

(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 105454998 A

(43) 申请公布日 2016. 04. 06

---

(21) 申请号 201510765128. 1

(22) 申请日 2015. 11. 06

(71) 申请人 河南洛阳红牡丹产业研发有限公司

地址 471000 河南省洛阳市洛龙区开元大道  
258 号 1 栋 5-A1 区

(72) 发明人 杨永庆

(51) Int. Cl.

A23L 7/109(2016. 01)

A23L 7/10(2016. 01)

A23L 33/10(2016. 01)

A23L 33/105(2016. 01)

---

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种牡丹糊涂面条的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了提供一种既能够充分体现牡丹花、牡丹籽、牡丹籽油的药用营养价值，更易烹调、适合各种人群口味的一种糊涂面条的制作方法。本发明包括制备牡丹籽粉，制备牡丹玉米面，制备牡丹料油，制备牡丹花瓣水，擀面，制作糊涂面等步骤。本发明巧妙地把牡丹花、牡丹籽等的药用价值与普通老百姓的最常见的日常饮食—面条有机相融合，不但能充分体现食材的营养价值，而且更能体现牡丹元素的药用价值，而且适合糖尿病人、减肥、清真人群、男女老少等任何人群的食用。

1. 一种牡丹糊涂面条的制作方法，其特征在于：步骤一、制备牡丹籽粉；采摘成熟的油用牡丹籽，在室温下晾干，去皮，进行磨制；步骤二、制备牡丹玉米面；选取磨制后的玉米面5-10斤倒入锅中进行小火焙炒，底火温度要求在150度，人工翻炒时锅铲必须抄底起铲，每分钟翻炒20-25下，焙炒50-60分钟，焙炒出香味，关火，放置2-3分钟，放入牡丹籽粉，牡丹籽粉的加入量为玉米面重量的1-3%，搅拌均匀即可；步骤三、制备牡丹料油；取色拉油20斤，牡丹籽油加入的量占色拉油总重量的50-60%，光蒜10斤，大葱5斤，小茴香100克，八角100克，花椒100克，姜300克，将光蒜、大葱拍散，锅内倒入色拉油，底火温度200度，放入小茴香、八角、花椒、姜，油温烧至三四成热，放入光蒜、大葱，匀速搅拌均，底火温度调至160度慢火沁炸，炸制时要用锅铲起底搅拌食材，炸制80-90分钟，将蒜和大葱炸制成金黄色出味，晾凉后清除辅料即可得到料油；步骤四、制备牡丹花瓣水；取新鲜牡丹花瓣，晾干，将晾干后的花瓣再放入揉捻机中进行揉捻20-30分钟，放入盆中，倒入纯净水，在室温下放置10-15小时，即制得牡丹花瓣水；步骤五、擀面；取高精面粉10斤，进行手工和面，和面中要求逐步加入牡丹花瓣水，加入牡丹花瓣水总重量为高精面粉总重量的40-50%，直至面粉和均，和面中要求三醒发，三和面，能使面粉充分吃透牡丹花瓣水分，和好的面团分成5块进行擀面，擀面用力均匀，把面团擀制成厚0.15-0.20毫米的面片，叠层切成宽0.5-0.7毫米的面条，切好后的面条装盘待用；步骤六、制作糊涂面条；主料：手擀面160克，牡丹玉米面40克，辅料：料油100克、水发金针菇20克、水发腐竹丝20克、湿粉条、油炸豆腐丝、熟黄豆、红萝卜丝、蔬菜各15克、腌葱花10克、花生碎10克，制作方法：锅上火烧开水，放入牡丹料油熬煮2分钟使牡丹料油溶于水中，然后投入面条煮熟，下入水发金针菇、水发腐竹丝、湿粉条、油炸豆腐丝、熟黄豆、红萝卜丝调好味，勾入牡丹玉米面汁，投入蔬菜、腌葱花，煮1-2分钟，起锅装碗，撒上花生碎和芝麻即成。

