



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108142883 A

(43)申请公布日 2018.06.12

(21)申请号 201611111955.X

(22)申请日 2016.12.06

(71)申请人 杨佳林

地址 542700 广西壮族自治区贺州市富川
县富阳镇林荫巷59号

(72)发明人 杨佳林

(74)专利代理机构 天津津专知识产权代理事务
所(特殊普通合伙) 12220

代理人 胡翠

(51) Int. Cl.

A23L 19/10(2016.01)

A23L 5/20(2016.01)

A23L 29/00(2016.01)

A23P 20/12(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种香脆酥芋头条的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种香脆酥芋头条的制作方法,包括以下步骤:原料处理、腌制、裹粉、油炸、封装。该方法制作的芋头条香脆酥,香脆美味,营养丰富,增加食欲,存放简单,不容易变质,可直接食用,也可以作为配菜食用,且无化学添加剂,制作工序简单,对身体健康有益。

1. 一种香脆酥芋头条的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)原料处理:将新鲜芋头削皮,洗净、沥干、切成长5-10cm、横截面为 $0.5-1\text{cm}^2$ 的芋头条;

(2)腌制:将处理好的芋头条加入预先调配好的调味液中腌制2-3小时,每0.5个小时打翻一次,芋头条每400-500g加入50g到100g的调味液,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:56度以上的三花酒5-10份、豆腐乳20-30份、盐10-15份,葱丝5-10份,鸡蛋20-30份、生粉100-200份;

(3)裹粉:将腌制后的芋头条沥干,放入生粉中进行裹覆,取出,放入清水中3-5秒后取出,再放入生粉中裹覆;

(4)油炸:将裹覆有生粉的芋头条放入油温在 $130-160^{\circ}\text{C}$ 的真空锅中进行炸制,炸至表面呈金黄色即可出锅,沥干油后冷却,真空封装。

2. 根据权利要求1所述的香脆酥芋头条的制作方法,其特征在于,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:三花酒5份、豆腐乳20份、盐10份,葱丝5份,鸡蛋20份、生粉100份。

3. 根据权利要求1所述的香脆酥芋头条的制作方法,其特征在于,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:三花酒10份、豆腐乳30份、盐15份,葱丝10份,鸡蛋30份、生粉200份。

4. 根据权利要求1所述的香脆酥芋头条的制作方法,其特征在于,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:三花酒8份、豆腐乳25份、盐12份,葱丝8份,鸡蛋25份、生粉150份。

5. 根据权利要求1所述的香脆酥芋头条的制作方法,其特征在于,所述调味液还包括10-15重量份的胡椒粉。

一种香脆酥芋头条的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体的说,是涉及到一种香脆酥芋头条的制作方法。

背景技术

[0002] 芋头又名芋艿,为天南星科多年生草本植物芋的地下肉质球茎。芋头口感细软,绵甜香糯,营养价值近似于土豆,又不含龙葵素,易于消化而不会引起中毒。是一种很好的碱性食物。

[0003] 芋头具有很好的药用价值,能益脾胃,调中气,化痰散结。可治少食乏力、痕痲结核、久痢便血、痢毒等病症。芋头所含的矿物质中,氟的含量较高,具有洁齿防龋、保护牙齿的作用。芋头中含有多种微量元素,能增强人体的免疫功能,可作为防治癌瘤的常用药膳主食。在癌症手术或术后放疗、化疗及其康复的过程中,有较好的辅助作用。

[0004] 由于芋头的淀粉颗粒小,仅为马铃薯淀粉的十分之一,其消化率可达98.8%,在芋头加工方面可制成芋粉及芋泥馅以延长保存,但不可直接食用。

发明内容

[0005] 针对现有技术的不足,本发明的目的是提供一种香脆酥芋头条的制作方法,该方法制作的芋头条香脆酥,香脆美味,营养丰富,增加食欲,存放简单,不容易变质,可直接食用,也可以作为配菜食用,且无化学添加剂,制作工序简单,对人身体健康有益。

[0006] 为实现上述目的,本发明是通过以下技术方案实现的:一种香脆酥芋头条的制作方法,包括以下步骤:(1)原料处理:将新鲜芋头削皮,洗净、沥干、切成长5-10cm、横截面为 $0.5-1\text{cm}^2$ 的芋头条;(2)腌制:将处理好的芋头条加入预先调配好的调味液中腌制2-3小时,每0.5个小时打翻一次,芋头条每400-500g加入50g到100g的调味液,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:56度以上的三花酒5-10份、豆腐乳20-30份、盐10-15份,葱丝5-10份,鸡蛋20-30份、生粉100-200份;(3)裹粉:将腌制后的芋头条沥干,放入生粉中进行裹覆,取出放入清水中3-5秒后取出,再放入生粉中裹覆;(4)油炸:将裹覆有生粉的芋头条放入油温在 $130-160^{\circ}\text{C}$ 的真空锅中进行炸制,炸至表面呈金黄色即可出锅,沥干油后冷却,真空封装。

[0007] 进一步说明,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:三花酒5份、豆腐乳20份、盐10份,葱丝5份,鸡蛋20份、生粉100份;

