



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103027236 A

(43) 申请公布日 2013. 04. 10

(21) 申请号 201110303887. 8

(22) 申请日 2011. 10. 10

(71) 申请人 宫金燕

地址 256300 山东省淄博市高青县城黄河路
87 号高青县科学技术局

(72) 发明人 宫金燕

(51) Int. Cl.

A23L 1/10 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种特色年糕的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种特色年糕的制作方法, 该制作方法通过精选年糕条主料, 加入多种配料, 采用炒煮混合的形式, 精心烹饪而成; 其特点是根据年糕特点, 汲取多种烹饪方式优点, 进一步改善年糕口味, 加入多种配料进行炒制和煮制, 所成菜品表面酥脆, 糯中发香, 甜辣适口。

1. 一种特色年糕的制作方法,其特征是是通过精选年糕条做主料,加入多种配料,采用炒煮混合的形式,精心烹饪而成;

配料配方为:年糕条 300 克,尖椒一只,圆白菜 50 克,洋葱 50 克,香葱 30 克,胡萝卜 30 克,韩式辣椒酱 60 克,大蒜 20 克,海米 20 克,精盐 10 克,白糖 8 克,鸡精 5 克,植物油 50 克,清水 500 克。

2. 年糕的加工工艺:

按照以下工艺进行加工处理:

处理-炒制-煮制。

一种特色年糕的制作方法

技术领域

[0001] 本发明是一种特色年糕的制作方法,属食品加工制作方法技术领域。

背景技术

[0002] 年糕是我国的一种传统美食,因其寓意美好、种类多样、香甜可口而深受人们的欢迎。年糕本身还含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、烟酸、钙、磷、钾、镁等营养和健康元素,可以起到很好的保健效果。

[0003] 本发明的目的是根据年糕特点,汲取多种烹饪方式优点,进一步改善年糕口味,加入多种配料进行炒制和煮制,所成菜品表面酥脆,糯中发香,甜辣适口。

发明内容

[0004] 本发明的目的是通过如下技术方案来实现的。

[0005] 本发明是通过精选年糕条做主料,加入多种配料,采用炒煮混合的形式,精心烹饪而成;

(1) 配料配方为:年糕条 300 克,尖椒一只,圆白菜 50 克,洋葱 50 克,香葱 30 克,胡萝卜 30 克,韩式辣椒酱 60 克,大蒜 20 克,海米 20 克,精盐 10 克,白糖 8 克,鸡精 5 克,植物油 50 克,清水 500 克。

[0006] (2) 年糕的加工工艺:

按照以下工艺进行加工处理:

处理-炒制-煮制。

具体实施方式

[0007] 1、处理。将圆白菜 50 克,洋葱 50 克切丝,香葱 30 克切段,胡萝卜 30 克切片,大蒜 20 克切片,尖椒一只切成尖椒圈备用。

[0008] 2、炒制。锅内倒入植物油 50 克烧至九成热,倒入海米 20 克,大蒜 20 克,洋葱 30 克,胡萝卜 30 克,韩式辣椒酱 60 克煸炒 30 秒捞出备用。

[0009] 3、煮制。锅内倒入水 500 克,放入炒制好的配料,搅拌均匀大火烧开,加入年糕条 300 克,圆白菜 50 克小火慢煮至汤汁变粘稠,撒入切好的葱段和尖椒圈,加入精盐 10 克,白糖 5 克,鸡精 5 克,搅拌均匀即可出锅食用。