(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105053854 A
(43)申请公布日 2015.11.18

(21)申请号 201510499806.4

(22)申请日 2015.08.16

(71)申请人 福家欢食品股份有限公司
地址 515525 广东省揭阳市蓝城区霖磐镇德北村乌石片

(72)发明人 陈壮华 谢桂勉 黄锦爱

(74)专利代理机构 揭阳市博佳专利代理事务所 44252
代理人 黄少松

(51)Int.Cl.
A23L 1/16(2006.01)
A23L 1/162(2006.01)
A23L 1/30(2006.01)
A23L 1/28(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种虫草花方便面的制作方法及其制成的方便面

(57)摘要

本发明涉及一种虫草花方便面的制作方法及其制成的方便面，将虫草花洗净，加水慢火熬煮，冷却后得到虫草花熬煮汤汁和虫草花残渣；取小麦面粉、木薯淀粉、食用碱、食用盐，加入虫草花熬煮汤汁进行搅拌和面；面团制成后依次经熟化、压延、切丝、蒸煮常规工序制作；蒸煮后的面条过温度30～60℃的油槽拉伸，油槽中的油脂保持循环流动，过油后的面条切断入面盒沥油得到面块，面块再经远红外干燥定型，冷却后得到方便面面饼；取虫草花残渣、山茶油、食用盐、鸡精，于炒锅中加热炒匀，无菌封装得到调料包；将方便面面饼和调料包无菌包装，得到虫草花方便面。具有安全健康、营养价值高、保健功能的优点。

CN 105053854 A

1.一种虫草花方便面的制作方法，其制作过程包括：

（a）、以重量份计，将10-15份虫草花洗净，加水45-50份，慢火熬煮，冷却后将汤汁和虫草花残渣分离，得到30-35份虫草花熬煮汤汁和8-12份虫草花残渣；

（b）、以重量份计，取小麦面粉90-120份、木薯淀粉10-13份、食用碱0.3-0.6份、食用盐0.3-0.6份，加入虫草花熬煮汤汁30-35份进行搅拌和面；

（c）、面团制成后依次经熟化、压延、切丝、蒸煮常规工序制作；

（d）、蒸煮后的面条过温度30-60℃的油槽拉伸，油槽中的油脂保持循环流动，过油后的面条切断入面盒沥油得到面块，面块再经远红外干燥定型，冷却后得到方便面面饼；

（e）、以重量份计，取虫草花残渣8-12份、山茶油0.4-0.6份、食用盐0.5-0.8份、鸡精0.2-0.4份，于炒锅中加热炒匀，无菌封装得到调料包；

（f）、将方便面面饼和调料包无菌包装，得到虫草花方便面。

2.一种虫草花方便面，由以下步骤制成：

（a）、以重量份计，将10-15份虫草花洗净，加水45-50份，慢火熬煮，冷却后将汤汁和虫草花残渣分离，得到30-35份虫草花熬煮汤汁和8-12份虫草花残渣；

（b）、以重量份计，取小麦面粉90-120份、木薯淀粉10-13份、食用碱0.3-0.6份、食用盐0.3-0.6份，加入虫草花熬煮汤汁30-35份进行搅拌和面；

（c）、面团制成后依次经熟化、压延、切丝、蒸煮常规工序制作；

（d）、蒸煮后的面条过温度30-60℃的油槽拉伸，油槽中的油脂保持循环流动，过油后的面条切断入面盒沥油得到面块，面块再经远红外干燥定型，冷却后得到方便面面饼；

（e）、以重量份计，取虫草花残渣8-12份、山茶油0.4-0.6份、食用盐0.5-0.8份、鸡精0.2-0.4份，于炒锅中加热炒匀，无菌封装得到调料包；

（f）、将方便面面饼和调料包无菌包装，得到虫草花方便面。

一种虫草花方便面的制作方法及其制成的方便面

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域，具体涉及一种方便面及其制作方法。

背景技术

[0002] 随着现代社会的进步与发展，生活、工作的节奏越来越快，方便面食品因其携带、食用方便而得到消费者，特别是青年人、上班族的青睐。但传统方便面食品营养价值不高，长期食用易导致蛋白质、维生素、矿物质的摄入不足，同时油炸型方便面使用的棕榈油是一种饱和油脂，其饱和脂肪酸含量高达50%，对心血管的健康极为不利，且油脂在反复高温煎炸过程中容易产生各种过氧化物等不利于身体健康的物质。为此，开发生产安全健康、具有保健功能的方便食品是社会发展的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是针对上述存在问题，提供一种具有安全健康、营养价值高、保健功能的虫草花方便面的制作方法及其制成的方便面。

