

(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 104642923 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 27

(21) 申请号 201510038072. X

(22) 申请日 2015. 01. 26

(71) 申请人 黄汉森

地址 537200 广西壮族自治区桂平市白沙镇
白沙街 10 号

(72) 发明人 黄汉森

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种大蒜面条

(57) 摘要

本发明公开了一种大蒜面条，属于食品加工技术领域。一种大蒜面条，由以下按重量配比的原料制作而成：大蒜汁 25 ~ 80 份、生姜汁 2 ~ 5 份、洋葱汁 1 ~ 5 份、小麦粉 50 ~ 80 份、小米粉 5 ~ 15 份、黑豆粉 1 ~ 15 份、木薯淀粉 1 ~ 15 份、玉米粉 1 ~ 15 份、柠檬酸 1.2 ~ 3.0 份、食用盐 0.1 ~ 1.0 份、食用碱 0.6 ~ 1.2 份。本发明大蒜面条具有抗防腹泻、止泻、助消食、降血压、增强免疫力和理气止咳的功效，且由小麦粉、小米粉、黑豆粉等多种杂粮粉制成的面条，营养丰富、风味俱佳。

1. 一种大蒜面条，其特征在于由以下按重量配比的原料制作而成：大蒜汁 25 ~ 80 份、生姜汁 2 ~ 5 份、洋葱汁 1 ~ 5 份、小麦粉 50 ~ 80 份、小米粉 5 ~ 15 份、黑豆粉 1 ~ 15 份、木薯淀粉 1 ~ 15 份、玉米粉 1 ~ 15 份、柠檬酸 1.2 ~ 3.0 份、食用盐 0.1 ~ 1.0 份、食用碱 0.6 ~ 1.2 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种大蒜面条，其特征在于由以下按重量配比的原料制作而成：大蒜汁 40 ~ 60 份、生姜汁 3 ~ 5 份、洋葱汁 2 ~ 4 份、小麦粉 60 ~ 70 份、小米粉 8 ~ 12 份、黑豆粉 5 ~ 10 份、木薯淀粉 5 ~ 10 份、玉米粉 5 ~ 10 份、柠檬酸 1.5 ~ 2.0 份、食用盐 0.3 ~ 0.8 份、食用碱 0.8 ~ 1.0 份。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种大蒜面条，其特征在于所述大蒜汁的制备方法包括以下步骤：

1) 预处理：称取皮薄、瓣肥、未发芽的干蒜，将大蒜进行分选、脱衣、去蒂，用清水洗净后，投入沸水中热烫 5 分钟；

2) 脱臭：将热烫后的蒜按料水比为 1 : 1 捣成糊状蒜汁，装进不锈钢器皿中，再按料水比 1 : 2 加入 27% 的乙醇溶液，或加入 5% ~ 10% 的植物油，在 25 ~ 30℃ 下浸 48h；

3) 过滤：把经过除臭的蒜浆注入带搅拌器的反应罐中，以 1700 转 / 分钟的速度搅拌 45min，然后静置 5d，经分离过滤取上清液体，即得大蒜汁。

4. 根据上述权利要求所述的一种大蒜面条的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

1) 将生姜、洋葱除尘洗净，加水榨汁，过滤，得生姜汁和洋葱汁；

2) 按配比将大蒜汁、生姜汁、洋葱汁以及其余原料放入和面机中，混合均匀后，按料液比为 6 ~ 8 : 1 加入水和面，和成面团；

3) 将和好的面团放入熟化机熟化，然后将熟化的面条送至轧面机轧片，再切割成面条状，晾晒烘干，包装消毒灭菌，即得大蒜面条。

一种大蒜面条

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工技术领域,特别涉及一种大蒜面条。

背景技术

[0002] 面条,一种用谷物或豆类的面粉加水和成面团,之后或者压或擀制成片再切或压,或者使用搓、拉、捏等手段,制成条状(或窄或宽,或扁或圆)或小片状,最后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。面条的主要营养成分有蛋白质、脂肪、碳水化合物等;面条易于消化吸收,有改善贫血、增强免疫力、平衡营养吸收等功效。

[0003] 面条是人们日常生活常见的食物,它食用方便,一直以来都深受人们喜爱,传统的面条大都是由以面粉为主的原料制造而成,营养单一,随着人们生活水平的不断提高,传统面条的营养已远远不能满足人们多层次的需求,人们对于添加纯天然植物制备的营养而又具备保健疗效的面条的期望也更高。

