



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107897872 A

(43)申请公布日 2018.04.13

(21)申请号 201711044246.9

(22)申请日 2017.10.31

(71)申请人 罗珍

地址 江西省抚州市宜黄县二都镇二都村三组19号

(72)发明人 罗珍

(74)专利代理机构 重庆百润洪知识产权代理有限公司 50219

代理人 程宇

(51)Int.Cl.

A23L 29/30(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书4页

(54)发明名称

薯粉饺子制作方法及其薯粉饺子制品

(57)摘要

本发明公开了一种薯粉饺子制作方法及其薯粉饺子制品；其包括以下步骤：将薯粉倒入盆中，加入提前烧好的开水，用筷子搅匀，然后倒至案板，用手揉至薯粉团并擀成饺子皮；将预先准备好的大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种包入饺子皮中。本发明提供的方法的制作工艺简洁，步骤简单，易于实现，能快速制作出营养丰富，口感好，质地密实，成型好的薯粉饺子，本发明提供的薯粉饺子制品，使饺子制品家族增加了新品种，拓宽了企业发展新思路，特别适合现代人的消费时尚和新颖口味化需求，能满足更广大不同人群的口味需要，老少皆宜，具有丰富的营养价值，长期食用更有利身体健康，利于广泛推广，具有明显的经济效益和社会效益。

1. 一种薯粉饺子制作方法，其特征在于，其包括以下步骤：

(1) 预备薯粉500份，开水420份；

(2) 将薯粉倒入盆中，加入提前烧好的100℃开水，用筷子搅匀，然后倒至案板，用手揉至薯粉团的表面光滑而无颗粒状；

(3) 将揉好的薯粉团搓成条状，下成15~20份的剂子，将剂子擀成饺子皮或通过擀饺子皮设备制成饺子皮；

(4) 制备大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种：

大葱馅料：预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、大葱150份和姜适量；将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入大葱再搅匀即可获得大葱馅料；

香菇馅料：预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、泡发香菇碎150份和姜适量；将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入泡发香菇碎再搅匀即可获得第二馅料；

芹菜馅料：预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、芹菜150份和姜适量；将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入芹菜再搅匀即可获得芹菜馅料；

白菜馅料：预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、白菜150份和姜适量；将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入白菜再搅匀即可获得白菜馅料；

(5) 将大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种包入饺子皮中形成薯粉饺子。

2. 根据权利要求1所述的薯粉饺子制作方法，其特征在于，其还包括以下步骤：

(6) 将水烧开，下入包好的薯粉饺子，大火烧开煮五到八分钟，饺子飘起来再煮二分钟即可取出食用。

3. 根据权利要求1所述的薯粉饺子制作方法，其特征在于，所述步骤(4)中的芹菜馅料采用以下方法制成：

第一步：芹菜洗净切碎撒少于盐腌十分钟挤干水分备用；

第二步：肉馅分次加入水，按一个方法向打匀上劲然后加上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入芹菜再搅匀即可获得芹菜馅料。

4. 根据权利要求1所述的薯粉饺子制作方法，其特征在于，所述步骤(4)中的白菜馅料采用以下方法制成：

第一步：白菜切碎撒少许盐腌十分钟挤干水备用；

第二步：将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入白菜再搅匀即可获得白菜馅料。

5. 根据权利要求1所述的薯粉饺子制作方法，其特征在于，所述薯粉由以下重量份数比的原料组成：马铃薯粉150份，红薯粉150份，紫薯粉150份，糖20份，奶粉30份。

6. 根据权利要求1所述的薯粉饺子制作方法，其特征在于，所述步骤(2)中的开水在烧开后，放入以下重量份数比的原料进行浸泡：灵芝茶3份、甘草2份、老姜1份、玉米须2份、淡竹叶5份、沉香3份；在放入灵芝茶、甘草、老姜、玉米须、淡竹叶和沉香后，并保持开水沸腾2分钟后，再倒入分别倒入盆中与薯粉混合。

7. 一种实施权利要求1-6之一所述薯粉饺子制作方法制得的薯粉饺子制品，其特征在于：该薯粉饺子制品包括由薯粉500份和开水420混合而制成饺子皮及被该饺子包覆在其内的大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种。

8. 根据权利要求7所述的薯粉饺子制作方法，其特征在于，

所述大葱馅料由以下原料混合而成：猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、大葱150份和姜适量；

