



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公告本

(11)證書號數：TW I708568 B

(45)公告日：中華民國 109 (2020) 年 11 月 01 日

(21)申請案號：107135768

(22)申請日：中華民國 107 (2018) 年 10 月 11 日

(51)Int. Cl.：A23L7/113 (2016.01)

(71)申請人：統一企業股份有限公司(中華民國) (TW)

臺南市永康區鹽行里中正路 301 號

(72)發明人：潘金銘(TW)；王東琳(TW)；劉盈吟(TW)；鄭裕民(TW)；楊耀升(TW)

(74)代理人：高玉駿；楊祺雄

(56)參考文獻：

CN 103262986B

CN 105558812A

CN 105636454A

CN 108208638A

審查人員：吳冬立

申請專利範圍項數：4 項 圖式數：0 共 18 頁

(54)名稱

速食麵製造方法

(57)摘要

一種速食麵製造方法，包含一個蒸煮及調味步驟。在該蒸煮及調味步驟中，將一個包括複數條交錯堆疊的生麵條的生麵體進行蒸煮處理，且於該蒸煮處理的過程中利用調味液對該生麵體進行調味處理，而獲得經蒸煮及調味的麵體。相較於以往速食麵製造方法，在本發明速食麵製造方法中，透過於該蒸煮處理時同時進行該調味處理，使得該經蒸煮及調味的麵體的味道且色澤均勻，因而使得該方法所獲得的速食麵有較佳的風味及外觀。



I708568

【發明摘要】

【中文發明名稱】 速食麵製造方法

【中文】

一種速食麵製造方法，包含一個蒸煮及調味步驟。在該蒸煮及調味步驟中，將一個包括複數條交錯堆疊的生麵條的生麵體進行蒸煮處理，且於該蒸煮處理的過程中利用調味液對該生麵體進行調味處理，而獲得經蒸煮及調味的麵體。相較於以往速食麵製造方法，在本發明速食麵製造方法中，透過於該蒸煮處理時同時進行該調味處理，使得該經蒸煮及調味的麵體的味道且色澤均勻，因而使得該方法所獲得的速食麵有較佳的風味及外觀。

【指定代表圖】：無。

【代表圖之符號簡單說明】無。

【特徵化學式】無。

【發明說明書】

【中文發明名稱】 速食麵製造方法

【技術領域】

【0001】本發明是有關於一種食物或食品之製備或處理方法，特別是指一種速食麵製造方法。

【先前技術】

【0002】中國大陸專利公開第106722109號揭示一種點心麵麵體調味方法。該方法包含(1)調製調味汁；(2)輸送調味汁；(3)霧化調味汁，而呈均勻霧化狀的調味汁；(4)將一個包括複數條麵條的麵體與該霧化狀的調味汁接觸，使該霧化狀的調味汁分佈於該麵體的表面，而獲得經調味的麵體；(5)將該經調味的麵體進行蒸煮，形成經蒸煮的麵體，且於蒸煮過程中，使分佈於該麵體的表面的調味汁被該等麵條吸收並進入該等麵條的內部；及(6)將該經蒸煮的麵體進行油炸。

【0003】雖該專利案的方法能夠使該麵體充分著味，但存在有調味不均的問題，而影響整體風味(例如味道)、口感及外觀(例如色澤不均)。

【0004】此外，除上述於蒸煮前進行調味外，亦可於蒸煮後且油

炸前進行調味，然而，該方式於油炸時會有大量的焦化物產生，而影響經油炸後的麵體的外觀(例如焦化物附著)及整體風味。

【發明內容】

【0005】因此，本發明的目的，即在提供一種能夠提升風味及口感並改善外觀的速食麵製造方法。

【0006】於是，本發明速食麵製造方法，包含：一個蒸煮及調味步驟，將一個包括複數條交錯堆疊的生麵條的生麵體進行蒸煮處理，且於該蒸煮處理的過程中利用調味液對該生麵體進行調味處理，而獲得經蒸煮及調味的麵體。

