药竹炭颗粒;

(3) 将大葱送入烘箱,待含水量降至 8-10% 时出料,进行粉碎;

(4)将干贝、蟹肉加 3-3.5 倍的水小火熬煮 25-30 分钟,过滤收集汤汁,得海鲜汤;将小麦粉、葡萄籽粉、鸭蛋液、鱼露、全丝瓜膏、海鲜汤、步骤(3)所得物料混合,加水揉成团,经熟化后压制成厚度为 3-3.5mm 的面皮;

(5) 取番茄果肉,打浆,所得浆液与苦荞粉混合,加水揉成团,经熟化后压制成厚度为 3-3.5mm 的面皮,覆上步骤(4)所得物料,压制,使厚度达到 5-5.5mm 后切条,气蒸 10-15 分钟后与上述工艺未用到的原料混合拌匀;

(6) 在烤盘上依次铺上中药竹炭颗粒、步骤(5)所得物料,送入烤箱,在 200-210℃ 下烤制 10-15 分钟后出料,将中药竹炭颗粒去除,即得。

一种番茄海鲜风味面条及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种番茄海鲜风味面条及其制备方法。

背景技术

[0002] 面条是我国的一种传统食品,是以谷物或豆类的面粉加工而成。目前,市场上销售的面条种类繁多,但大多营养成分单一,不具有保健功能。而丝瓜因其营养丰富而被加工成各种各样的产品,但大多忽略了丝瓜叶、丝瓜络及丝瓜藤的营养保健价值,因此需要研发含丝瓜全部营养成分的保健面条。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种番茄海鲜风味面条及其制备方法,本发明具有香味浓郁、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种番茄海鲜风味面条,其特征在于由以下重量份的原料制成:

丝瓜 55-58、丝瓜叶 4-5、丝瓜络 4-5、丝瓜藤 3-4、小麦粉 250-260、苦荞粉 260-270、大葱 6-7、干贝 11-12、蟹肉 10-11、葡萄籽粉 7-8、鸭蛋液 6-7、鱼露 3-4、枣花蜜 7-8、番茄 55-60、红花 2-3、当归 4-5、何首乌 3-4、川芎 4-5、鹿仙草 1-2、竹头草 2-3、竹炭粉 55-60、麦芽糖 8-9、花生油 30-32、营养添加剂 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:奶油 2-3、皮蛋 20-22、酒糟 4-5、蜂胶 2-3、花蛤 8-9;

制备方法为:(1)将蜂胶、花蛤加 4-5 倍的水小火熬煮 25-30 分钟,过滤,所得滤液经喷雾干燥制成粉末;

(2)取皮蛋蛋黄,加奶油打成泥,得皮蛋蛋黄泥;将酒糟用纱布袋包好,与皮蛋蛋黄泥混合送入蒸锅,大火蒸 10-15 分钟后将皮蛋蛋黄泥取出,烘干后研成粉末,与步骤(1)所得物料混匀,即得。

[0005] 所述的番茄海鲜风味面条的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将丝瓜叶、丝瓜络、丝瓜藤加 4-5 倍的水文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,收集滤液;将丝瓜榨汁,所得物料与滤液混合,小火熬膏,得全丝瓜膏;

(2) 将红花、当归、何首乌、川芎、鹿仙草、竹头草进行超微粉碎,然后与竹炭粉混合拌匀,送入铁锅,然后加入麦芽糖,小火加热,炒至物料粘结成圆润颗粒,得中药竹炭颗粒;

(3) 将大葱送入烘箱,待含水量降至 8-10% 时出料,进行粉碎;

(4) 将干贝、蟹肉加 3-3.5 倍的水小火熬煮 25-30 分钟,过滤收集汤汁,得海鲜汤;将小麦粉、葡萄籽粉、鸭蛋液、鱼露、全丝瓜膏、海鲜汤、步骤(3)所得物料混合,加水揉成团,经熟化后压制成厚度为 3-3.5mm 的面皮;

