



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 114698830 A

(43) 申请公布日 2022.07.05

(21) 申请号 202210279167.0

A23L 3/3517 (2006.01)

(22) 申请日 2022.03.21

A23L 33/00 (2016.01)

(71) 申请人 安徽金香丝薯业有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市固镇县刘集镇董庙村

(72) 发明人 蔡之瑞 刘丽丽

(74) 专利代理机构 北京京专专利代理事务所

(普通合伙) 11908

专利代理师 方明

(51) Int. Cl.

A23L 29/30 (2016.01)

A23L 19/10 (2016.01)

A23L 7/10 (2016.01)

A23L 23/00 (2016.01)

A23L 29/00 (2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种保健型红薯粉丝加工生产工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种保健型红薯粉丝加工生产工艺,包括以下步骤:步骤一:原料选择、挑选表面光滑,无病虫害,无青头,大小适中的红薯作为主原料,挑选糙米、糯米、莲藕以及葛根作为辅材原料,再挑选优质的猪大骨备用;步骤二:淀粉制备,并进行干燥处理,留待备用;步骤三:原料混合;步骤四:冲糊水制备;步骤五:冲糊、选取步骤二中混合的淀粉放置盆中,向其中加入步骤四中所制备的骨汤,在加汤过程中需要不间断的进行搅拌,直至调成糊状,然后向其中冲入开水,使其变硬,再选取步骤二中得到的纯红薯淀粉,用步骤四的骨汤加入其中搅拌,再将得到的淀粉水冲入糊中,边冲边搅;步骤六:上瓢把粉;步骤七:喷油;步骤八:成品。

1. 一种保健型红薯粉丝加工生产工艺,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一:原料选择、挑选表面光滑,无病虫害,无青头,大小适中的红薯作为主原料,挑选糙米、糯米、莲藕以及葛根作为辅材原料,再挑选优质的猪大骨备用;

步骤二:淀粉制备、将步骤一选好的主原料和辅材原料进行清洗干燥,之后再行研磨和过滤操作,得到主、辅材原料的淀粉,并进行干燥处理,留待备用;

步骤三:原料混合、将步骤二得到的主、辅材干淀粉进行细筛,之后将多种干淀粉进行混合搅拌,留待备用;

步骤四:冲糊水制备、在进行步骤三的同时,将步骤一选材的猪骨洗净,然后用清水熬煮一段时间,进行过滤去渣,留汤冷却备用;

步骤五:冲糊、选取步骤二中混合的淀粉放置盆中,向其中加入步骤四中所制备的骨汤,在加汤过程中需要不间断的进行搅拌,直至调成糊状,然后向其中冲入开水,使其变硬,再选取步骤二中得到的纯红薯淀粉,用步骤四的骨汤加入其中搅拌,再将得到的淀粉水冲入糊中,边冲边攪;

步骤六:上瓢把粉、将步骤五制备好的混合物放入瓢中,然后敲击瓢,让淀粉沿着瓢孔漏出,流入锅中煮制,得到粉丝,然后捞出冷却;

步骤七:喷油、向步骤七的粉丝表面喷洒一层油膜,然后继续放置冷却;

步骤八:成品、将步骤七冷却好的粉丝剪断,然后放入冷冻室进行冷冻,然后将冷冻后将粉丝放入温水里,溶冰,再把粉丝用手搓拉,使粉丝全部散开,放到架上晾晒,最后进行包装即可。

2. 根据权利要求1所述的一种保健型红薯粉丝加工生产工艺,其特征在于:所述步骤四中猪骨熬制时间不得低于90分钟,且以猪骨块的形式进行熬煮。

3. 根据权利要求1所述的一种保健型红薯粉丝加工生产工艺,其特征在于:所述步骤五中冲糊用的猪骨汤温度为60-70℃。

4. 根据权利要求1所述的一种保健型红薯粉丝加工生产工艺,其特征在于:所述步骤七中喷油的时候,选择粉丝还未冷却且具有一定柔软度的状态下进行喷油,有助于让油附着在其表面上。