【0007】本發明的功效在於：相較於以往速食麵製造方法，本發明透過於該蒸煮處理時同時進行該調味處理，使得該經蒸煮及調味的麵體的味道且色澤均勻，因而使得該方法所獲得的速食麵有較佳的風味及外觀，此外，還具有不錯的口感。

【0008】以下將就本發明內容進行詳細說明。

【0009】該麵食的種類並無特別的限制，例如速食麵、方便麵、快煮麵，或點心麵等。在本發明的實施例中，該麵食指的是速食麵。

【0010】<蒸煮及調味步驟>

【0011】該蒸煮處理目的在於使該生麵體進行糊化，故該蒸煮處理的溫度依據該生麵體的種類及材質進行調整。當以麵粉做為該生

麵體的材質時，該蒸煮處理的溫度範圍例如70℃至100℃。該蒸煮處理可以是利用水蒸氣蒸熟該生麵體。

【0012】為避免該調味液與在該蒸煮處理中的該生麵體的溫度差異過大，導致於該蒸煮處理時該生麵體的溫度降低，因而必須將該蒸煮處理的溫度提高，而導致產生過多的能源耗損，以及減少細菌生長或消滅細菌以避免調味液敗壞，因此，較佳地，該調味液的溫度範圍為65℃至99℃。為更減少該調味液的溫度影響該生麵體糊化程度，更佳地，該調味液的溫度範圍為85℃至99℃。該調味液並無特別限制，可採以往麵食中所使用的調味液。該調味液包括調味物質及用來分散該調味物質的流質。該調味物質可單獨一種使用或混合多種使用，且該調味物質例如但不限於鹽、胡椒粉、味精、糖、辣椒粉、薑黃粉、咖哩粉、醬油、豆瓣醬、豆腐乳、味噌，或紅糟等。該用來分散該調味物質的流質可單獨一種使用或混合多種使用，且該用來分散該調味物質的流質例如但不限於水或油等。

【0013】該調味液可利用噴灑方式與該生麵體接觸。該調味液是以液滴型態或霧狀型態透過一個噴灑裝置的複數個噴嘴噴灑並分佈在該生麵體上。該噴灑量依據該生麵體的尺寸及後續需求進行調整，且能夠在該生麵體上均勻分佈即可。

【0014】在該蒸煮處理的過程中，該生麵體的該等生麵條會逐漸糊化，且位於該生麵體的外部的生麵條會先與該調味液接觸。由於

位於該外部的生麵條的表面因糊化而變得較光滑，使得該調味液容易滑動而較不易完全被位於該外部的生麵條吸收，而能夠經由該外部的生麵條彼此間間隙流入該生麵體的內部，以被位於該內部的生麵條吸收，使得該生麵體整體的味道且色澤均勻，因而有較佳的風味及外觀。

【0015】為使該調味液更能夠於該蒸煮處理的過程中被該生麵體吸收，較佳地，在該蒸煮處理時於該生麵體的該等麵條表面呈糊化狀態下利用該調味液進行調味處理。

【0016】在本發明速食麵製造方法中，還包含一個在該蒸煮及調味步驟前的壓延及切條步驟。

【0017】<壓延及切條步驟>

【0018】在該壓延及切條步驟中，將至少一個麵糰進行壓延處理而形成一個麵帶，且對該麵帶進行切條處理，而獲得該生麵體。該壓延處理的壓力並無特別限制，可依據該麵帶的厚度及長度需求進行調整。該壓延處理包括一個複合壓延程序。該複合壓延程序是壓延兩個麵糰而分別形成兩個片狀粗胚，接著，將該等片狀粗胚堆疊並壓延，而形成該麵帶。該複合壓延程序中對該等片狀粗胚壓延是至少重複一次。該切條處理的參數條件依據該生麵體的該等生麵條的寬度及長度需求進行調整。