进一步说明,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:三花酒10份、豆腐乳30份、盐15份,葱丝10份,鸡蛋30份、生粉200份;

进一步说明,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:三花酒8份、豆腐乳25份、盐12份,葱丝8份,鸡蛋25份、生粉150份;

进一步说明,所述调味液还包括10-15重量份的胡椒粉。

[0008] 与现有技术相比,本发明具有如下有益效果:本发明以芋头条、盐、56度以上的三花酒、姜丝、豆腐乳、鸡蛋以及生粉为原料,无其他化学添加剂,操作工序简单,另外采用三

花酒既可以使得芋头变得柔松,增加芋头条内部的香酥,又可防止芋头条变酸,使用姜丝可以去腥,豆腐乳增加香味,鸡蛋提供蛋白质,胡椒粉用于增加辣味。采用生粉可以在芋头条油炸时避免味道的流失,同时可以增加芋头条表面的香、脆等口感;两次裹粉可以使得芋头条的味道在油炸时不流失,同时增加芋头条的香脆感。本发明的芋头条美味、可口,营养丰富,增加食欲,存放简单,不容易变质,可直接食用,也可以作为配菜食用,有益人体健康。

具体实施方式

[0009] 以下结合具体实施方式对本发明作进一步详细描述,但不限制本发明的保护范围和应用范围:

实施例1

一种香脆酥芋头条的制作方法,包括以下步骤:(1)原料处理:将新鲜芋头削皮,洗净、沥干、切成长5cm、横截面为 0.5cm^2 的芋头条;(2)腌制:将处理好的芋头条加入预先调配好的调味液中腌制2小时,每0.5个小时打翻一次,芋头条每400g加入50g的调味液,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:56度以上的三花酒5份、豆腐乳20份、盐10份,葱丝5份,鸡蛋20份、生粉100份、胡椒粉10份;(3)裹粉:将腌制后的芋头条沥干,放入生粉中进行裹覆,取出放入清水中3秒后取出,再放入生粉中裹覆;(4)油炸:将裹覆有生粉的芋头条放入油温在 130°C 的真空锅中进行炸制,炸至表面呈金黄色即可出锅,沥干油后冷却,真空封装。

[0010] 实施例2

一种香脆酥芋头条的制作方法,包括以下步骤:(1)原料处理:将新鲜芋头削皮,洗净、沥干、切成长10cm、横截面为 1cm^2 的芋头条;(2)腌制:将处理好的芋头条加入预先调配好的调味液中腌制3小时,每0.5个小时打翻一次,芋头条每500g加入100g的调味液,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:56度以上的三花酒10份、豆腐乳30份、盐15份,葱丝10份,鸡蛋30份、生粉200份、胡椒粉15份;(3)裹粉:将腌制后的芋头条沥干,放入生粉中进行裹覆,取出放入清水中5秒后取出,再放入生粉中裹覆;(4)油炸:将裹覆有生粉的芋头条放入油温在 160°C 的真空锅中进行炸制,炸至表面呈金黄色即可出锅,沥干油后冷却,真空封装。

[0011] 实施例3

一种香脆酥芋头条的制作方法,包括以下步骤:(1)原料处理:将新鲜芋头削皮,洗净、沥干、切成长80cm、横截面为 0.8cm^2 的芋头条;(2)腌制:将处理好的芋头条加入预先调配好的调味液中腌制2.5小时,每0.5个小时打翻一次,芋头条每450g加入80g的调味液,所述调味液由以下重量份的原料搅拌均匀制成:56度以上的三花酒8份、豆腐乳25份、盐12份,葱丝8份,鸡蛋25份、生粉150份、胡椒粉12份;(3)裹粉:将腌制后的芋头条沥干,放入生粉中进行裹覆,取出放入清水中4秒后取出,再放入生粉中裹覆;(4)油炸:将裹覆有生粉的芋头条放入油温在 150°C 的真空锅中进行炸制,炸至表面呈金黄色即可出锅,沥干油后冷却,真空封装。

[0012] 本发明以芋头条、盐、56度以上的三花酒、姜丝、豆腐乳、鸡蛋以及生粉为原料,无其他化学添加剂,操作工序简单,另外采用三花酒既可以使得芋头变得柔松,增加芋头条内部的香酥,又可防止芋头条变酸,使用姜丝可以去腥,豆腐乳增加香味,鸡蛋提供蛋白质,胡

椒粉用于增加辣味。采用生粉可以在芋头条油炸时避免味道的流失,同时可以增加芋头条表面的香、脆等口感;两次裹粉可以使得芋头条的味道在油炸时不流失,同时增加芋头条的香脆感。本发明的芋头条美味、可口,营养丰富,增加食欲,存放简单,不容易变质,可直接食用,也可以作为配菜食用,有益人体健康。

[0013] 以上内容是结合具体的优选实施方式对本发明所作的进一步详细说明,不能认定本发明的具体实施只局限于这些说明。对于本发明所属技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下做出若干等同替代或明显变型,而且性能或用途相同,都应当视为属于本发明由所提交的权利要求书确定的专利保护范围。