(5) 取番茄果肉,打浆,所得浆液与苦荞粉混合,加水揉成团,经熟化后压制成厚度为 3-3.5mm 的面皮,覆上步骤(4)所得物料,压制,使厚度达到 5-5.5mm 后切条,气蒸 10-15 分

钟后与上述工艺未用到的原料混合拌匀；

(6) 在烤盘上依次铺上中药竹炭颗粒、步骤(5)所得物料，送入烤箱，在 200-210℃下烤制 10-15 分钟后出料，将中药竹炭颗粒去除，即得。

[0006] 本发明中的鹿仙草为蛇菰科植物疏花蛇菰的全株，竹头草为禾本科植物竹头草的全草。

[0007] 本发明的有益效果为：

本发明的面条经由中草药、麦芽糖、竹炭粉粘结而成的颗粒烤制，其中的有效成分渗入面条中，使得面条具有保健功效，经常食用可起到补血活血的功效，同时，本发明的面条采用小麦粉、荞麦粉分别与海鲜、番茄制成面皮，再经混合压制、切割制成，使得本发明的面条具有两种颜色，且海鲜的鲜味与番茄的酸甜味相融合，使得本发明味道鲜美，别具风味。

具体实施方式

[0008] 一种番茄海鲜风味面条，其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成：

丝瓜 55、丝瓜叶 4、丝瓜络 4、丝瓜藤 3、小麦粉 250、苦荞粉 260、大葱 6、干贝 11、蟹肉 10、葡萄籽粉 7、鸭蛋液 6、鱼露 3、枣花蜜 7、番茄 55、红花 2、当归 4、何首乌 3、川芎 4、鹿仙草 1、竹头草 2、竹炭粉 55、麦芽糖 8、花生油 30、营养添加剂 8；

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成：奶油 2、皮蛋 20、酒糟 4、蜂胶 2、花蛤 8；

制备方法为：(1)将蜂胶、花蛤加 4-5 倍的水小火熬煮 25-30 分钟，过滤，所得滤液经喷雾干燥制成粉末；

(2)取皮蛋蛋黄，加奶油打成泥，得皮蛋蛋黄泥；将酒糟用纱布袋包好，与皮蛋蛋黄泥混合送入蒸锅，大火蒸 10-15 分钟后将皮蛋蛋黄泥取出，烘干后研成粉末，与步骤(1)所得物料混匀，即得。

[0009] 所述的番茄海鲜风味面条的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将丝瓜叶、丝瓜络、丝瓜藤加 4-5 倍的水文火煎煮 30-35 分钟，过滤除渣，收集滤液；将丝瓜榨汁，所得物料与滤液混合，小火熬膏，得全丝瓜膏；

(2) 将红花、当归、何首乌、川芎、鹿仙草、竹头草进行超微粉碎，然后与竹炭粉混合拌匀，送入铁锅，然后加入麦芽糖，小火加热，炒至物料粘结成圆润颗粒，得中药竹炭颗粒；

(3) 将大葱送入烘箱，待含水量降至 8-10% 时出料，进行粉碎；

(4) 将干贝、蟹肉加 3-3.5 倍的水小火熬煮 25-30 分钟，过滤收集汤汁，得海鲜汤；将小麦粉、葡萄籽粉、鸭蛋液、鱼露、全丝瓜膏、海鲜汤、步骤(3)所得物料混合，加水揉成团，经熟化后压制成厚度为 3-3.5mm 的面皮；

(5) 取番茄果肉，打浆，所得浆液与苦荞粉混合，加水揉成团，经熟化后压制成厚度为 3-3.5mm 的面皮，覆上步骤(4)所得物料，压制，使厚度达到 5-5.5mm 后切条，气蒸 10-15 分钟后与上述工艺未用到的原料混合拌匀；

(6) 在烤盘上依次铺上中药竹炭颗粒、步骤(5)所得物料，送入烤箱，在 200-210℃下烤制 10-15 分钟后出料，将中药竹炭颗粒去除，即得。