[0004] 大蒜味道辛辣,有股刺激性气味,家庭多用它来做菜,因为它有杀菌和抑制细菌生长的作用,亦可入药。大蒜为百合科,葱属年生植物,大蒜自古被当作天然杀菌剂,有天然抗生素之称,其主要功能是杀菌消炎、抗癌、抗氧化等。大量研究表明,大蒜的主要成分蒜素具有强烈的杀菌、抗菌作用,是绝佳的天然强力抗菌剂,长期服用能预防感冒及各种细菌感染,增强机体的免疫能力,但现有的大蒜食用方法一般是直接生食或炒菜时作为调味品使用,没有其他更好的食用方法。

[0005] 目前,结合大蒜的食用价值,添加入面粉中制备的面条在市面上较少,且目前面条营养单一,不能满足人们的需求。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于:针对上述存在的问题,提供一种大蒜面条,具有抗防腹泻、止泻、助消食、降血压、增强免疫力和理气止咳的功效,且由小麦粉、小米粉、黑豆粉等多种杂粮粉制成的面条,营养丰富、风味俱佳。

[0007] 本发明采用的技术方案为:

[0008] 一种大蒜面条,由以下按重量配比的原料制作而成:大蒜汁 25 ~ 80 份、生姜汁 2 ~ 5 份、洋葱汁 1 ~ 5 份、小麦粉 50 ~ 80 份、小米粉 5 ~ 15 份、黑豆粉 1 ~ 15 份、木薯淀粉 1 ~ 15 份、玉米粉 1 ~ 15 份、柠檬酸 1.2 ~ 3.0 份、食用盐 0.1 ~ 1.0 份、食用碱 0.6 ~ 1.2 份。

[0009] 作为本发明的优选方案,一种大蒜面条,由以下按重量配比的原料制作而成:大蒜汁 40 ~ 60 份、生姜汁 3 ~ 5 份、洋葱汁 2 ~ 4 份、小麦粉 60 ~ 70 份、小米粉 8 ~ 12 份、黑豆粉 5 ~ 10 份、木薯淀粉 5 ~ 10 份、玉米粉 5 ~ 10 份、柠檬酸 1.5 ~ 2.0 份、食用盐 0.3 ~ 0.8 份、食用碱 0.8 ~ 1.0 份。

[0010] 其中,所述大蒜汁的制备方法包括以下步骤:

[0011] 1) 预处理:称取皮薄、瓣肥、未发芽的干蒜,将大蒜进行分选、脱衣、去蒂,用清水

洗净后,投入沸水中热烫 5 分钟;

[0012] 2) 脱臭:将热烫后的大蒜按料水比为 1 : 1 捣成糊状蒜汁,装进不锈钢器皿中,再按料水比 1 : 2 加入 27% 的乙醇溶液,或加入 5%~10% 的植物油,在 25~30℃ 下浸 48h;

[0013] 3) 过滤:把经过除臭的蒜浆注入带搅拌器的反应罐中,以 1700 转 / 分钟的速度搅拌 45min,然后静置 5d,经分离过滤取上清液体,即得大蒜汁。

[0014] 一种大蒜面条的制备方法,包括以下步骤:

[0015] 1) 将生姜、洋葱除尘洗净,加水榨汁,过滤,得生姜汁和洋葱汁;

[0016] 2) 按配比将大蒜汁、生姜汁、洋葱汁以及其余原料放入和面机中,混合均匀后,按料液比为 6~8 : 1 加入水和面,和成面团;

[0017] 3) 将和好的面团放入熟化机熟化,然后将熟化的面条送至轧面机轧片,再切割成面条状,晾晒烘干,包装消毒灭菌,即得大蒜面条。

[0018] 综上所述,具有的有益效果:本发明大蒜面条,具有抗防腹泻、止泻、助消食、降血压、增强心脏功能和理气止咳的功效,能有效健胃消食、清热降火,且由小麦粉、小米粉、黑豆粉等多种杂粮粉制成的面条,富含膳食纤维,膳食减低血糖,利于助消化,面条营养丰富,药用价值也很高;面条制作工艺简单,面质爽滑、耐煮、口感筋道,亦有营养保健作用。

具体实施方式

[0019] 本发明并不局限于下述的具体实施方式。本发明扩展到任何在本说明书中披露的新特征或任何新的组合,以及披露的任一新的方法或过程的步骤或任何新的组合。

[0020] 结合下列实施例对本发明技术方案作进一步说明:

[0021] 实施例 1

[0022] 一种大蒜面条,由以下按重量配比的原料制作而成:大蒜汁 50 份、生姜汁 3 份、洋葱汁 3 份、小麦粉 65 份、小米粉 10 份、黑豆粉 8 份、木薯淀粉 8 份、玉米粉 7 份、柠檬酸 1.5 份、食用盐 0.3 份、食用碱 0.8 份。

[0023] 其中,所述大蒜汁的制备方法包括以下步骤:

[0024] 1) 预处理:称取皮薄、瓣肥、未发芽的干蒜,将大蒜进行分选、脱衣、去蒂,用清水洗净后,投入沸水中热烫 5 分钟;