所述香菇馅料由以下原料混合而成：猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、泡发香菇碎150份和姜适量；

所述芹菜馅料由以下原料混合而成：猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、芹菜150份和姜适量；

所述白菜馅料由以下原料混合而成：猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、白菜150份和姜适量。

9. 根据权利要求7所述的薯粉饺子制作方法，其特征在于，所述薯粉由以下重量份数比的原料组成：马铃薯粉150份，红薯粉150份，紫薯粉150份，糖20份，奶粉30份。

10. 根据权利要求7所述的薯粉饺子制作方法，其特征在于，所述开水在烧开后，放入以下重量份数比的原料进行浸泡：灵芝茶3份、甘草2份、老姜1份、玉米须2份、淡竹叶5份、沉香3份；在放入灵芝茶、甘草、老姜、玉米须、淡竹叶和沉香后，并保持开水沸腾2分钟。

薯粉饺子制作方法及其薯粉饺子制品

技术领域

[0001] 本发明属于饺子技术领域，具体涉及一种薯粉饺子制作方法及其薯粉饺子制品。

背景技术

[0002] 饺子源于古代的角子，又称水饺，是深受中国人民喜爱的传统特色食品，更是我国北方民间的主食和地方小吃，也是年节食品，饺皮也可用烫面、油酥面或米粉制作；馅心可荤可素、可甜可咸；成熟方法也可以用蒸、烙、煎、炸等、荤馅有三鲜、虾仁、蟹黄、海参、鱼肉、鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等，素馅双分为什锦素馅、普通素馅之类。饺子的特点是皮薄馅嫩，味道鲜美，形状独特，百食不厌。现有的饺子系列中，馅料种类多，提供不同的口味，虽然符合大众口味，但是从其口感和营养价值上来讲，长期使用对人体并没有明显的好处，并且口感欠佳，不具有韧性和嚼劲，不能满足人们个性化口味的需求，并且在煎、汤等各种烹饪过程中易出现开裂的现象，外形也不是很美观，也影响到人们食欲。

发明内容

[0003] 针对上述的不足，本发明目的之一在于，提供一种制造工艺简便，易于实现，且快速制作出营养丰富，口感好的薯粉饺子制作方法；

[0004] 本发明目的还在于，提供一种实施上述薯粉饺子制作方法制得的薯粉饺子制品。

[0005] 为实现上述目的，本发明所提供的技术方案是：

[0006] 一种薯粉饺子制作方法，其包括以下步骤：

[0007] (1) 预备薯粉500份，开水420份；

[0008] (2) 将薯粉倒入盆中，加入提前烧好的100℃开水，用筷子搅匀，然后倒至案板，用手揉至薯粉团的表面光滑而无颗粒状；

[0009] (3) 将揉好的薯粉团搓成条状，下成15~20份的剂子，将剂子擀成饺子皮或通过擀饺子皮设备制成饺子皮；

[0010] (4) 制备大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种：

[0011] 大葱馅料：预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、大葱150份和姜适量；将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入大葱再搅匀即可获得大葱馅料；

[0012] 香菇馅料：预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、泡发香菇碎150份和姜适量；将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入泡发香菇碎再搅匀即可获得第二馅料；

[0013] 芹菜馅料：预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、芹菜150份和姜适量；将

猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲,然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀,最后加入芹菜再搅匀即可获得芹菜馅料;

[0014] 白菜馅料:预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、白菜150份和姜适量;将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲,然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀,最后加入芹菜再搅匀即可获得白菜馅料;

[0015] (5) 将大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种包入饺子皮中形成薯粉饺子。

[0016] 作为本发明的一种改进,其还包括以下步骤:

[0017] (6) 将水烧开,下入包好的薯粉饺子,大火烧开煮五到八分钟,饺子飘起来再煮二分钟即可取出食用。

[0018] 作为本发明的一种改进,所述步骤(4)中的芹菜馅料采用以下方法制成:

[0019] 第一步:芹菜洗净切碎撒少于盐腌十分钟挤干水分备用;

[0020] 第二步:肉馅分次加入水,按一个方法向打匀上劲然后加上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀,最后加入芹菜再搅匀即可获得芹菜馅料。

[0021] 作为本发明的一种改进,所述步骤(4)中的白菜馅料采用以下方法制成:

[0022] 第一步:白菜切碎撒少许盐腌十分钟挤干水备用;

