(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 104106787 A
(43)申请公布日 2014.10.22

(21)申请号 201410278131.6

(22)申请日 2014.06.20

(71)申请人 兴化市联发食品有限公司
地址 225754 江苏省泰州市兴化市垛田镇王横经济开发区

(72)发明人 王笛庭

(74)专利代理机构 南京正联知识产权代理有限公司 32243
代理人 沈志海

(51)Int.Cl.
A23L 1/22(2006.01)
A23L 1/24(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

方便面配料的制作工艺

(57)摘要

本发明提供一种方便面配料的制作工艺，首先将肉料制成肉泥后加入味料调味后，通过采用酱料翻炒的方式，将肉泥翻炒后，加入备置的蔬菜丁与豆类，使得制得的配料均衡含有肉、豆、蔬，以及其他谷粒或菌菇类，使得方便面的配料营养更优，味道更好。该方便面配料的制作工艺，将肉料由传统的肉丁改为肉泥，能够使其入味更充分，且时间短，制熟快。该工艺，配料多样，更能够满足人对食物的需求。

CN 104106787 A

1. 一种方便面配料的制作工艺，其特征在于：

准备原料，包括酱料、肉料、西红柿、青豆、洋葱、甜椒、生姜、大蒜和小葱；

将生姜、大蒜和小葱切好备用，将肉料切碎成肉泥，肉泥加盐和酱油搅拌均匀，腌制15-25分钟；

在炒锅加热后倒入食用油，再加入切成丁的西红柿、洋葱和甜椒，再加入煮熟或油炸的青豆后，大火翻炒变色至，加盐调味后，得到蔬菜丁，盛出备用；

使用油锅放入食用油，油热放入生姜、大蒜和小葱末后，加入肉泥，中火炒透后，加入酱料，翻炒均匀后，将备置的的蔬菜丁倒入，翻拌均匀，得到配料。

2. 如权利要求1所述的方便面配料的制作工艺，其特征在于：所述酱料采用番茄酱、甜面酱、甜辣酱或辣椒酱；所述肉料采用鸡肉、五花肉、虾仁或牛肉；所述食用油采用花生油、大豆油、玉米油或菜籽油。

3. 如权利要求2所述的方便面配料的制作工艺，其特征在于：采用以下重量：酱料60-70份、肉料15-18份、西红柿10-15份、青豆3-5份、洋葱3-5份、甜椒3-5份、生姜2-3份、大蒜2-3份和小葱3-5份。

4. 如权利要求1所述的方便面配料的制作工艺，其特征在于：肉泥中加入重量百分比为6-10%的盐、10%-15%的酱油搅拌均匀。

5. 如权利要求1-4任一项所述的方便面配料的制作工艺，其特征在于：蔬菜丁中还包括有香菇粒、蘑菇粒或玉米粒。

方便面配料的制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种方便面配料的制作工艺。

背景技术

[0002] 方便面又称快餐面、泡面、杯面、快熟面、速食面、即食面，方便面是通过对切丝出来的面条进行蒸煮、油炸，让面条形状固定，食用前以开水冲泡，溶解调味料，并将面条加热冲泡开，在规定时间内便可食用的即食食品。

[0003] 据统计，2011 年末，我国方便食品制造工业企业达 1000 家，行业总资产达 1297.7 亿元，同比增长 37.64%。2011 年，我国规模以上方便食品制造工业企业实现主营业务收入达 2548 亿元，同比增长 44.04%；实现利润总额达 182.9 亿元，同比增长 49.88%。

[0004] 在食品专柜各品牌方便面琳琅满目，有油炸方便面、非油炸方便面；有袋装、碗装、杯装；还有杂粮非油炸方便面、玉米方便面、方便粉丝等等。大多数消费者已经意识到油炸方便面属于高热量、低营养快捷方便食品，况且油炸方便面除在调味料有较大差异外，面体施工工艺及原材料、口感同质化严重，因此，消费者对油炸方便面产生了厌倦情绪。

[0005] 随着生活节奏加速和生活水平的提高，消费者不单单考虑食品的快捷性，更多方面开始关注食品的健康、绿色、时尚等诸多因素。其中，最显著的是，长期食用方便面而存在的营养缺乏的问题。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种方便面配料的制作工艺，能够实现肉料与蔬菜丁的混合佐料，并加入豆类，使得方便面配料的营养更好，解决现有技术中存在的长期食用方便面而存在的营养缺乏的问题。

