(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 106261708 A
(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610671338.9

(22)申请日 2016.08.16

(71)申请人 安庆市阿发老奶奶食品有限责任公司
地址 246000 安徽省安庆市开发区集贤北路190号

(72)发明人 昝建梅

(51)Int.Cl.
A23L 7/126(2016.01)
A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种番茄味锅巴及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种番茄味锅巴，由以下原料制成：黑麦、水晶米、糯粟、料酒、鸡汤、猪油、营养调味料；其制备方法包括以下步骤：(1)、制取营养调味料；(2)、将黑麦、水晶米、糯粟洗净混合，加入料酒、鸡汤及适量水煮熟成饭粒，取出风干，得到备用饭粒；(3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀，入模具压成薄片状，喷淋适量猪油，然后放入烤箱中进行烘烤，至熟香后将烤制好的锅巴拿出。本发明制作出来的番茄味锅巴，香脆可口、风味独特，营养价值丰富，大大提高了生产效率；其工艺简单，技术容易掌握，投资少、见效快，易于实现标准化、规范化、工厂化生产，便于推广应用。

CN 106261708 A

1.一种番茄味锅巴，其特征在于，是由以下重量份的原料制成：

黑麦40～60份、水晶米20～40份、糯粟20～30份、料酒5～10份、鸡汤10～20份、猪油3～6份、营养调味料5～10份；所述营养调味料包括以下重量份配比的原料：番茄浆汁30～60份、鸡蛋粉10～20份、白砂糖1～2份、食盐2～4份、鸡精0.3～0.5份、山药粉3～8份、姜黄粉0.2～0.5份、红豆粉0.2～0.5份、白术粉0.2～0.5份；

所述的番茄味锅巴的制备方法，包括以下步骤：

(1)、将番茄浆汁、鸡蛋粉、白砂糖、食盐、鸡精、山药粉、姜黄粉、红豆粉、白术粉按重量份配比备齐后，加水混合均匀成稀糊状，得营养调味料；

(2)、将黑麦、水晶米、糯粟洗净混合，加入料酒、鸡汤及适量水煮熟成饭粒，取出风干，得到备用饭粒；

(3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀，入模具压成薄片状，喷淋适量猪油，然后放入烤箱中进行烘烤，至熟香后将烤制好的锅巴拿出。

2.根据权利要求1所述的一种番茄味锅巴的制备方法，其特征在于：所述番茄浆汁的制备包括，将番茄清洁后，放入打浆机中打成番茄浆汁待用。

3.根据权利要求1所述的一种番茄味锅巴的制备方法，其特征在于：在步骤(3)中，所述烤箱的烘烤温度为200℃～230℃，烘烤时长为5～10分钟。

一种番茄味锅巴及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域，具体涉及一种番茄味锅巴及其制备方法。

背景技术

[0002] 历史以来，人们在用铁锅煮制大米饭时，往往将锅饭下部贴着锅的锅巴，用微火烤去水分，让其自然剥离，形成焦脆干锅巴，不仅酥脆味香，还利于保存作方便干粮。我国中药学认为，锅巴性味甘平，能健脾消食、止泻，用于脾胃虚弱，消化不良，久泻等。现代研究证实，通过瞬间干燥的锅巴，原料中含有的碳水化合物、脂肪、蛋白质、A、B族维生素及钙、钾、铁、镁等矿物质保留较高，且营养丰富、香脆可口。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性，也缺乏独特的风味，而且制作方法较为复杂，难以满足日益发展的消费市场需求和人们日益更新的现代健康理念。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是，克服以上现有技术的缺点，提供一种工艺简单、既有丰富营养又有独特风味的番茄味锅巴的制备方法。

[0005] 为解决上述技术问题，本发明提供的技术解决方案如下：

[0006] 一种番茄味锅巴，是由以下重量份的原料制成：

[0007] 黑麦40～60份、水晶米20～40份、糯粟20～30份、料酒5～10份、鸡汤10～20份、猪油3～6份、营养调味料5～10份；所述营养调味料包括以下重量份配比的原料：番茄浆汁30～60份、鸡蛋粉10～20份、白砂糖1～2份、食盐2～4份、鸡精0.3～0.5份、山药粉3～8份、姜黄粉0.2～0.5份、红豆粉0.2～0.5份、白术粉0.2～0.5份；