2. 根据权利要求1所述的一种牡丹糊涂面条的制作方法，其特征在于：步骤一中磨制后的牡丹籽粉粒度分布在 $0.1\mu\text{m}-10\mu\text{m}$ ,  $0-0.044\text{mm}$ ,  $0.044\text{mm}-0.074\text{mm}$ ,  $0.074-1\text{mm}$ 中的粒度区间。

3. 根据权利要求1所述的一种牡丹糊涂面条的制作方法，其特征在于：步骤四中的纯净水与揉捻后的牡丹花瓣重量比为10:1。

4. 根据权利要求1所述的一种牡丹糊涂面条的制作方法，其特征在于：步骤六中蔬菜为白菜丝、菠菜或野菜。

## 一种牡丹糊涂面条的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种面条的制作方法,尤其涉及一种加入牡丹元素的糊涂面条制作方法。

### 背景技术

[0002] 牡丹不仅是一种观赏植物,更是一种药用植物。牡丹花不但香味怡人,更含有丰富的营养物质,含13种氨基酸,有8种为人体所需,且含量较多,对人体具有健康保健功能,安全、无毒副作用;牡丹籽是牡丹植株的精华结晶,传承了牡丹本身具有的一切特性外,它更有自己独特的医药和营养成分,牡丹种子是受果壳和种壳双层保护的坚果,具有天然的“长寿”基因;牡丹籽油中富含不饱和脂肪酸,占总油量的92.69%,如 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸、二十碳三烯酸、二十碳烯酸和十六碳烯酸等,其中 $\alpha$ -亚麻酸的含量达到66.85%,高出橄榄油 $\alpha$ -亚麻酸的含量的40倍,是目前木本食用油料的最好食用油料,因此牡丹有很高的药用价值和食用价值,广泛用于食品、医学、饮料、化妆品等领域。

[0003] 目前,我国农业部计划力争2020年,油用牡丹的种植达到1千万亩,因此,近年来国内企业对牡丹进行了各种大量深加工,如制造牡丹精油、牡丹食品和各种牡丹保健品,然而这些深加工的产品针对是较高层次的消费群体,如何既能体现牡丹花、牡丹籽等的药用价值,又与普通老百姓的最常见的日常饮食相结合,这是牡丹深加工产业的新思路和新科题。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是为了解决上述技术问题存在的不足,提供一种既能够充分体现牡丹花、牡丹籽、牡丹籽油的药用营养价值,更易烹调、适合各种人群口味的一种糊涂面条的制作方法。

[0005] 本发明所采用的技术方案为:

[0006] 步骤一、制备牡丹籽粉;采摘成熟的油用牡丹籽,在室温下晾干,去皮,进行磨制,磨制后的牡丹籽粉粒度分布在 $0.1\mu\text{m}$ ~ $10\mu\text{m}$ , $0$ ~ $0.044\text{mm}$ , $0.044\text{mm}$ ~ $0.074\text{mm}$ , $0.074$ ~ $1\text{mm}$ 中的粒度区间;

[0007] 步骤二、制备牡丹玉米面;选取磨制后的玉米面5~10斤倒入锅中进行小火焙炒,底火温度要求在150度,人工翻炒时锅铲必须抄底起铲,每分钟翻炒20~25下,焙炒50~60分钟,焙炒出香味,关火,放置2~3分钟,放入牡丹籽粉,牡丹籽粉的加入量为玉米面重量的1~3%,搅拌均匀即可;

[0008] 步骤三、制备牡丹料油;取色拉油20斤,牡丹籽油加入的量占色拉油总重量的50~60%,光蒜10斤,大葱5斤,小茴香100克,八角100克,花椒100克,姜300克,将光蒜、大葱拍散,锅内倒入色拉油,底火温度200度,放入小茴香、八角、花椒、姜,油温烧至三四成热,放入光蒜、大葱,匀速搅拌均,底火温度调至160度慢火沁炸,炸制时要用锅铲起底搅拌食材,炸制80~90分钟,将蒜和大葱炸制成金黄色出味,晾凉后清除辅料即可得到料油;