[0007] 本发明的技术解决方案是：

一种方便面配料的制作工艺，

准备原料，包括酱料、肉料、西红柿、青豆、洋葱、甜椒、生姜、大蒜和小葱；

将生姜、大蒜和小葱切好备用，将肉料切碎成肉泥，肉泥加盐和酱油搅拌均匀，腌制 15-25 分钟；

在炒锅加热后倒入食用油，再加入切成丁的西红柿、洋葱和甜椒，再加入煮熟或油炸的青豆后，大火翻炒变色至，加盐调味后，得到蔬菜丁，盛出备用；

使用油锅放入食用油，油热放入生姜、大蒜和小葱末后，加入肉泥，中火炒透后，加入酱料，翻炒均匀后，将备置的的蔬菜丁倒入，翻拌均匀，得到配料。

[0008] 进一步地，所述酱料采用番茄酱、甜面酱、甜辣酱或辣椒酱；所述肉料采用鸡肉、五花肉、虾仁或牛肉；所述食用油采用花生油、大豆油、玉米油或菜籽油。

[0009] 进一步地，采用以下重量：酱料 60-70 份、肉料 15-18 份、西红柿 10-15 份、青豆 3-5 份、洋葱 3-5 份、甜椒 3-5 份、生姜 2-3 份、大蒜 2-3 份和小葱 3-5 份。

[0010] 进一步地，肉泥中加入重量百分比为 6-10% 的盐、10%-15% 的酱油搅拌均匀。

[0011] 进一步地，蔬菜丁中还包括有香菇粒、蘑菇粒或玉米粒。

[0012] 本发明的有益效果是：本发明一种方便面配料的制作工艺，首先将肉料制成肉泥后加入味料调味后，通过采用酱料翻炒的方式，将肉泥翻炒后，加入备置的蔬菜丁与豆类，使得制得的配料均衡含有肉、豆、蔬，以及其他谷粒或菌菇类，使得方便面的配料营养更优，味道更好。该方便面配料的制作工艺，将肉料由传统的肉丁改为肉泥，能够使其入味更充分，且时间短，制熟快。该工艺，配料多样，更能够满足人对食物的需求。

具体实施方式

[0013] 下面详细说明本发明的优选实施例。

[0014] 实施例一

本实施例提供一种方便面配料的制作工艺，准备原料，包括番茄酱、牛肉、西红柿、青豆、玉米粒、洋葱、甜椒、生姜、大蒜和小葱；

将生姜、大蒜和小葱切好备用，将牛肉切碎成肉泥，肉泥加盐和酱油搅拌均匀，腌制15-25分钟；

在炒锅加热后倒入食用油，再加入切成丁的西红柿、玉米粒、洋葱和甜椒，再加入煮熟的青豆后，大火翻炒变色至，加盐调味后，得到蔬菜丁，盛出备用；

使用油锅放入食用油，油热放入生姜、大蒜和小葱末后，加入肉泥，中火炒透后，加入酱料，翻炒均匀后，将备置的的蔬菜丁倒入，翻拌均匀，得到配料。

[0015] 采用以下重量：酱料60份、肉料15份、西红柿10份、青豆5份、玉米粒5份、洋葱5份、甜椒5份、生姜3份、大蒜3份和小葱5份。

[0016] 实施例二

本实施例提供一种方便面配料的制作工艺，准备原料，包括辣椒酱、鸡肉、西红柿、青豆、香菇粒、洋葱、甜椒、生姜、大蒜和小葱；

将生姜、大蒜和小葱切好备用，将鸡肉切碎成肉泥，肉泥加盐和酱油搅拌均匀，腌制15-25分钟；

在炒锅加热后倒入食用油，再加入切成丁的西红柿、香菇粒、洋葱和甜椒，再加入油炸的青豆后，大火翻炒变色至，加盐调味后，得到蔬菜丁，盛出备用；

使用油锅放入食用油，油热放入生姜、大蒜和小葱末后，加入肉泥，中火炒透后，加入酱料，翻炒均匀后，将备置的的蔬菜丁倒入，翻拌均匀，得到配料。

[0017] 采用以下重量：酱料65份、肉料18份、西红柿15份、青豆3份、香菇粒5份、洋葱5份、甜椒5份、生姜3份、大蒜2份和小葱3份。