[0004] 本发明，一种虫草花方便面的制作方法，其制作过程包括：

（a）、以重量份计，将10-15份虫草花洗净，加水45-50份，慢火熬煮，冷却后将汤汁和虫草花残渣分离，得到30-35份虫草花熬煮汤汁和8-12份虫草花残渣；

（b）、以重量份计，取小麦面粉90-120份、木薯淀粉10-13份、食用碱0.3-0.6份、食用盐0.3-0.6份，加入虫草花熬煮汤汁30-35份进行搅拌和面；

（c）、面团制成后依次经熟化、压延、切丝、蒸煮常规工序制作；

（d）、蒸煮后的面条过温度30-60℃的油槽拉伸，油槽中的油脂保持循环流动，过油后的面条切断入面盒沥油得到面块，面块再经远红外干燥定型，冷却后得到方便面面饼；

（e）、以重量份计，取虫草花残渣8-12份、山茶油0.4-0.6份、食用盐0.5-0.8份、鸡精0.2-0.4份，于炒锅中加热炒匀，无菌封装得到调料包；

（f）、将方便面面饼和调料包无菌包装，得到虫草花方便面。

[0005] 本发明，一种虫草花方便面，由以下步骤制成：

（a）、以重量份计，将10-15份虫草花洗净，加水45-50份，慢火熬煮，冷却后将汤汁和虫草花残渣分离，得到30-35份虫草花熬煮汤汁和8-12份虫草花残渣；

（b）、以重量份计，取小麦面粉90-120份、木薯淀粉10-13份、食用碱0.3-0.6份、食用盐0.3-0.6份，加入虫草花熬煮汤汁30-35份进行搅拌和面；

（c）、面团制成后依次经熟化、压延、切丝、蒸煮常规工序制作；

（d）、蒸煮后的面条过温度30-60℃的油槽拉伸，油槽中的油脂保持循环流动，过油后的面条切断入面盒沥油得到面块，面块再经远红外干燥定型，冷却后得到方便面面饼；

（e）、以重量份计，取虫草花残渣8-12份、山茶油0.4-0.6份、食用盐0.5-0.8份、鸡精0.2-0.4份，于炒锅中加热炒匀，无菌封装得到调料包；

（f）、将方便面面饼和调料包无菌包装，得到虫草花方便面。

[0006] 本发明，所采用组份介绍：

虫草花，又称虫草菌，其菌种来源于蛹虫草，是虫、菌结合的药用真菌，富含蛋白质、18种氨基酸、17种微量元素、12种维生素（A、B_1、B_2、B_6、B_{12}、C、D、E等），营养成分种类及含量均优于普通食用菌类。虫草花性平、温，味甘，归肺、肾经。其有益肝肾、补精髓、止血化痰的功效，可以壮阳补肾、增强体力和精力，对于恢复头脑清醒和提高大脑记忆力都有良好作用。虫草花中含有虫草酸和虫草素，能够综合调理人机体内环境，增强体内巨噬细胞的功能，对增强和调节人体免疫功能、提高人体抗病能力有一定的作用。经美国、韩国、日本、加拿大、以及国内十多个科研单位的研究和检测证明，虫草花是传统冬虫夏草的最理想代用品。

[0007] 本发明的制作方法，与现有的技术相比，其有益效果是：

1)、加入虫草花，可弥补方便面或其他面制品营养不全面的缺点，虫草花的熬煮汤汁中蕴含了其大部分的营养物质，与家庭煲煮相比较，使用虫草花熬煮汤汁制作面条，营养物质被牢牢包裹在面筋网络结构中，食用此面条可获得家庭煲煮相当的保健功效，但食用更加方便快捷、冲泡即食，适合现代人的生活节奏；