【0019】在本發明速食麵製造方法中，還包含一個在該壓延及切

條步驟前的備料步驟。

【0020】 <備料步驟>

【0021】 將形成生麵體用原料進行成糰處理，而獲得該麵糰。該形成生麵體用原料包括穀粉。該穀粉例如但不限於麥粉或米粉等。該麥粉例如但不限於麵粉。該成糰處理是利用水與該形成生麵體用原料混合並攪拌。該成糰處理的參數條件依據該麵糰或該生麵體所需特性進行調整。該形成生麵體用原料還包括添加劑。該添加劑例如但不限於鹽、碳酸鹽、磷酸鹽，或味精等。該鹽能夠促使該穀粉形成麵筋組織，且能夠調節乾燥速率、防腐及調味等作用。該碳酸鹽能夠改善該麵糰的粘彈效果並使該麵糰呈現黃色外觀且有特殊的鹼風味。該碳酸鹽例如但不限於碳酸鈉或碳酸鉀等。該磷酸鹽作用為金屬離子封鎖，有助於麵筋組織的形成，並可增加麵糰的保水性。該磷酸鹽例如但不限於多磷酸鈉。該味精用來調味，以增加麵糰的風味。

【0022】 在本發明速食麵製造方法中，還包含一個在該蒸煮及調味步驟後的浸潤步驟。

【0023】 <浸潤步驟>

【0024】 在該浸潤步驟中，使該經蒸煮及調味的麵體的表面沾附水或水溶液，以減少油炸時麵條表面起泡的問題。該水溶液例如鹽水溶液。當使用鹽水溶液時，該鹽水溶液中的鹽能夠用來調味該經

蒸煮及調味的麵體。該鹽水溶液中的鹽濃度依據該浸潤的麵體的應用需求進行調整。在該浸潤步驟中，是將該經蒸煮及調味的麵體浸泡於該鹽水溶液中。該浸泡時間及溫度依據該經浸潤的麵體的應用需求進行調整。

【0025】在本發明速食麵製造方法中，還包含一個在該蒸煮及調味步驟後或該浸潤步驟後的脫水步驟。

【0026】<脫水步驟>

【0027】在該脫水步驟中，對該經蒸煮及調味的麵體或該經浸潤的麵體進行油炸處理或風乾處理。該油炸處理的油溫及油炸時間依據應用的麵食(例如速食麵、點心麵或快煮麵等)的烹調方式或食用方式進行調整。該風乾處理是利用熱風來進行。該風乾處理的熱風溫度及風乾時間依據應用的麵食的烹調方式或食用方式進行調整。

【0028】當該脫水步驟是採用油炸處理時，因該調味液是在該蒸煮處理的過程中與該麵體接觸，故到油炸前能有較長時間可以吸收進入麵體內充分入味，而不會多還存留於該麵體的表面，因此，相較於調味液多還存留在該麵體表面上，調味液內易受高溫而焦化的調味物質，經高溫油炸後而產生焦化物質。故本發明麵體於該油炸處理的過程中，而能夠減少油炸所產生的焦化物質，尤其是，當調味液中包含易受高溫而焦化的調味物質，例如胡椒粉、糖、辣椒粉、薑黃粉、咖哩粉、醬油，或豆瓣醬等。

【實施方式】

【0029】 本發明將就以下實施例來作進一步說明，但應瞭解的是，該實施例僅為例示說明之用，而不應被解釋為本發明實施之限制。

【0030】 實施例 1

【0031】 該速食麵製造方法依序包含一個備料步驟、一個壓延及切條步驟、一個蒸煮及調味步驟、一個浸潤步驟，及一個脫水步驟。

【0032】 在該備料步驟中，將麵粉、水、食鹽、碳酸鉀、多磷酸鈉及無水碳酸鈉混合並攪拌，形成麵糰。

【0033】 在該壓延及切條步驟中，將兩個麵糰經滾輪壓延分別形成兩個片狀粗胚，然後，再將該等片狀粗胚堆疊並反覆壓延，形成厚度為1 mm至2 mm的麵帶。然後，對該麵帶進行切條處理，而獲得一個生麵體，且該生麵體包括複數條交錯堆疊的生麵條。