一种保健型红薯粉丝加工生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及粉丝生产技术领域,具体为一种保健型红薯粉丝加工生产工艺。

背景技术

[0002] 红薯粉丝因其口感好,易存放,因此受到大家喜爱。而目前的粉丝生产工艺,由于缺乏相关标准和强制要求,不同生产厂家有不同的方法。有些生产厂家甚至为降低生产成本再加入价格相对较低的玉米淀粉,木薯淀粉,小麦淀粉等,有的还使用明矾、食用胶等其他辅料,食用不安全,也不卫生。传统粉丝生产工艺生产出来的粉丝不耐煮,容易糊断,口感较差,并且,现有的粉丝其成分相对较为单一,只能够简单的实现报复版,对于其可吸收的营养物质相对较少,粉丝吃多了,还容易造成营养不良,无法为人们提供所需的营养元素。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种保健型红薯粉丝加工生产工艺,以解决上述背景技术中提出的技术问题。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种保健型红薯粉丝加工生产工艺,包括以下步骤:

[0005] 步骤一:原料选择、挑选表面光滑,无病虫害,无青头,大小适中的红薯作为主原料,挑选糙米、糯米、莲藕以及葛根作为辅材原料,再挑选优质的猪大骨备用;

[0006] 步骤二:淀粉制备、将步骤一选好的主原料和辅材原料进行清洗干燥,之后再行研磨和过滤操作,得到主、辅材原料的淀粉,并进行干燥处理,留待备用;

[0007] 步骤三:原料混合、将步骤二得到的主、辅材干淀粉进行细筛,之后将多种干淀粉进行混合搅拌,留待备用;

[0008] 步骤四:冲糊水制备、在进行步骤三的同时,将步骤一选材的猪骨洗净,然后用清水熬煮一段时间,进行过滤去渣,留汤冷却备用;

[0009] 步骤五:冲糊、选取步骤二中混合的淀粉放置盆中,向其中加入步骤四中所制备的骨汤,在加汤过程中需要不间断的进行搅拌,直至调成糊状,然后向其中冲入开水,使其变硬,再选取步骤二中得到的纯红薯淀粉,用步骤四的骨汤加入其中搅拌,再将得到的淀粉水冲入糊中,边冲边搅;

[0010] 步骤六:上瓢把粉、将步骤五制备好的混合物放入瓢中,然后敲击瓢,让淀粉沿着瓢孔漏出,流入锅中煮制,得到粉丝,然后捞出冷却;

[0011] 步骤七:喷油、向步骤七的的粉丝表面喷洒一层油膜,然后继续放置冷却;

[0012] 步骤八:成品、将步骤七冷却好的粉丝剪断,然后放入冷冻室进行冷冻,然后将冷冻后将粉丝放入温水里,溶冰,再把粉丝用手搓拉,使粉丝全部散开,放到架上晾晒,最后进行包装即可。

[0013] 优选的,所述步骤四中猪骨熬制时间不得低于90分钟,且以猪骨块的形式进行熬煮。

[0014] 优选的,所述步骤五中冲糊用的猪骨汤温度为60-70℃。

[0015] 优选的,所述步骤七中喷油的时候,选择粉丝还未冷却且具有一定柔软度的状态下进行喷油,有助于让油附着在其表面上。

[0016] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0017] 1、该保健型红薯粉丝加工生产工艺,以糙米所制得的淀粉作为辅材,加工所得到的粉丝,在食用的时候,为单一的粉丝提供一定的维生素以及膳食纤维,补充身体所需的微量元素之外,还可以促进消化,糙米中含木酚素,有主改善体脂肪和身体质量。

[0018] 2、该保健型红薯粉丝加工生产工艺,糯米粉的添加,一方面是为了粉丝食用时候的报复版,并且糯米食后还具有一定的抗饿能力,同时,糯米粉的粘性还可以增加整个粉丝的韧性和耐煮性,不易发生断裂的问题。