2)、将虫草花熬煮后的残渣作为调味包的主料，既充分利用了虫草花几乎全部的营养价值，又使冲泡后的方便面香气滋味更浓，汤色金黄清亮，可见虫草花实物，更能刺激食欲；

3)、虫草花熬煮汤汁用于和面，虫草花熬煮残渣作为调味包主料，可将虫草花的营养物质完美融合于方便面中，食用该方便面可弥补传统方便面营养不均衡的不足，具有增强机体免疫力、帮助睡眠、降血压、提高大脑记忆力、美容作用等功效。

[0008] 本发明，具有安全健康、营养价值高、保健功能的优点。

具体实施方式

[0009] 实施例1：一种虫草花方便面，由以下步骤制成：

(a)、以重量份计，将10份虫草花洗净，加水48份，慢火熬煮2小时，冷却后将汤汁和虫草花残渣分离，得到35份虫草花熬煮汤汁和8份虫草花残渣；

(b)、以重量份计，取小麦面粉110份、木薯淀粉12份、食用碱0.5份、食用盐0.5份，加入虫草花熬煮汤汁35份进行搅拌和面；

(c)、面团制成后依次经熟化、压延、切丝、蒸煮等常规工序制作；

(d)、蒸煮后的面条过温度50℃的油槽拉伸，油槽中的油脂保持循环流动，过油后的面条切断入面盒沥油得到面块，面块再经远红外干燥定型，冷却后得到方便面面饼；

(e)、以重量份计，取虫草花残渣8份、山茶油0.4份、食用盐0.6份、鸡精0.2份，于炒锅中加热炒匀，无菌封装得到调料包；

(f)、将方便面面饼和调料包无菌包装，得到虫草花方便面。

[0010] 为验证本发明实施例1产品是否达到预期的设计效果，对食用本发明实施例1产品的100名食用者进行了问卷调查，调查结果经统计后形成下表：

问题结果统计	本产品金黄爽滑	本产品汤色金黄清亮	本产品虫草花滋味十足
人数	91	86	90
所占比例（%）	91.0	86.0	90.0

实施例 2：一种虫草花方便面，由以下步骤制成：

（a）、以重量份计，将 12 份虫草花洗净，加水 45 份，慢火熬煮 2 小时，冷却后将汤汁和虫草花残渣分离，得到 30 份虫草花熬煮汤汁和 10 份虫草花残渣；

（b）、以重量份计，取小麦面粉 90 份、木薯淀粉 10 份、食用碱 0.4 份、食用盐 0.4 份，加入虫草花熬煮汤汁 30 份进行搅拌和面；

（c）、面团制成后依次经熟化、压延、切丝、蒸煮等常规工序制作；

（d）、蒸煮后的面条过温度 40℃的油槽拉伸，油槽中的油脂保持循环流动，过油后的面条切断入面盒沥油得到面块，面块再经远红外干燥定型，冷却后得到方便面面饼；

（e）、以重量份计，取虫草花残渣 10 份、山茶油 0.6 份、食用盐 0.8 份、鸡精 0.4 份，于炒锅中加热炒匀，无菌封装得到调料包；

（f）、将方便面面饼和调料包无菌包装，得到虫草花方便面。

[0011] 为验证本发明实施例 2 产品是否达到预期的设计效果，对食用本发明实施例 2 产品的 100 名食用者进行了问卷调查，调查结果经统计后形成下表：

问题结果统计	本产品金黄爽滑	本产品汤色金黄清亮	本产品虫草花滋味十足
人数	95	90	92
所占比例（%）	95.0	90.0	92.0

显然，本发明的上述实施例仅仅是为清楚地说明本发明所作的举例，而并非是对本发明的实施方式的限定；对于所属领域的普通技术人员来说，在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动，这里无需也无法对所有的实施方式予以穷举；凡在本发明的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等，均应包含在本发明权利要求的保护范围之内。