【0034】 提供一台蒸氣設備，且該蒸氣設備包括一個能夠被操作而提供水蒸氣的蒸箱裝置、一個位於該蒸箱裝置內且包括複數個噴嘴的噴灑裝置，及一台位於該蒸箱裝置內的輸送機。在該蒸煮及調味步驟中，將該生麵體導入該蒸箱裝置中，並藉由該輸送機輸送，且藉由水蒸氣，對該生麵體進行蒸煮處理。於該蒸煮處理的過程中，利用該噴灑裝置的該等噴嘴噴灑70℃的調味液至該生麵體上，

以進行調味處理，而獲得一個經蒸煮及調味的麵體。該調味液包括水、鹽、味精，及易受高溫而焦化的調味物質。

【0035】在該浸潤步驟中，將該經蒸煮及調味的麵體浸泡於鹽水溶液中，且該浸泡時間約為2秒至4秒後，而獲得一個經浸潤的麵體。

【0036】在該脫水步驟中，將該經浸潤的麵體置於容置有棕櫚油的油鍋中進行油炸處理，且該油炸處理的油溫為165℃且油炸時間為90秒。然後，自該油鍋中取出，而形成一個作為速食麵的油炸麵體。

【0037】實施例2

【0038】該實施例2是以與該實施例1相同步驟進行，不同主要在於：在該實施例2中，於該蒸煮及調味步驟中該調味液的溫度為25℃。

【0039】實施例3

【0040】該實施例3是以與該實施例1相同步驟進行，不同主要在於：在該實施例3中，該備料步驟是將麵粉、澱粉、水、食鹽、碳酸鉀、多磷酸鈉及無水碳酸鈉混合並攪拌，形成麵糰。該浸潤步驟是利用噴灑設備將水噴灑於該經蒸煮及調味的麵體上，而獲得一個經浸潤的麵體。該脫水步驟是將該經浸潤的麵體置於熱風設備中進行風乾處理，且該風乾處理的溫度為100℃且時間為20分鐘，而形成一個作為速食麵的風乾麵體。

【0041】 比較例1

【0042】 該比較例1依序包含一個備料步驟、一個壓延及切條步驟、一個蒸煮步驟、一個調味步驟，及一個脫水步驟。該備料步驟及該壓延及切條步驟如同實施例1的備料步驟及壓延及切條步驟。在該蒸煮步驟中，將該生麵體導入該蒸箱裝置中，並藉由該輸送機輸送，且藉由水蒸氣，對該生麵體進行蒸煮處理，形成經蒸煮的麵體，並在該經蒸煮的麵體離開該蒸氣設備後進行該調味步驟。在該調味步驟中，將該經蒸煮的麵體浸泡於常溫的調味液中約2秒至4秒，而獲得一個經調味的麵體。該調味液包括水、鹽、味精，及易受高溫而焦化的調味物質。然後，對該經調味的麵體進行該脫水步驟。在該脫水步驟中，將該經調味的麵體置於容置有棕欖油的油鍋中進行油炸處理，且該油炸處理的油溫為165℃且油炸時間為90秒。然後，自該油鍋中取出，而形成一個作為速食麵的油炸麵體。

【0043】 比較例2

【0044】 該比較例2依序包含一個備料步驟、一個壓延及切條步驟、一個調味步驟、一個蒸煮步驟、一個浸潤步驟，及一個脫水步驟。該備料步驟及該壓延及切條步驟如同實施例1的備料步驟及壓延及切條步驟。在該調味步驟中，利用一台噴灑裝置的複數個噴嘴將常溫的調味液噴灑並分佈在該生麵體上，而形成經調味的麵體，且該調味液包括水、鹽、味精，及易受高溫而焦化的調味物質。在