[0023] 第二步:将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲,然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀,最后加入芹菜再搅匀即可获得白菜馅料。

[0024] 一种实施上述薯粉饺子制作方法制得的薯粉饺子制品,该薯粉饺子制品包括由薯粉500份和开水420混合而制成饺子皮及被该饺子包覆在其内的大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种。

[0025] 作为本发明的一种改进,所述薯粉由以下重量份数比的原料组成:马铃薯粉150份,红薯粉150份,紫薯粉150份,糖20份,奶粉30份。马铃薯粉具有较好的粘性,加入马铃薯粉,有效提升饺子皮的口感;而红薯粉更具有柔韧,更富有弹性,水煮不易糊汤,煎煮不易裂开,确保饺子的完整性;紫薯粉又叫黑薯粉,其富含蛋白质、淀粉、果胶、纤维素、氨基酸维生素及多种矿物质,同时还富含硒元素和花青素。紫薯营养丰富,具有特殊保健功能,其中的蛋白质氨基酸都是极易被人体消化和吸收的。其中富含的维生素A可以改善视力和皮肤的粘膜上皮细胞,维生素C可使胶元蛋白正常合成,防治坏血病的发生,花青素是天然强效自由基清除剂。具有丰富的营养价值,长期食用更有利身体健康。奶粉的加入,进一步提升营养,同时具有奶香味,再配合适量的糖,口感更佳。

[0026] 作为本发明的一种改进,所述步骤(2)中的开水在烧开后,放入以下重量份数比的原料进行浸泡:灵芝茶3份、甘草2份、老姜1份、玉米须2份、淡竹叶5份、沉香3份;在放入灵芝茶、甘草、老姜、玉米须、淡竹叶和沉香后,并保持开水沸腾2分钟后,再倒入分别倒入盆中与薯粉混合。采用以茶载药的作用机理,通过浸泡使得灵芝茶、甘草、老姜、玉米须、淡竹叶和沉香的营养成份融入开水中,将其含有的难以被人体吸收的大分子物质(如:木质素、粗蛋白等)转化为人体容易吸收的小分子物质(如多糖、三帖、多肽、氨基酸等),有效提升开水的

营养与保健效果,长期食用更有利身体健康。

[0027] 本发明的有益效果为:本发明提供的方法的制作工艺简洁,步骤简单,易于实现,能快速制作出营养丰富,口感好,质地密实,成型好的薯粉饺子,且更具有韧性和嚼劲,能满足更广大不同人群的口味需要,老少皆宜,长期食用更有利身体健康;本发明提供的薯粉饺子制品,使饺子制品家族增加了新品种,拓宽了企业发展新思路,特别适合现代人的消费时尚和新颖口味化需求,而且具有丰富的营养价值,长期食用更有利身体健康,利于广泛推广,具有明显的经济效益和社会效益。

[0028] 下面结合实施例,对本发明作进一步说明。

具体实施方式

[0029] 实施例:本实施例提供的一种薯粉饺子制作方法,其包括以下步骤:

[0030] (1) 预备薯粉500份,开水420份;其中所述薯粉由以下重量份数比的原料组成:马铃薯粉150份,红薯粉150份,紫薯粉150份,糖20份,奶粉30份。马铃薯粉具有较好的粘性,加入马铃薯粉,有效提升饺子皮的口感;而红薯粉更具有柔韧,更富有弹性,水煮不易糊汤,煎煮不易裂开,确保饺子的完整性;紫薯粉又叫黑薯粉,其富含蛋白质、淀粉、果胶、纤维素、氨基酸维生素及多种矿物质,同时还富含硒元素和花青素。紫薯营养丰富,具有特殊保健功能,其中的蛋白质氨基酸都是极易被人体消化和吸收的。其中富含的维生素A可以改善视力和皮肤的粘膜上皮细胞,维生素C可使胶原蛋白正常合成,防治坏血病的发生,花青素是天然强效自由基清除剂。具有丰富的营养价值,长期食用更有利身体健康。奶粉的加入,进一步提升营养,同时具有奶香味,再配合适量的糖,口感更佳。

