



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104757469 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 08

(21) 申请号 201510139514. X

(22) 申请日 2015. 03. 29

(71) 申请人 陶峰

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县经济开发区食品工业园区 11 号

(72) 发明人 陶峰

(51) Int. Cl.

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种莲藕膨化食品的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种莲藕膨化食品的制作方法,属于食品加工领域。其特征在于:采用低筋面粉 12 千克,玉米淀粉 6 千克,马铃薯淀粉 3 千克,莲子粉 2 千克,莲藕 20 千克,蔗糖 30 千克,食盐 1.5 千克,适量大豆油为原料,其加工工艺为原料→拌料→熟化→成型→干燥→油炸膨化→脱油→调味→包装→成品。有益效果:本发明产品色泽微黄,酥脆可口,口感细腻,香味浓郁,具有莲藕香脆的风味;本产品营养价值很高,富含蛋白质、维生素等多种营养物质,有利于促进人体的新陈代谢,增强人体免疫力作用,具有滋补养性、益血补心、健脾开胃、防老抗衰和生津止渴的功效,是一种集美味和营养于一体的绿色食品。

1. 一种莲藕膨化食品的制作方法,其特征在于:采用低筋面粉 12 千克,玉米淀粉 6 千克,马铃薯淀粉 3 千克,莲子粉 2 千克,莲藕 20 千克,蔗糖 30 千克,食盐 1.5 千克,适量大豆油为原料,其加工工艺为原料→拌料→熟化→成型→干燥→油炸膨化→脱油→调味→包装→成品,具体操作步骤为:

A、原料选择:选取新鲜无杂质的莲藕、玉米淀粉、马铃薯淀粉、莲子粉、蔗糖、呈淡黄色透明澄清的大豆油、含氯化钠 99.9% 的精盐及低筋面粉作为原材料;

B、莲藕粉制备:鲜莲藕→去杂→烘干→粉碎过筛→冷藏备用;

C、膨化食品制作:

a. 拌料:按上述配方备料,投入转速 3500 转/分的搅拌机,时间 26 分钟,加水 30%;

b. 熟化、成型:经双螺杆挤出熟化机熟化,再经过机头的磨具造型,使其大小一致,厚薄均匀;

c. 干燥:将成型的坯料在 65℃ 下干燥 15 小时,成为水分达 8-12% 的干胚料;

d. 油炸膨化:将成型品入大豆油锅中,油温 160℃,油炸时间为 10-12 秒;

e. 脱油:采用低速离心机脱油,转速为 1300 转/分,时间 14 分钟;

f. 调味:拌入少许孜然粉、椒盐及味精,制得香酥口味;

g. 包装:采用复合袋充氮包装,防止成品破碎吸湿。

一种莲藕膨化食品的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种莲藕膨化食品的制作方法。

背景技术

[0002] 莲藕,属睡莲科植物,莲的根茎。形状肥大有节,中间有一些管状小孔,折断后有丝相连。藕微甜而脆,可生食也可做菜,而且药用价值相当高,它的根根叶叶,花须果实,无不为宝,都可滋补入药。用藕制成粉,能消食止泻,开胃清热,滋补养性,预防内出血,是妇孺童姬、体弱多病者上好的流质食品和滋补佳珍,在清咸丰年间,就被钦定为御膳贡品了。藕含有淀粉、蛋白质、天门冬素、维生素 C 以及氧化酶成分,含糖量也很高,生吃鲜藕能清热解烦,解渴止呕;如将鲜藕压榨取汁,其功效更甚,煮熟的藕性味甘温,能健脾开胃,益血补心,故主补五脏,有消食、止渴、生津的功效。藕的营养价值很高,富含铁、钙等微量元素,植物蛋白质、维生素以及淀粉含量也很丰富,有明显的补益气血,增强人体免疫力作用。故中医称其:“主补中养神,益气力”。藕还含有大量的单宁酸,有收缩血管作用,可用来止血。

[0003] 莲藕属季节性蔬菜,且经济效益低,用于加工成银耳莲藕膨化食品可实现对莲藕原料的综合利用,食用方便,且便于储存,提高其经济价值。

发明内容

[0004] 本发明的目的是解决莲藕食用不方便的问题,提供一种莲藕膨化食品的制作方法。

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种莲藕膨化食品的制作方法,其特征在于:采用低筋面粉 12 千克,玉米淀粉 6 千克,马铃薯淀粉 3 千克,莲子粉 2 千克,莲藕 20 千克,蔗糖 30 千克,食盐 1.5 千克,适量大豆油为原料,其加工工艺为原料→拌料→熟化→成型→干燥→油炸膨化→脱油→调味→包装→成品,具体操作步骤为:

