



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103734574 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 23

(21) 申请号 201310666541. 3

(22) 申请日 2013. 12. 07

(71) 申请人 颍上县天好食品有限公司

地址 236200 安徽省阜阳市颍上县耿棚镇工  
业园区

(72) 发明人 孙友亮

(51) Int. Cl.

A23L 1/09 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种养颜粉丝

(57) 摘要

本发明涉及一种养颜粉丝,属于食品领域,一种养颜粉丝,包括以下成分:白术、白芍、白茯苓、甘草、红枣、柠檬、红薯淀粉、水,粉丝制作包括以下步骤:(1)、按上述比重,将白术、红枣白芍、白茯苓、甘草分别磨成粉末将柠檬榨成柠檬汁;(2)、取红薯粉,加水搅拌成糊状,加热,制成粉芡;(3)、将上述原料和成面团;(4)、制粉丝、晾干,制得养颜粉丝。本发明通过在粉丝制作过程中加入天然养颜成分,在保持良好口感的同时,提高了粉丝的养颜功能,通过在制作过程中加入柠檬也可以有效地提升粉丝的口感,本发明也弥补了目前市场上没有养颜粉丝的空白。

1. 一种养颜粉丝,其特征在于,按重量计,包括以下成分:白术 2-4 份、白芍 1-2 份、白茯苓 0.8-2 份、甘草 3-6 份、红枣 5-10 份、柠檬 5-8 份、红薯淀粉 40-60 份、水 15-25 份,粉丝制作包括以下步骤:(1)、按上述比重,将白术、白芍、白茯苓、甘草分别磨成 60-80 目的粉末,将红枣去核,磨成 60-80 目的粉末,将柠檬榨成柠檬汁;(2)、取红薯粉 6-10 份,加入水 5-8 份,搅拌成糊状,然后在 78-85℃下加热 15-20min,制成粉芡;(3)、将步骤(1)制得的柠檬汁加入剩余的水中混合混匀,将剩余的红薯淀粉与步骤(1)中粉碎的粉末混合均匀,边搅拌边加入步骤(2)制得的粉芡,然后加入柠檬水,搅拌 10-20min,和成面团;(4)、将面团放在下条机上下条,将制得的粉丝放入开水中煮 10-15s,取出,晾干,制得养颜粉丝。

## 一种养颜粉丝

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种养颜粉丝,属于食品领域。

### 背景技术

[0002] 红薯的营养很丰富,含有糖、蛋白质、脂肪、粗纤维、胡萝卜素、维生素 B1、B2、C 和钙、磷、铁等由于红薯含胡萝卜素较丰富,临床上还可用以治疗夜盲症,红薯可以制成粉丝进行食用;随着人们生活水平的提高,现在人们对美的追求越来越强烈,但是如何通过食物进行养颜则是一个值得研究的目标,很多人喜爱吃粉丝,但是,市场上还没有能够养颜的粉丝。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是为了提供一种能够美容养颜的粉丝,满足广大爱美人士的需求,弥补目前市场上的空白。

[0004] 本发明通过以下技术方案实现:

一种养颜粉丝,按重量计,包括以下成分:白术 2-4 份、白芍 1-2 份、白茯苓 0.8-2 份、甘草 3-6 份、红枣 5-10 份、柠檬 5-8 份、红薯淀粉 40-60 份、水 15-25 份,粉丝制作包括以下步骤:(1)、按上述比重,将白术、白芍、白茯苓、甘草分别磨成 60-80 目的粉末,将红枣去核,磨成 60-80 目的粉末,将柠檬榨成柠檬汁;(2)、取红薯粉 6-10 份,加入水 5-8 份,搅拌成糊状,然后在 78-85℃ 下加热 15-20min,制成粉芡;(3)、将步骤(1)制得的柠檬汁加入剩余的水中混合均匀,将剩余的红薯淀粉与步骤(1)中粉碎的粉末混合均匀,边搅拌边加入步骤(2)制得的粉芡,然后加入柠檬水,搅拌 10-20min,和成面团;(4)、将面团放在下条机上下条,将制得的粉丝放入开水中煮 10-15s,取出,晾干,制得养颜粉丝。

[0005] 白芍:味甘、酸,性微寒,有养血的作用,可以治疗面色萎黄、面部色斑、无光泽;

白术:性温,味甘、苦,健脾益气,燥湿利水,有延缓衰老的功效;

白茯苓:性平,味甘、淡,利水渗湿、健脾安神,能祛斑增白;

甘草:性平,味甘、平,可泻火解毒、缓急止痛;炙用偏温,能散表寒、补中益气,甘草还善于调和药性,解百药之毒补血,养胃;

红枣:味甘、性温,有补中益气、养血安神、缓和药性、驻颜祛斑、健美丰肌的功能;

柠檬:味酸、微甘,性微寒。能生津止渴,清热解暑,具有防止和消除皮肤色素沉着的作用。

[0006] 本发明的有益效果:本发明通过在粉丝制作过程中加入天然养颜成分,在保持良好口感的同时,提高了粉丝的养颜功能,通过在制作过程中加入柠檬也可以有效地提升粉丝的口感,本发明也弥补了目前市场上没有养颜粉丝的空白。

### 具体实施方式

[0007] 一种养颜粉丝,按重量计,包括以下成分:白术 2 份、白芍 2 份、白茯苓 1 份、甘草 5

份、红枣 6 份、柠檬 8 份、红薯淀粉 50 份、水 20 份,粉丝制作包括以下步骤:(1)、按上述比重,将白术、白芍、白茯苓、甘草分别磨成 60-80 目的粉末,将红枣去核,磨成 60-80 目的粉末,将柠檬榨成柠檬汁;(2)、取红薯粉 8 份,加入水 8 份,搅拌成糊状,然后在 80℃下加热 15min,制成粉芡;(3)、将步骤(1)制得的柠檬汁加入剩余的 12 份水中混合混匀,制得柠檬水,将剩余的 42 份红薯淀粉与步骤(1)中粉碎的粉末混合均匀,边搅拌边加入步骤(2)制得的粉芡,然后加入柠檬水,搅拌 15min,和成面团;(4)、将面团放在下条机上下条,将制得的粉丝放入开水中煮 12s,取出,晾干,制得养颜粉丝。