該蒸煮步驟中，將該經調味的麵體導入該蒸箱裝置中，並藉由該輸送機輸送，且藉由水蒸氣，對該經調味的麵體進行蒸煮處理，形成經蒸煮的麵體，並在該經蒸煮的麵體離開該蒸氣設備後進行該浸潤步驟。在該浸潤步驟中，將該經蒸煮的麵體浸泡於鹽水溶液中約2秒至4秒，而獲得一個經浸潤的麵體。然後，對該經浸潤的麵體進行該脫水步驟。在該脫水步驟中，將該經浸潤的麵體置於容置有棕櫚油的油鍋中進行油炸處理，且該油炸處理的油溫為165℃且油炸時間為90秒。然後，自該油鍋中取出，而形成一個作為速食麵的油炸麵體。

【0045】比較例3

【0046】該比較例3是以與該比較例1相同步驟進行，不同主要在於：在該比較例3中，該備料步驟是將麵粉、澱粉、水、食鹽、碳酸鉀、多磷酸鈉及無水碳酸鈉混合並攪拌，形成麵糰。該脫水步驟是將該經調味的麵體置於熱風設備中進行風乾處理，且該風乾處理的溫度為100℃且時間為20分鐘，而形成一個作為速食麵的風乾麵體。

【0047】比較例4

【0048】該比較例4是以與該比較例2相同步驟進行，不同主要在於：在該比較例4中，該備料步驟是將麵粉、澱粉、水、食鹽、碳酸鉀、多磷酸鈉及無水碳酸鈉混合並攪拌，形成麵糰。該浸潤步驟

是利用噴灑設備將水噴灑於該經蒸煮的麵體上，而獲得一個經浸潤的麵體。該脫水步驟是將該經浸潤的麵體置於熱風設備中進行風乾處理，且該風乾處理的溫度為 100°C 且時間為20分鐘，而形成一個作為速食麵的風乾麵體。

【0049】 評價項目

【0050】 焦化物的評價：為清楚了解該焦化物評價過程，以下以實施例1進行說明，而實施例2的經浸潤的麵體、比較例1的經調味的麵體及比較例2的經浸潤的麵體依照相同方式進行。提供一個容置有棕櫚油的油鍋，並於油溫為 165°C 時，連續油炸16個實施例1的經浸潤的麵體，且每個經浸潤的麵體的油炸時間為90秒。然後，使用紙巾擦拭在該油鍋的壁面上的焦化物，並拍照，參閱附件1至3及附件8。附件1是一照片，說明利用本發明速食麵製造方法的實施例1所獲得的經浸潤的麵體經油炸後，焦化物產生的情形。附件2是一照片，說明利用比較例1的速食麵製造方法所獲得的經調味的麵體經油炸後，焦化物產生的情形。附件3是一照片，說明利用比較例2的速食麵製造方法所獲得的經浸潤的麵體經油炸後，焦化物產生的情形。附件8是一照片，說明利用本發明速食麵製造方法的實施例2所獲得的經浸潤的麵體經油炸後，焦化物產生的情形。

【0051】 油質的評價：將上述焦化物的評價中的經油炸後的棕櫚油進行分析，且該分析項目包括過氧化價，及總極性化合物含量。

過氧化價量測：將該經油炸後的棕櫚油與過量的碘化鉀混合，該經油炸後的棕櫚油中的過氧化物會把碘離子氧化成碘分子，接著，利用硫代硫酸鈉($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$)滴定計算求得，而該過氧化價(peroxide value, POV)的定義為1公斤經油炸後的棕櫚油中所含的過氧化物的毫當量(meq)數。該總極性化合物量測：將該經油炸後的棕櫚油經矽膠管柱層析(column chromatography)後，取得包含極性化合物的收集液，並將該收集液乾燥及秤重，而該總極性化合物的含量為1克經油炸後的棕櫚油中所含有的極性化合物的重量(克)。