[0009] 步骤四、制备牡丹花瓣水;取新鲜牡丹花瓣,晾干,将晾干后的花瓣再放入揉捻机

中进行揉捻20-30分钟,放入盆中,倒入纯净水,纯净水与揉捻后的牡丹花瓣重量比为10:1;在室温下放置10-15小时,即制得牡丹花瓣水;

[0010] 步骤五、擀面;取高精面粉10斤,进行手工和面,和面中要求逐步加入牡丹花瓣水,加入牡丹花瓣水总重量为高精面粉总重量的40-50%,直至面粉和均,和面中要求三醒发,三和面,能使面粉充分吃透牡丹花瓣水分,和好的面团分成5块进行擀面,擀面用力均匀,把面团擀制成厚0.15-0.20毫米的面片,叠层切成宽0.5-0.7毫米的面条,切好后的面条装盘待用;

[0011] 步骤六、制作糊涂面条;主料:手擀面160克,牡丹玉米面40克。辅料:料油100克、水发金针菇20克、水发腐竹丝20克、湿粉条、油炸豆腐丝、熟黄豆、红萝卜丝、蔬菜各15克、腌葱花10克、花生碎10克。制作方法:锅上火烧开水,放入牡丹料油熬煮2分钟使牡丹料油溶于水中,然后投入面条煮熟,下入水发金针菇、水发腐竹丝、湿粉条、油炸豆腐丝、熟黄豆、红萝卜丝调好味,勾入牡丹玉米面汁,投入蔬菜、腌葱花,煮1-2分钟,起锅装碗,撒上花生碎和芝麻即成。

[0012] 其中步骤六的蔬菜可为白菜丝、菠菜或野菜等,其中野菜为槐花、荠菜、水芹菜、马齿苋、蒲公英苗或毛妮菜等可食用的野菜。

[0013] 其中步骤一的磨制后的牡丹籽粉粒度分布在 $0.1\mu\text{m}-10\mu\text{m}$ , $0-0.044\text{mm}$ , $0.044\text{mm}-0.074\text{mm}$ , $0.074-1\text{mm}$ 中的粒度区间;部分粒度达到了超微粉级,当牡丹籽粉微粉和焙炒后玉米面勾入锅中,牡丹籽粉微粉不仅粘附在面条、金针菇、腐竹丝等食品表面上,更是有一些超微小粉粒渗入这些食品的空隙中,使这些食品从里到外,均有牡丹籽粉的包裹和渗透,使牡丹籽粉药用价值完全毫无保留地体现。

[0014] 其中步骤二对玉米面进行了焙炒,不仅去除了用生玉米面勾入面条所引起的口感生涩,而且由于玉米面大部分的成分为碳水化合物和糖分,玉米面在焙炒高温过程中碳水化合物和糖分部分分解,相当于把玉米面进行了提纯,不仅保持了原有的营养价值,而且营养成分的含量比例更高,另外发现玉米面在焙炒后,玉米面中富含谷胱甘肽,这是一种抗癌因子,在人体内能与多种外来的化学致癌物质相结合,使其失去毒性,然后通过消化道排出体外,因此本发明适合糖尿病人、减肥等任何人群的食用。

[0015] 其中步骤二中牡丹籽粉的加入量为玉米面重量的1-3%,如果加入量太多,会影响最终品的口感,另外在焙炒玉米面后关火,放置2-3分钟,则可以利用余温使牡丹籽粉受热,从而更能激发出牡丹籽粉的药效,但不放置,会使牡丹籽粉因为温度较高失去药效。