[0019] 3、该保健型红薯粉丝加工生产工艺,莲藕堪称中医养生好食材,生藕性味甘寒,可清热生津、凉血止血、散瘀,适用于口干舌燥及火气大的人;煮熟后,性由寒转温,有健脾养胃、补气养血、止泻的效果,适合胃肠虚弱、消化不良的人食用。

[0020] 4、该保健型红薯粉丝加工生产工艺,采用猪骨熬制的汤来进行加工粉丝,一方面猪骨熬汤中含有丰富的类粘蛋白和骨胶原,一方面增加粉丝的营养物质含量,另一方面其中的骨胶原在干燥过后还具有一定的粘附性,增加粉丝的韧性。

[0021] 5、该保健型红薯粉丝加工生产工艺,用油混合在成型的粉丝之中,在烹煮的时候可以增加粉丝能够吸收热量的极限,并且将热量更多的存储在粉丝之中,这样在食用的时候,可以确保粉丝内部的一些材料能够足够熟,防止内部夹生的情况出现,然后在粉丝还未干的时候,在其表面以喷雾的形式向粉丝表面喷洒上一层食用油,这一层食用油的存在,一方面可以在后续包装售卖的时候隔绝外界空气,让粉丝更容易保存,另一方面,在烹煮的时候,还可以快速导热,加快粉丝熟的速度,同时还可以增加烹煮水的含油量,带有粉丝香味的部分食用油便会混在汤料中,增加香味。

具体实施方式

[0022] 下面将结合本发明实施例对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0023] 实施例:本发明提供一种技术方案:一种保健型红薯粉丝加工生产工艺,包括以下步骤:

[0024] 步骤一:原料选择、挑选表面光滑,无病虫害,无青头,大小适中的红薯作为主原料,挑选糙米、糯米、莲藕以及葛根作为辅材原料,再挑选优质的猪大骨备用;

[0025] 步骤二:淀粉制备、将步骤一选好的主原料和辅材原料进行清洗干燥,之后再研磨和过滤操作,得到主、辅材原料的淀粉,并进行干燥处理,留待备用;

[0026] 步骤三:原料混合、将步骤二得到的主、辅材干淀粉进行细筛,之后将多种干淀粉进行混合搅拌,留待备用;

[0027] 步骤四:冲糊水制备、在进行步骤三的同时,将步骤一选材的猪骨洗净,然后用清水熬煮一段时间,进行过滤去渣,留汤冷却备用;

[0028] 步骤五:冲糊、选取步骤二中混合的淀粉放置盆中,向其中加入步骤四中所制备的骨汤,在加汤过程中需要不间断的进行搅拌,直至调成糊状,然后向其中冲入开水,使其变硬,再选取步骤二中得到的纯红薯淀粉,用步骤四的骨汤加入其中搅拌,再将得到的淀粉水冲入糊中,边冲边攪;

[0029] 步骤六:上瓢把粉、将步骤五制备好的混合物放入瓢中,然后敲击瓢,让淀粉沿着瓢孔漏出,流入锅中煮制,得到粉丝,然后捞出冷却;

[0030] 步骤七:喷油、向步骤七的粉丝表面喷洒一层油膜,然后继续放置冷却;

[0031] 步骤八:成品、将步骤七冷却好的粉丝剪断,然后放入冷冻室进行冷冻,然后将冷冻后将粉丝放入温水里,溶冰,再把粉丝用手搓拉,使粉丝全部散开,放到架上晾晒,最后进行包装即可。

[0032] 其中,步骤四中猪骨熬制时间不得低于90分钟,且以猪骨块的形式进行熬煮。

[0033] 其中,步骤五中冲糊用的猪骨汤温度为60-70℃。

[0034] 其中,步骤七中喷油的时候,选择粉丝还未冷却且具有一定柔软度的状态下进行喷油,有助于让油附着在其表面上。

[0035] 在本发明的描述中,还需要说明的是,除非另有明确的规定和限定,术语“设置”、“安装”、“相连”、“连接”应做广义理解,例如,可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或一体地连接;可以是机械连接,也可以是电连接;可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相连,可以是两个元件内部的连通。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本发明中的具体含义。

[0036] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。