【0052】外觀：觀察比較例1至2與實施例1至2的油炸麵體及比較例3至4與實施例3的風乾麵體的色澤分佈是否均勻。附件4是一照片，說明利用本發明速食麵製造方法的實施例1所獲得的油炸麵體的外觀。附件5是一照片，說明利用本發明速食麵製造方法的實施例2所獲得的油炸麵體的外觀。附件6是一照片，說明利用比較例1的速食麵製造方法所獲得的油炸麵體的外觀。附件7是一照片，說明利用比較例2的速食麵製造方法所獲得的油炸麵體的外觀。附件9是一照片，說明利用本發明速食麵製造方法的實施例3所獲得的風乾麵體的外觀。附件10是一照片，說明利用比較例3的速食麵製造方法所獲得的風乾麵體的外觀。附件11是一照片，說明利用比較例4的速食麵製造方法所獲得的風乾麵體的外觀。

【0053】麵體品評：對比較例1至2與實施例1至2的油炸麵體及比

較例3至4與實施例3的風乾麵體經由10個品評者進行「麵體沖泡後分散性」、「組織口感」、「滑溜感」及「風味」的評價，並取平均值。

【0054】 麵體沖泡後分散性：利用沸騰開水沖泡比較例1至2及實施例1至2的油炸麵體，並利用筷子攪拌三下後，觀察麵體在熱水中的分散程度。5分：該油炸麵體中的該等麵條在熱水中分散均勻，分散性優良；4分：經油炸麵體在熱水中有低於10%呈現出併排麵體的外觀，分散性佳；3分：該油炸麵體在熱水中有10%至20%仍呈現出併排麵體的外觀，分散性普通；2分：該油炸麵體在熱水中有30%至40%仍呈現出併排麵體的外觀，分散性不佳；1分：該油炸麵體在熱水中有50%以上仍呈現出併排麵體的外觀，分散性差。

【0055】 咀嚼口感：利用沸騰開水沖泡比較例1至2與實施例1至2的油炸麵體，並蓋上杯蓋靜候3分鐘；比較例3至4與實施例3的風乾麵體則以沸騰開水煮麵3分鐘。5分代表麵條硬度適中，彈性佳；4分代表麵條硬度尚可，彈性尚佳；3分代表麵條硬度稍軟或稍硬，彈性稍差；2分代表麵條硬度偏軟或偏硬，彈性差；1分代表麵條硬度過軟或過硬，無彈性。

【0056】 滑溜感：利用沸騰開水沖泡比較例1至2與實施例1至2的油炸麵體，並蓋上杯蓋靜候3分鐘；及比較例3至4與實施例3的風乾麵體則以沸騰開水煮麵3分鐘。5分代表麵條表面非常光滑平整，

非常滑溜順口：4分代表麵條表面平整，具滑溜感；3分代表麵條表面略不平整，通常的滑溜感仍有；2分代表麵條表面不平整，稍具滑溜感；1分代麵條表面粗糙不平整，已無滑溜感。

【0057】風味：利用沸騰開水沖泡比較例1至2與實施例1至2的油炸麵體，並蓋上杯蓋靜候3分鐘；及比較例3至4與實施例3的風乾麵體則以沸騰開水煮麵3分鐘。5分代表麵體風味非常良好，調味液入味明顯；4分代表麵體風味良好，調味液有入味；3分代表麵體風味協調性可，調味液些微入味；2分代表麵體風味平淡，無入味；1分代表麵體風味不佳，有不快氣味。

【0058】表1

	新鮮棕 櫚油	經油炸後的棕櫚油			
		實施例1	實施例2	比較例1	比較例2
過氧化價 (meq/kg)	0.35	0.63	0.65	0.81	0.7
總極性化 合物 (%)	9.0	10.0	11.0	12.5	11.0

