

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

A23L 1/164

[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 96118687.9

[45]授权公告日 2001年2月28日

[11]授权公告号 CN 1062425C

[22]申请日 1996.5.23 [24]颁证日 2001.1.13

[21]申请号 96118687.9

[73]专利权人 雷家骥

地址 713500 陕西省彬县北大街一品鲜院

[72]发明人 雷家骥

[56]参考文献

CN2174046A 1994.8.17 A23L1/10

审查员 邱红

[74]专利代理机构 咸阳市专利事务所

代理人 康志安

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 麻花

[57]摘要

本发明给出了一种风味食品麻花。它选用面粉、鸡蛋、芝麻油、八角、桂筒、花椒、大葱、生姜、精盐、菜籽油、食用碱为配料,先将八角、桂筒、花椒、生姜、大葱制成调味汁,再取发酵面加面粉、碱、调味汁、芝麻油、鸡蛋液、精盐合成面团,制成长条用湿布盖饧 20 分钟后拉条制成三股六花的生麻花,用 170℃ 的菜籽油小火炸成金黄色而成。该产品形状饱满美观,营养丰富,具有复合香味,柔和鲜香,口感酥脆,便于长期存放。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

权 利 要 求 书

1 一种食品麻花，其特征在于它是通过以下方法步骤而获得的，选用精白面粉、鸡蛋、芝麻油、八角、桂筒、花椒、大葱、生姜、精盐、菜籽油、食用碱为配料，先将八角、桂筒、花椒、生姜、大葱用清水洗净，锅座火添加清水下入上述调味品烧开，再用小火煮30分钟，捞出调料渣制成调味汁备用，取干精白面粉1/4重量的老发酵面，加入精白面粉、碱、调味汁、芝麻油、鸡蛋液、精盐合成面团，将面团制成长条，用湿布盖好饧20分钟，然后拉条上花制成三股六花的生麻花，用油温为170℃的菜籽油小火炸5分钟使麻花成金黄色捞出而成，其各选料的重量比例是精白面粉：鸡蛋液：芝麻油：八角：桂筒：花椒：大葱：生姜：精盐：菜籽油：食用碱 = 20：3：1：0.2：0.2：0.1：0.2：0.2：3：0.5-0.6：0.08-0.09。

说 明 书

麻 花

本发明涉及一种风味食品麻花。

麻花是我国民间的一种风味小食品，南北各地均产，尤以北方各地较多。现行传统的咸味麻花多是以小麦面粉、盐、碱作配料，用植物油炸制而成，以个大、色金红、口感脆为名品；甜味麻花以小麦面粉、红糖、碱作配料，用植物油炸成，其色深红，口味甜脆。传统麻花有着口感脆、耐咀嚼的优点，但其有多食牙床发困的缺点，不宜牙齿未长成的小儿和老年人食用。发展至今有人在合面中加入油脂、芝麻、冰糖、青红丝、桂花油等以达到增酥和增香的目的，但还是达不到形状饱满和十分酥脆的效果，调味单一，缺少复合香味和鲜味，不宜长期存放。目前以我国的天津大麻花和湖北阳新王腊子麻花为例，这两种麻花均系我国名优食品，被选收编入《中国名特小吃辞典》一书中，其天津麻花名扬天下，属甜味型。在制作过程中加入了芝麻、白糖、冰糖、青红丝、桂花油等原料，成品色黑红，口感脆甜香。但缺点形体粗大，其味单一香甜，多食牙床发困、味甜腻口，老人幼儿无法食用，只能作零食而用，作正点早餐欠佳。与现代人的低糖食用要求不合。其湖北阳新王腊子麻花，属咸味型，在制作中加入了芝麻油和黑芝麻。这种麻花虽然增加了部分香味，但缺少鲜味和复合香味，酥的程度还是欠佳。

本发明的目的在于提供一种营养丰富形状饱满美观，具有复合香味柔和鲜香，口感松酥脆化渣、便于长期存放的麻花。

本发明是这样来获得的，它选用精白面粉、鸡蛋、芝麻油、八角（大香）、桂筒、花椒、大葱、生姜、精盐、菜籽油、食用碱为配料，先将八角、桂筒、花椒、生姜、大葱用清水洗净，锅座火添加清水下



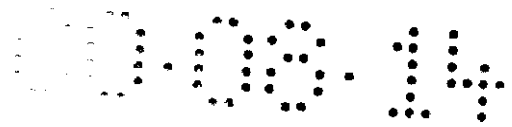
说 明 书

入上述调味品烧开，再用小火煮30分钟，捞出调料渣制成调味汁，将调味汁置入盛器中晾冷备用，取干精白面粉1/4重量的老发酵面放入盆中，再加入精白面粉、碱、调味汁、芝麻油、鸡蛋液、盐合成软硬适度的面团，将面团制成30厘米的长条，用湿布盖好饧20分钟，然后拉条上花制成三股六花的生麻花，锅座火添菜籽油用中火烧至油温为170℃，下入生麻花，用小火炸5分钟，使麻花成金黄色，从油中捞出晾冷而成。其各配料的重量比例是精白面粉：鸡蛋液：芝麻油：八角：桂筒：花椒：大葱：生姜：精盐：菜籽油：食用碱=20：3：1：0.2：0.2：0.1：0.2：0.2：3：0.5-0.6：0.08-0.09。

本发明的优点在于它主要解决了传统麻花食品生产中始终未能彻底解决的一个酥的问题，在制作中加入适量的芝麻油和鸡蛋，使麻花在炸制时充分涨发，达到松酥的目的，使其形状饱满美观，在炸制时采用中小火来延长炸制时间，麻花体积小重量轻，仅有27克，而且三股六花有利于水份快速被炸干，不但能增酥增脆，而且便于长时间存放，在制作的过程中加入了多种有机香料，尤其以生姜、大葱的功效为妙，使其复合香味柔和鲜香。在制作中加入了鸡蛋，从而增加了蛋白质，增加了纤维素和多种维生素，显著地提高了其营养价值。从而实现了营养丰富、形状饱满美观、具有复合香味、柔和鲜香、口感松酥脆化渣、便于长期存放的发明目的。

下面以实施例对本发明进一步说明：

本发明通过以下步骤而获得，它选用精白面粉、鸡蛋、芝麻油、八角、桂筒、花椒、大葱、生姜、精盐、菜籽油、食用碱为配料，先将八角、桂筒、花椒、生姜、大葱用清水洗净，锅座火添加清水下入上述调味品烧开，再用小火煮30分钟，捞出调料渣制成调味汁，将调味汁置入盛器中晾冷备用，取干精白面粉1/4重量的老发酵面放入盆



说 明 书

中，再加入精白面粉、碱、调味汁、芝麻油、鸡蛋液、精盐合成软硬适度的面团，将面团制成30厘米长的条，用湿布盖好饧20分钟，然后拉条上花制成三股六花的生麻花，锅座火添加菜籽油用中火烧至油温为170℃，下入生麻花，用小火炸5分钟，使麻花成金黄色，从油中捞出晾冷而成。其各配料的重量比例是精白面粉：鸡蛋液：芝麻油：八角：桂筒：花椒：大葱：生姜：精盐：菜籽油：食用碱 = 20：3：1：0.2：0.2：0.1：0.2：0.2：3：0.5-0.6：0.08-0.09。其食用碱的用量以酵面所发的情况和温度高低来定，酵面发的老，温度高可多用些，相反少用些。