[0008] 所述的番茄味锅巴的制备方法，包括以下步骤：

[0009] (1)、将番茄浆汁、鸡蛋粉、白砂糖、食盐、鸡精、山药粉、姜黄粉、红豆粉、白术粉按重量份配比备齐后，加水混合均匀成稀糊状，得营养调味料；

[0010] (2)、将黑麦、水晶米、糯粟洗净混合，加入料酒、鸡汤及适量水煮熟成饭粒，取出风干，得到备用饭粒；

[0011] (3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀，入模具压成薄片状，喷淋适量猪油，然后放入烤箱中进行烘烤，至熟香后将烤制好的锅巴拿出。

[0012] 作为优选，所述番茄浆汁的制备包括，将番茄清洁后，放入打浆机中打成番茄浆汁待用。

[0013] 作为优选，在步骤(3)中，所述烤箱的烘烤温度为200℃～230℃，烘烤时长为5～10分钟。

[0014] 本发明的有益效果是：

[0015] 本发明采用科学合理的制作方法，制作出来的番茄味锅巴，香脆可口、风味独特，营养价值丰富，最大限度地避免了营养成份的流失，符合健康、营养现代食品生产理念，大大提高了生产效率；本发明工艺简单，技术容易掌握，投资少、见效快，易于实现标准化、规范化、工厂化生产，便于推广应用。

具体实施方式

[0016] 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。

[0017] 实施例1：

[0018] 一种番茄味锅巴，是由以下重量份的原料制成：

[0019] 黑麦40份、水晶米20份、糯粟20份、料酒5份、鸡汤10份、猪油3份、营养调味料5份；所述营养调味料包括以下重量份配比的原料：番茄浆汁30份、鸡蛋粉10份、白砂糖1份、食盐2份、鸡精0.3份、山药粉3份、姜黄粉0.2份、红豆粉0.2份、白术粉0.2份；

[0020] 所述的番茄味锅巴的制备方法，包括以下步骤：

[0021] (1)、将番茄浆汁、鸡蛋粉、白砂糖、食盐、鸡精、山药粉、姜黄粉、红豆粉、白术粉按重量份配比备齐后，加水混合均匀成稀糊状，得营养调味料；

[0022] (2)、将黑麦、水晶米、糯粟洗净混合，加入料酒、鸡汤及适量水煮熟成饭粒，取出风干，得到备用饭粒；

[0023] (3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀，入模具压成薄片状，喷淋适量猪油，然后放入烤箱中进行烘烤，至熟香后将烤制好的锅巴拿出。

[0024] 所述番茄浆汁的制备包括，将番茄清洁后，放入打浆机中打成番茄浆汁待用。

[0025] 在步骤(3)中，所述烤箱的烘烤温度为200℃，烘烤时长为10分钟。

[0026] 实施例2：

[0027] 一种番茄味锅巴，是由以下重量份的原料制成：

[0028] 黑麦60份、水晶米40份、糯粟30份、料酒10份、鸡汤20份、猪油6份、营养调味料10份；所述营养调味料包括以下重量份配比的原料：番茄浆汁60份、鸡蛋粉20份、白砂糖2份、食盐4份、鸡精0.5份、山药粉8份、姜黄粉0.5份、红豆粉0.5份、白术粉0.5份；

[0029] 所述的番茄味锅巴的制备方法，包括以下步骤：

[0030] (1)、将番茄浆汁、鸡蛋粉、白砂糖、食盐、鸡精、山药粉、姜黄粉、红豆粉、白术粉按重量份配比备齐后，加水混合均匀成稀糊状，得营养调味料；

[0031] (2)、将黑麦、水晶米、糯粟洗净混合，加入料酒、鸡汤及适量水煮熟成饭粒，取出风干，得到备用饭粒；

[0032] (3)、将备用饭粒与营养调味料混合搅拌均匀，入模具压成薄片状，喷淋适量猪油，然后放入烤箱中进行烘烤，至熟香后将烤制好的锅巴拿出。

[0033] 所述番茄浆汁的制备包括，将番茄清洁后，放入打浆机中打成番茄浆汁待用。

[0034] 在步骤(3)中，所述烤箱的烘烤温度为230℃，烘烤时长为5分钟。

[0035] 本发明制作出来的番茄味锅巴，香脆可口、风味独特，营养价值丰富，最大限度地避免了营养成份的流失，符合健康、营养现代食品生产理念，大大提高了生产效率；其工艺

简单，技术容易掌握，投资少、见效快，易于实现标准化、规范化、工厂化生产，便于推广应用。

[0036] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述，并非对本发明的范围进行限定，在不脱离本发明设计精神的前提下，本领域普通技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进，均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。