[0025] 2) 脱臭:将热烫后的大蒜按料水比为 1 : 1 捣成糊状蒜汁,装进不锈钢器皿中,再按料水比 1 : 2 加入 27% 的乙醇溶液,或加入 10% 的植物油,在 30℃ 下浸 48h;

[0026] 3) 过滤:把经过除臭的蒜浆注入带搅拌器的反应罐中,以 1700 转 / 分钟的速度搅拌 45min,然后静置 5d,经分离过滤取上清液体,即得大蒜汁。

[0027] 一种大蒜面条的制备方法,包括以下步骤:

[0028] 1) 将生姜、洋葱除尘洗净,加水榨汁,过滤,得生姜汁和洋葱汁;

[0029] 2) 按配比将大蒜汁、生姜汁、洋葱汁以及其余原料放入和面机中,混合均匀后,按料液比为 6 : 1 加入水和面,和成面团;

[0030] 3) 将和好的面团放入熟化机熟化,然后将熟化的面条送至轧面机轧片,再切割成面条状,晾晒烘干,包装消毒灭菌,即得大蒜面条。

[0031] 实施例 2

[0032] 一种大蒜面条,由以下按重量配比的原料制作而成:大蒜汁 40 份、生姜汁 3 份、洋

葱汁 2 份、小麦粉 60 份、小米粉 8 份、黑豆粉 5 份、木薯淀粉 5 份、玉米粉 5 份、柠檬酸 1.5 份、食用盐 0.3 ~ 0.8 份、食用碱 0.8 份。

[0033] 其中,所述大蒜汁的制备方法包括以下步骤:

[0034] 1) 预处理:称取皮薄、瓣肥、未发芽的干蒜,将大蒜进行分选、脱衣、去蒂,用清水洗净后,投入沸水中热烫 5 分钟;

[0035] 2) 脱臭:将热烫后的蒜按料水比为 1 : 1 捣成糊状蒜汁,装进不锈钢器皿中,再按料水比 1 : 2 加入 27% 的乙醇溶液,或加入 5% 的植物油,在 25°C 下浸 48h;

[0036] 3) 过滤:把经过除臭的蒜浆注入带搅拌器的反应罐中,以 1700 转 / 分钟的速度搅拌 45min,然后静置 5d,经分离过滤取上清液体,即得大蒜汁。

[0037] 一种大蒜面条的制备方法,包括以下步骤:

[0038] 1) 将生姜、洋葱除尘洗净,加水榨汁,过滤,得生姜汁和洋葱汁;

[0039] 2) 按配比将大蒜汁、生姜汁、洋葱汁以及其余原料放入和面机中,混合均匀后,按料液比为 6 : 1 加入水和面,和成面团;

[0040] 3) 将和好的面团放入熟化机熟化,然后将熟化的面条送至轧面机轧片,再切割成面条状,晾晒烘干,包装消毒灭菌,即得大蒜面条。

[0041] 实施例 3

[0042] 一种大蒜面条,由以下按重量配比的原料制作而成:大蒜汁 80 份、生姜汁 2 份、洋葱汁 1 份、小麦粉 80 份、小米粉 15 份、黑豆粉 15 份、木薯淀粉 15 份、玉米粉 15 份、柠檬酸 3.0 份、食用盐 1.0 份、食用碱 1.2 份。

[0043] 其中,所述大蒜汁的制备方法包括以下步骤:

[0044] 1) 预处理:称取皮薄、瓣肥、未发芽的干蒜,将大蒜进行分选、脱衣、去蒂,用清水洗净后,投入沸水中热烫 5 分钟;

[0045] 2) 脱臭:将热烫后的蒜按料水比为 1 : 1 捣成糊状蒜汁,装进不锈钢器皿中,再按料水比 1 : 2 加入 27% 的乙醇溶液,或加入 10% 的植物油,在 30°C 下浸 48h;

[0046] 3) 过滤:把经过除臭的蒜浆注入带搅拌器的反应罐中,以 1700 转 / 分钟的速度搅拌 45min,然后静置 5d,经分离过滤取上清液体,即得大蒜汁。

[0047] 一种大蒜面条的制备方法,包括以下步骤:

[0048] 1) 将生姜、洋葱除尘洗净,加水榨汁,过滤,得生姜汁和洋葱汁;

[0049] 2) 按配比将大蒜汁、生姜汁、洋葱汁以及其余原料放入和面机中,混合均匀后,按料液比为 8 : 1 加入水和面,和成面团;

[0050] 3) 将和好的面团放入熟化机熟化,然后将熟化的面条送至轧面机轧片,再切割成面条状,晾晒烘干,包装消毒灭菌,即得大蒜面条。