A、原料选择:选取新鲜无杂质的莲藕、玉米淀粉、马铃薯淀粉、莲子粉、蔗糖、呈淡黄色透明澄清的大豆油、含氯化钠 99.9% 的精盐及低筋面粉作为原材料;

B、莲藕粉制备:鲜莲藕→去杂→烘干→粉碎过筛→冷藏备用;

C、膨化食品制作:

a. 拌料:按上述配方备料,投入转速 3500 转/分的搅拌机,时间 26 分钟,加水 30%;

b. 熟化、成型:经双螺杆挤出熟化机熟化,再经过机头的磨具造型,使其大小一致,厚薄均匀;

c. 干燥:将成型的坯料在 65℃ 下干燥 15 小时,成为水分达 8-12% 的干胚料;

d. 油炸膨化:将成型品入大豆油锅中,油温 160℃,油炸时间为 10-12 秒;

e. 脱油:采用低速离心机脱油,转速为 1300 转/分,时间 14 分钟;

f. 调味:拌入少许孜然粉、椒盐及味精,制得香酥口味;

g. 包装:采用复合袋充氮包装,防止成品破碎吸湿。

[0006] 有益效果：本发明产品色泽微黄，酥脆可口，口感细腻，香味浓郁，具有莲藕香脆的风味；本产品营养价值很高，富含蛋白质、维生素等多种营养物质，有利于促进人体的新陈代谢，增强人体免疫力作用，具有滋补养性、益血补心、健脾开胃、防老抗衰和生津止渴的功效，是一种集美味和营养于一体的绿色食品。

具体实施方式

[0007] 实施例 1：

一种莲藕膨化食品的制作方法，具体操作步骤为：

A、原料选择：选取新鲜无杂质的莲藕、食用玉米淀粉、土鸡蛋、纯度为 99.9% 白糖、呈淡黄色透明澄清的大豆油、含氯化钠 99.5% 的精盐及面粉作为原材料；

B、莲藕粉制备：鲜莲藕→去杂→烘干→粉碎过筛→冷藏备用；

C、膨化食品制作：

a. 拌料：按上述配方备料，投入转速 6500 转 / 分的搅拌机，时间 10 分钟，加水 60%；

b. 熟化、成型：经双螺杆挤出熟化机熟化，再经过机头的磨具造型，使其大小一致，厚薄均匀；

c. 干燥：将成型的坯料在 75℃ 下干燥 3-4 小时，成为水分达 4%-6% 的干胚料；

d. 油炸膨化：将成型品入花生油锅中，油温 210℃，油炸时间为 10 秒；

e. 脱油：采用低速离心机脱油，转速为 6000 转 / 分，时间 2 分钟；

f. 调味：拌入少许花椒油、辣椒粉、味精，制得香辣口味；

g. 包装：采用复合袋充氮包装，防止成品破碎吸湿。

[0008] 实施例 2：

一种莲藕膨化食品的制作方法，具体操作步骤为：

A、原料选择：选取新鲜无杂质的莲藕、食用玉米淀粉、纯度为 99.9% 白糖、呈淡黄色透明澄清的花生油、含氯化钠 99.5% 的精盐及面粉作为原材料；

B、莲藕粉制备：鲜莲藕→去杂→烘干→粉碎过筛→冷藏备用；

C、膨化食品制作：

a. 拌料：按上述配方备料，投入转速 8500 转 / 分的搅拌机，时间 8 分钟，加水 55%；

b. 熟化、成型：经双螺杆挤出熟化机熟化，再经过机头的磨具造型，使其大小一致，厚薄均匀；

c. 干燥：将成型的坯料在 55℃ 下干燥 12 小时，成为水分达 8% 的干胚料；

d. 油炸膨化：将成型品入花生油锅中，油温 190℃，油炸时间为 30 秒；

e. 脱油：采用低速离心机脱油，转速为 3500-4500 转 / 分，时间 6 分钟；

f. 调味：拌入少许芝麻、胡椒粉、食盐、味精，制得咸香口味；

g. 包装：采用复合袋充氮包装，防止成品破碎吸湿。

[0009] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。