[0016] 其中步骤二料油的制作,加入量牡丹籽油,牡丹籽油与草本植物油不同,牡丹籽油因为其抗氧性能和很高的不饱和脂肪酸含量,使其在高温时化学结构仍能保持稳定,使用普通食用油时,当油温超过了烟点,油及脂肪的化学结构就会发生变化产生易致癌物质,而牡丹籽油的烟点在摄氏240-270度之间,这已经远高于其它常用食用油的烟点值。本发明还使用了多种佐料,低温烹制,不仅保持色来油不因高温而产生有害物质,而且把佐料的香味和营养价值完全提取出来,因此料油自然油亮、料味适口、蒜香浓郁。

[0017] 其中步骤三中和面中要求三醒发,三和面,是为了能使面粉充分吃透牡丹花瓣水分,使面条劲道和顺滑,而且使牡丹花的药用价值和香气更充分融合在面中。

[0018] 其中步骤四中将晾干后的花瓣再放入揉捻机中进行揉捻20-30分钟,是为了把花瓣中的香气、营养价值、药用价值充分提取到花瓣的表面,能充分溶于水中。

[0019] 其中步骤四中纯净水与揉捻后的牡丹花瓣重量比为10:1,如果加入太多的水,将把牡丹花的作用冲淡;在室温下放置10-15小时,是为了把花瓣中的香气、营养价值、药用价值充分融入水中,另外关键是放置10-15小时后,水中的杂气和青气释放了,不会影响最终产品的味道。

[0020] 本发明巧妙地把牡丹花、牡丹籽等的药用价值与普通老百姓的最常见的日常饮食-面条有机相融合,不但能充分体现食材的营养价值,而且更能体现牡丹元素的药用价值,具有降血压、降血脂、抗动脉硬化、预防肠癌、美容养颜、延缓衰老等多种保健功效,而且适合糖尿病人、减肥、清真人群、男女老少等任何人群的食用。

## 具体实施方式

[0021] 以下实施例详细说明了本发明。

[0022] 实施例1:

[0023] 本发明所采用的技术方案为:

[0024] 步骤一、制备牡丹籽粉;采摘成熟的油用牡丹籽,在室温下晾干,去皮,进行磨制,磨制后的牡丹籽粉粒度分布在 $0.1\mu\text{m}-10\mu\text{m}$ 、 $0-0.044\text{mm}$ 、 $0.044\text{mm}-0.074\text{mm}$ 、 $0.074-1\text{mm}$ 中的粒度区间;

[0025] 步骤二、制备牡丹玉米面;选取磨制后的玉米面5斤倒入锅中进行小火焙炒,底火温度要求在150度,人工翻炒时锅铲必须抄底起铲,每分钟翻炒20下,焙炒50分钟,焙炒出香味,关火,放置2分钟,放入牡丹籽粉,牡丹籽粉的加入量为玉米面重量的1%,搅拌均匀即可;

[0026] 步骤三、制备牡丹料油;取色拉油30斤,牡丹籽油加入的量占色拉油总重量的5%,光蒜10斤,大葱5斤,小茴香100克,八角100克,花椒100克,姜300克,将光蒜、大葱拍散,锅内倒入色拉油,底火温度200度,放入小茴香、八角、花椒、姜,油温烧至三四成热,放入光蒜、大葱,匀速搅拌均,底火温度调至160度慢火沁炸,炸制时要用锅铲起底搅拌食材,炸制80分钟,将蒜和大葱炸制成金黄色出味,晾凉后清除辅料即可得到料油;

[0027] 步骤四、制备牡丹花瓣水;取新鲜牡丹花瓣,晾干,将晾干后的花瓣再放入揉捻机中进行揉捻20分钟,放入盆中,倒入纯净水,纯净水与揉捻后的牡丹花瓣重量比为10:1;在室温下放置10小时,即制得牡丹花瓣水;

[0028] 步骤五、擀面;取高精面粉10斤,进行手工和面,和面中要求逐步加入牡丹花瓣水,加入牡丹花瓣水总重量为高精面粉总重量的40%,直至面粉和均,和面中要求三醒发,三和面,能使面粉充分吃透牡丹花瓣水分,和好的面团分成5块进行擀面,擀面用力均匀,把面团擀制成厚0.15毫米的面片,叠层切成宽0.5毫米的面条,切好后的面条装盘待用;

