



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103907828 B

(45) 授权公告日 2015. 07. 15

(21) 申请号 201410152205. 1

CN 103621906 A, 2014. 03. 12, 全文.

(22) 申请日 2014. 04. 16

CN 103583997 A, 2014. 02. 19, 全文.

(73) 专利权人 宁波市鄞州风名工业设计有限公司

CN 103053653 A, 2013. 04. 24, 全文.

地址 315153 浙江省宁波市鄞州区石碶街道后仓村

刘达玉等. 《黑米膨化锅巴生产工艺》. 《中小企业科技》. 2004, (第6期), 第23页.

卢飞. 《另类锅巴肴》. 《四川烹饪高等专科学校学报》. 2006, (第4期), 第16-17页.

(72) 发明人 陆昱森

审查员 马顺

(74) 专利代理机构 宁波市鄞州甬致专利代理事务所(普通合伙) 33228

代理人 代忠炯

(51) Int. Cl.

A23L 1/164(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 103564340 A, 2014. 02. 12, 全文.

CN 1543842 A, 2004. 11. 10, 全文.

CN 1186626 A, 1998. 07. 08, 全文.

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

哈密瓜味锅巴的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种哈密瓜味锅巴的制备方法,它由以下步骤制备得到:1)先将新鲜哈密瓜制得哈密瓜干,最后将哈密瓜干打碎成哈密瓜干粉待用;2)将黑米和籼米分别制成黑米粉和籼米粉备用;3)将哈密瓜干粉和步黑米粉混合并加入鲜奶搅匀,再加入籼米粉、蜂蜜、山梨酸钾和成面团原料;4)将面团原料挤压结实,切片,烤箱中烤5-8分钟,最后将烤制好的锅巴拿出,撒上一层糖精与哈密瓜干粉的混合粉料即可;按本发明制作出来的哈密瓜味锅巴具有制作简单、营养丰富、风味独特的特点。

CN 103907828 B

1. 一种哈密瓜味锅巴的制备方法,其特征在于:它由以下步骤制备得到:

1) 先将哈密瓜去皮、去瓜瓢、切成 10-25mm 的哈密瓜薄片,再将哈密瓜薄片置于 0.4-1g/l 的柠檬酸溶液中浸泡 5-10 分钟,然后将哈密瓜薄片置于油炸机内油炸脱水,捞出沥干油分制得哈密瓜干,最后将哈密瓜干打碎成哈密瓜干粉待用;

2) 将黑米和籼米分别制成黑米粉和籼米粉备用;

3) 取一部分步骤 1) 中制备的哈密瓜干粉和步骤 2) 中制备的黑米粉混合并加入鲜奶搅匀,再加入步骤 2) 中制备的籼米粉,另外加入蜂蜜、山梨酸钾和成面团原料;

4) 将步骤 3) 中制备的面团原料挤压结实,再切成厚度为 4-6 毫米的片状,然后放入 220℃-230℃的烤箱中烤 5-8 分钟,最后将烤制好的锅巴拿出,撒上一层由糖精与步骤 1) 中制备好的剩余部分哈密瓜干粉组成的混合粉料即可。

2. 根据权利要求 1 所述的哈密瓜味锅巴的制备方法,其特征在于:在步骤 1) 中,油炸机的油温为 150-250℃,干燥时间为 15-35 分钟。

3. 根据权利要求 1 所述的哈密瓜味锅巴的制备方法,其特征在于:在步骤 3) 中,面团原料各组分的重量百分比为:哈密瓜干粉 50-55%,黑米粉 15-20%,鲜奶 12-15%,籼米粉 10-12%,蜂蜜 2-4%,山梨酸钾 0.2-0.3%。

4. 根据权利要求 1 所述的哈密瓜味锅巴的制备方法,其特征在于:在步骤 4) 中,所述混合粉料中糖精与哈密瓜干粉的重量比为 1:20-25。

哈密瓜味锅巴的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品,具体讲是一种哈密瓜味锅巴的制备方法。

背景技术

[0002] 目前锅巴是深受广大消费者喜爱的小食品,已有大米锅巴、小米锅巴、大豆锅巴等多种产品,配料主要以米或面类、淀粉和风味调料组成。锅巴食用方便、易于消化,即可成为休闲食品,又可成为餐桌佳肴。

[0003] 随着生活水平的提高,人们对日常食品的要求不断提高,在讲究营养均衡的同时也追求食品的独特风味,目前市场上的锅巴因原料品种较少,营养价值有一定的局限,也缺乏独特的风味,而且制作方法较为复杂。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的第一个技术问题是,克服以上现有技术的缺点:提供一种即有丰富营养又有独特风味的哈密瓜味锅巴的制备方法。

[0005] 本发明的技术解决方案如下:一种哈密瓜味锅巴的制备方法,它由以下步骤制备得到:

[0006] 1) 先将新鲜哈密瓜去皮、去瓜瓤、切成 10-25mm 的哈密瓜薄片,再将哈密瓜薄片置于 0.4-1g/l 的柠檬酸溶液中浸泡 5-10 分钟,然后将哈密瓜薄片置于油炸机内油炸脱水,捞出沥干油分制得哈密瓜干,最后将哈密瓜干打碎成哈密瓜干粉待用;

[0007] 2) 将黑米和籼米分别制成黑米粉和籼米粉备用;

[0008] 3) 将步骤 1) 中制备的哈密瓜干粉和步骤 2) 中制备的黑米粉混合并加入鲜奶搅匀,再加入步骤 2) 中制备的籼米粉,另外加入蜂蜜、山梨酸钾和成面团原料;