[0031] (2) 开水在烧开后,放入以下重量份数比的原料进行浸泡:灵芝茶3份、甘草2份、老姜1份、玉米须2份、淡竹叶5份、沉香3份;在放入灵芝茶、甘草、老姜、玉米须、淡竹叶和沉香后,并保持开水沸腾2分钟后,再倒入分别倒入盆中与薯粉混合。采用以茶载药的作用机理,通过浸泡使得灵芝茶、甘草、老姜、玉米须、淡竹叶和沉香的营养成份融入开水中,将其含有的难以被人体吸收的大分子物质(如:木质素、粗蛋白等)转化为人体容易吸收的小分子物质(如多糖、三肽、多肽、氨基酸等),有效提升开水的营养与保健效果,长期食用更有利身体健康。将薯粉倒入盆中,加入提前烧好的100℃开水,用筷子搅匀,然后倒至案板,用手揉至薯粉团的表面光滑而无颗粒状;

[0032] (3) 将揉好的薯粉团搓成条状,下成15~20份的剂子,将剂子擀成饺子皮或通过擀饺子皮设备制成饺子皮;

[0033] (4) 制备大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种:

[0034] 大葱馅料:预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、大葱150份和姜适量;将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲,然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀,最后加入大葱再搅匀即可获得大葱馅料;

[0035] 香菇馅料:预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、泡发香菇碎150份和姜适量;将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲,然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀,最后加入泡发香菇碎再搅匀即可获得第二馅

料；

[0036] 芹菜馅料：预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、芹菜150份和姜适量；将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入芹菜再搅匀即可获得芹菜馅料；具体的，芹菜馅料采用以下方法制成：第一步：芹菜洗净切碎撒少于盐腌十分钟挤干水分备用；第二步：肉馅分次加入水，按一个方法向打匀上劲然后加上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入芹菜再搅匀即可获得芹菜馅料。

[0037] 白菜馅料：预备猪肉碎500份、水150份、糖2份、鸡粉7.5份、味精7.5份、盐5份、葱油20份、香油5份、生抽5份、酱油3份、十三香1份、生粉10份、香葱20份、白菜150份和姜适量；将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入芹菜再搅匀即可获得白菜馅料；具体的，白菜馅料采用以下方法制成：第一步：白菜切碎撒少许盐腌十分钟挤干水备用；第二步：将猪肉碎加入水按一个方法向打匀上劲，然后加入上述糖、鸡粉、味精、盐、葱油、香油、生抽、酱油、十三香、生粉、香葱和姜拌匀，最后加入芹菜再搅匀即可获得白菜馅料。

[0038] (5) 将大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种包入饺子皮中形成薯粉饺子。

[0039] (6) 将水烧开，下入包好的薯粉饺子，大火烧开煮五到八分钟，饺子飘起来再煮二分钟即可取出食用。

[0040] 一种实施上述薯粉饺子制作方法制得的薯粉饺子制品，该薯粉饺子制品包括由薯粉500份和开水420混合而制成饺子皮及被该饺子包覆在其内的大葱馅料、香菇馅料、芹菜馅料或白菜馅料中的一种或多种。采用薯粉制成的，更具有韧性和嚼劲，且营养丰富，口感佳，带来新颖口味化。

[0041] 上述猪肉碎中的瘦肉与肥肉的份数比优选为6:4，其口感更佳；当然，可以根据个人爱好来相应调整瘦肉与肥肉的份数比。

[0042] 本发明提供的方法的制作工艺简洁，步骤简单，易于实现，能快速制作出营养丰富，口感好，质地密实，成型好，且更具有韧性和嚼劲的薯粉饺子，本发明提供的薯粉饺子制品，使饺子制品家族增加了新品种，拓宽了企业发展新思路，特别适合现代人的消费时尚和新颖口味化需求，能满足更广大不同人群的口味需要，老少皆宜，具有丰富的营养价值，长期食用更有利身体健康，利于广泛推广，具有明显的经济效益和社会效益。

[0043] 上述实施例仅为本发明较好的实施方式，本发明不能一一列举出全部的实施方式，凡采用上述实施例的技术方案，或根据上述实施例所做的等同变化，均在本发明保护范围内。

[0044] 根据上述说明书的揭示和教导，本发明所属领域的技术人员还可以对上述实施方式进行变更和修改。因此，本发明并不局限于上面揭示和描述的具体实施方式，对本发明的一些修改和变更也应当落入本发明的权利要求的保护范围内。此外，尽管本说明书中使用了一些特定的术语，但这些术语只是为了方便说明，并不对本发明构成任何限制。如本发明上述实施例所述，采用与其相同或相似的组分而得到的其它薯粉饺子制品及其制作方法，均在本发明保护范围内。