[0029] 步骤六、制作糊涂面;主料:手擀面160克,牡丹玉米面40克。辅料:料油100克、水发金针菇20克、水发腐竹丝20克、湿粉条、油炸豆腐丝、熟黄豆、红萝卜丝、白菜丝各15克、腌葱花10克、花生碎10克。制作方法:锅上火烧开水,放入料油熬煮2分钟使料油溶于水中,然后投入面条煮熟,下入水发金针菇、水发腐竹丝、湿粉条、油炸豆腐丝、熟黄豆、红萝卜丝调好味,勾入牡丹玉米面汁,投入白菜丝、腌葱花煮1分钟,起锅装碗,撒上花生碎和芝麻即成。

[0030] 实施例2:

[0031] 本发明所采用的技术方案为:

[0032] 步骤一、制备牡丹籽粉；采摘成熟的油用牡丹籽，在室温下晾干，去皮，进行磨制，磨制后的牡丹籽粉粒度分布在 $0.1\mu\text{m}-10\mu\text{m}$ 、 $0-0.044\text{mm}$ 、 $0.044\text{mm}-0.074\text{mm}$ 、 $0.074-1\text{mm}$ 中的粒度区间；

[0033] 步骤二、制备牡丹玉米面；选取磨制后的玉米面10斤倒入锅中进行小火焙炒，底火温度要求在150度，人工翻炒时锅铲必须抄底起铲，每分钟翻炒25下，焙炒60分钟，焙炒出香味，关火，放置3分钟，放入牡丹籽粉，牡丹籽粉的加入量为玉米面重量的3%，搅拌均匀即可；

[0034] 步骤三、制备牡丹料油；取色拉油30斤，牡丹籽油加入的量占色拉油总重量的10%，光蒜10斤，大葱5斤，小茴香100克，八角100克，花椒100克，姜300克，将光蒜、大葱拍散，锅内倒入色拉油，底火温度200度，放入小茴香、八角、花椒、姜，油温烧至三四成热，放入光蒜、大葱，匀速搅拌均，底火温度调至160度慢火沁炸，炸制时要用锅铲起底搅拌食材，炸制90分钟，将蒜和大葱炸制成金黄色出味，晾凉后清除辅料即可得到料油；

[0035] 步骤四、制备牡丹花瓣水；取新鲜牡丹花瓣，晾干，将晾干后的花瓣再放入揉捻机中进行揉捻30分钟，放入盆中，倒入纯净水，纯净水与揉捻后的牡丹花瓣重量比为10:1；在室温下放置15小时，即制得牡丹花瓣水；

[0036] 步骤五、擀面；取高精面粉10斤，进行手工和面，和面中要求逐步加入牡丹花瓣水，加入牡丹花瓣水总重量为高精面粉总重量的40-50%，直至面粉和均，和面中要求三醒发，三和面，能使面粉充分吃透牡丹花瓣水分，和好的面团分成5块进行擀面，擀面用力均匀，把面团擀制成厚0.2毫米的面片，叠层切成宽0.7毫米的面条，切好后的面条装盘待用；

[0037] 步骤六、制作糊涂面；主料：手擀面160克，牡丹玉米面40克，辅料：料油100克、水发金针菇20克、水发腐竹丝20克、湿粉条、油炸豆腐丝、熟黄豆、红萝卜丝、马齿苋各15克、腌葱花10克、花生碎10克，制作方法：锅上火烧开水，放入料油熬煮2分钟使料油溶于水中，然后投入面条煮熟，下入水发金针菇、水发腐竹丝、湿粉条、油炸豆腐丝、熟黄豆、红萝卜丝调好味，勾入牡丹玉米面汁，投入马齿苋、腌葱花煮2分钟，起锅装碗，撒上花生碎和芝麻即成。