[0009] 4) 将步骤 3) 中制备的面团原料挤压结实,再切成厚度为 4-6 毫米的片状,然后放入 220℃-230℃ 的烤箱中烤 5-8 分钟,最后将烤制好的锅巴拿出,撒上一层糖精与步骤 1) 中制备好的哈密瓜干粉的混合粉料即可。

[0010] 在步骤 1) 中,油炸机的油温为 150-250℃,干燥时间为 15-35 分钟。

[0011] 在步骤 3) 中,面团原料各组分的重量百分比为:哈密瓜干粉 50-55%,黑米粉 15-20%,鲜奶 12-15%,籼米粉 10-12%,蜂蜜 2-4%,山梨酸钾 0.2-0.3%。

[0012] 在步骤 4) 中,所述混合粉料中糖精与哈密瓜干粉的重量比为 1:20-25。

[0013] 本发明的有益效果是:按照本发明的方法制作出来的哈密瓜味锅巴保持了哈密瓜的独特风味与营养成分,为市场新增了一种老幼皆爱的风味食品,同时本发明的制作方法简单高效,大大提高了生产效率。

具体实施方式

[0014] 下面用具体实施例对本发明做进一步详细说明,但本发明不仅局限于以下具体实施例。

[0015] 实施例一

[0016] 一种哈密瓜味锅巴的制备方法,它由以下步骤制备得到:

[0017] 1)先将哈密瓜去皮、去瓜瓤(包括籽)、切成25mm的哈密瓜薄片,再将哈密瓜薄片置于1g/l的柠檬酸溶液中浸泡5分钟,然后将哈密瓜薄片置于市售的油炸机内油炸脱水,捞出沥干油分制得哈密瓜干,最后将哈密瓜干打碎或碾磨成哈密瓜干粉待用;所述油炸机的油温为150℃,干燥时间为35分钟。

[0018] 2)将黑米和籼米分别制成黑米粉和籼米粉备用;

[0019] 3)将步骤1)中制备的哈密瓜干粉和步骤2)中制备的黑米粉混合并加入巴氏鲜奶搅匀,再加入步骤2)中制备的籼米粉,另外加入蜂蜜、山梨酸钾和成面团原料;面团原料各组分的重量百分比为:哈密瓜干粉50%,黑米粉20%,鲜奶15%,籼米粉12%,蜂蜜2.8%,山梨酸钾0.2%。

[0020] 4)将步骤3)中制备的面团原料挤压结实,再切成厚度为4-6毫米的片状,然后放入220℃-230℃的烤箱中烤5-8分钟,最后将烤制好的锅巴拿出,撒上一层糖精与步骤1)中制备好的哈密瓜干粉的混合粉料即可;所述混合粉料中糖精与哈密瓜干粉的重量比为1:20,具体混合粉料添加量可根据实际口味需求调整。

[0021] 实施例二

[0022] 一种哈密瓜味锅巴的制备方法,它由以下步骤制备得到:

[0023] 1)先将哈密瓜去皮、去瓜瓤(包括籽)、切成15mm的哈密瓜薄片,再将哈密瓜薄片置于0.6g/l的柠檬酸溶液中浸泡8分钟,然后将哈密瓜薄片置于油炸机内油炸脱水,捞出沥干油分制得哈密瓜干,最后将哈密瓜干打碎成哈密瓜干粉待用;所述油炸机的油温为250℃,干燥时间为15分钟。

[0024] 2)将黑米和籼米分别制成黑米粉和籼米粉备用;

[0025] 3)将步骤1)中制备的哈密瓜干粉和步骤2)中制备的黑米粉混合并加入鲜奶搅匀,再加入步骤2)中制备的籼米粉,另外加入蜂蜜、山梨酸钾和成面团原料;面团原料各组分的重量百分比为:哈密瓜干粉55%,黑米粉15%,鲜奶15%,籼米粉11%,蜂蜜3.7%,山梨酸钾0.3%。

[0026] 4)将步骤3)中制备的面团原料挤压结实,再切成厚度为4-6毫米的片状,然后放入220℃的烤箱中烤8分钟,最后将烤制好的锅巴拿出,撒上一层糖精与步骤1)中制备好的哈密瓜干粉的混合粉料即可;所述混合粉料中糖精与哈密瓜干粉的重量比为1:22,具体混合粉料添加量可根据实际口味需求调整。

[0027] 实施例三

[0028] 一种哈密瓜味锅巴的制备方法,它由以下步骤制备得到:

[0029] 1)先将哈密瓜去皮、去瓜瓤(包括籽)、切成15mm的哈密瓜薄片,再将哈密瓜薄片置于0.6g/l的柠檬酸溶液中浸泡8分钟,然后将哈密瓜薄片置于油炸机内油炸脱水,捞出沥干油分制得哈密瓜干,最后将哈密瓜干打碎成哈密瓜干粉待用;所述油炸机的油温为250℃,干燥时间为15分钟。

[0030] 2)将黑米和籼米分别制成黑米粉和籼米粉备用;

[0031] 3)将步骤1)中制备的哈密瓜干粉和步骤2)中制备的黑米粉混合并加入鲜奶搅匀,再加入步骤2)中制备的籼米粉,另外加入蜂蜜、山梨酸钾和成面团原料;面团原料各组分

分的重量百分比为：哈密瓜干粉 52%，黑米粉 18%，鲜奶 14%，籼米粉 12%，蜂蜜 3.7%，山梨酸钾 0.3%。

[0032] 4) 将步骤 3) 中制备的面团原料挤压结实，再切成厚度为 4-6 毫米的片状，然后放入 230℃ 的烤箱中烤 7 分钟，最后将烤制好的锅巴拿出，撒上一层糖精与步骤 1) 中制备好的哈密瓜干粉的混合粉料即可；所述混合粉料中糖精与哈密瓜干粉的重量比为 1:23，具体混合粉料添加量可根据实际口味需求调整。