【0059】表2

「--」： 未量測	實施例			比較例			
	1	2	3	1	2	3	4
麵體沖 泡後分 散性	4.6	4	--	4.8	3.8	--	--
咀嚼口 感	4.6	3.8	4.7	4.8	3.6	4.5	4.4
滑溜感	4.6	4	4	4.6	4	4.1	4.2
風味	4.8	4.8	4.8	4.4	4.4	3.6	4.9
總分	18.6	16.6	13.5	18.6	15.8	12.2	13.5

【0060】由附件1至附件3及附件8可知，利用本發明速食麵製造方法所產生的焦化物量少且色澤較淺，而比較例1的焦化物量多且色澤較深。再者，由表1的數據可知，利用本發明速食麵製造方法所獲得的麵體不會使油質產生較大的變異，而比較例1所獲得的經調味的麵體易使油質產生較大的變異。

【0061】由附件4、附件5及附件7可知，利用本發明速食麵製造方法所獲得的油炸麵體具有良好的金黃色外觀，麵條色澤相對均勻；而比較例2的油炸麵體外觀顏色相對較蒼白，色澤深淺不一。由附件9、附件10及附件11可知，利用本發明速食麵製造方法所獲得的風乾麵體具有良好的米黃色外觀，麵條色澤相對均勻；而比較例3及4的風乾麵體外觀顏色相對較淺。

【0062】由表2的數據可知，相較於比較例2的油炸麵體的風味及口感(例如咀嚼口感及滑溜感)，利用本發明實施例1及2的速食麵製造方法所獲得的油炸麵體具有較佳的風味及口感。相較於比較例3的風乾麵體的風味及口感(例如咀嚼口感)，利用本發明實施例3的速食麵製造方法所獲得的風乾麵體具有較佳的風味及口感。

【0063】綜上所述，相較於以往速食麵製造方法，本發明透過於該蒸煮處理時同時進行該調味處理，使得該經蒸煮及調味的麵體的味道且色澤均勻，因而使得該方法所獲得的油炸麵體或風乾麵體在風味及外觀上得以獲得改善，此外，還有不錯的口感，故確實能達

成本發明的目的。

【0064】惟以上所述者，僅為本發明的實施例而已，當不能以此限定本發明實施的範圍，凡是依本發明申請專利範圍及專利說明書內容所作的簡單的等效變化與修飾，皆仍屬本發明專利涵蓋的範圍內。

【發明申請專利範圍】

【第1項】 一種速食麵製造方法，包含以下步驟：

一個蒸煮及調味步驟，將一個包括複數條交錯堆疊的生麵條的生麵體導入一蒸氣設備的一蒸箱裝置中以進行蒸煮處理，同時，利用位於該蒸箱裝置內的一噴灑裝置，噴灑該調味液，以於該蒸煮處理的過程中利用調味液對該生麵體進行調味處理，致使蒸煮過程生麵條同時接觸調味液，而獲得經蒸煮及調味的麵體；及

一個脫水步驟，在該蒸煮及調味步驟後，施予油炸處理，以獲得油炸麵體。

【第2項】 如請求項1所述的速食麵製造方法，其中，該調味液的溫度範圍為65℃至99℃。

【第3項】 如請求項1所述的速食麵製造方法，其中，還包含一個在該蒸煮及調味步驟後及該脫水步驟前的浸潤步驟，在該浸潤步驟中，使該經蒸煮及調味的麵體沾附水或水溶液，而獲得經浸潤的麵體。

【第4項】 如請求項1至3中任一項所述的速食麵製造方法，還包含一個在該蒸煮及調味步驟前的壓延及切條步驟，在該壓延及切條步驟中，將至少一個麵糰進行壓延處理而形成一個麵帶，且對該麵帶進行切條處理，而獲得該生麵體。