



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103027325 A

(43) 申请公布日 2013.04.10

(21) 申请号 201110299715.8

(22) 申请日 2011.10.09

(71) 申请人 宫金燕

地址 256300 山东省淄博市高青县黄河路
87 号高青县科学技术局

(72) 发明人 宫金燕

(51) Int. Cl.

A23L 1/48 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种特色酸辣粉的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种特色酸辣粉的制作方法,该制作方法通过精选红薯粉做主料,加入多种配料,采用上好底汤,精心煮制而成;其特点是为了克服现有酸辣粉制作方法过于流水化这一制作缺点,制作工艺独特,所成菜品柔润嫩滑,爽口宜人。

1. 一种特色酸辣粉的制作方法,其特征是通过精选红薯粉做主料,加入多种配料,采用上好底汤,精心煮制而成;

配料配方为:配料配方为:红薯粉条 350 克,猪腿骨 500 克,鸡架 300 克,水 1000 克,豌豆尖 15 克,熟花生末 20 克,豆芽 20 克,榨菜末 15 克,香芹末 20 克,葱段 50 克,蒜粒 10 颗,花椒 40 克,葱末 20 克,姜末 15 克,蒜末 20 克,酱油 20 克,陈醋 30 克,辣椒 10 克,辣椒油 30 克,香油 10 克,植物油 30 克,胡椒粉 10 克,鸡精 5 克,盐 35 克,芝麻 10 克。

2. 酸辣粉的加工工艺:

按照以下工艺进行加工处理:

熬汤 - 炒料 - 煮粉 - 调味。

一种特色酸辣粉的制作方法

技术领域

[0001] 本发明是一种特色酸辣粉的制作方法,属食品加工制作方法技术领域。

[0002] 背景技术

酸辣粉是一种特色小吃,因其麻辣鲜香、配料丰富而深受人们的喜爱。酸辣粉主料粉条里富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质,配料中也具有含有丰富的营养价值。目前酸辣粉的烹饪方法虽然比较多样化,但是都较简单粗糙。

[0003] 本发明的目的是为了克服现有酸辣粉制作方法过于流水化这一制作缺点,采用上好底汤,加入多种配料,精心煮制,所成菜品柔润嫩滑,爽口宜人。

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] 本发明是通过精选红薯粉做主料,加入多种配料,采用上好底汤,精心煮制而成;

(1) 配料配方为:红薯粉条 350 克,猪腿骨 500 克,鸡架 300 克,水 1000 克,豌豆尖 15 克,熟花生末 20 克,豆芽 20 克,榨菜末 15 克,香芹末 20 克,葱段 50 克,蒜粒 10 颗,花椒 40 克,葱末 20 克,姜末 15 克,蒜末 20 克,酱油 20 克,陈醋 30 克,辣椒 10 克,辣椒油 30 克,香油 10 克,植物油 30 克,胡椒粉 10 克,鸡精 5 克,盐 35 克,芝麻 10 克。

[0006] (2) 酸辣粉的加工工艺:

按照以下工艺进行加工处理:

熬汤 - 炒料 - 煮粉 - 调味。

具体实施方式

[0007] 1、熬汤。将猪腿骨 500 克,鸡架 300 克放入锅中,加入葱段 50 克,蒜粒 10 颗,花椒 30 克,盐 30 克,加水 1000 克,大火开锅后转小火熬制 2 小时,成底汤备用。

[0008] 2、炒料。锅内倒入植物油 30 克烧至八成热,放入辣椒 10 克,花椒 10 克,煸炒 30 秒后,加入豌豆尖 15 克,熟花生末 20 克,豆芽 20 克,榨菜末 15 克,炒 1 分钟左右,放入碗中作为配料备用。

[0009] 3、煮粉。将红薯粉条 350 克放入锅中,加水煮开约 3 分钟。

[0010] 4、调味。取底汤 500 克,大火煮开,倒入碗中,放入红薯粉条 350 克,加入炒制好的配料,再倒入酱油 20 克,陈醋 30 克,盐 5 克,撒上葱末 20 克,姜末 15 克,蒜末 20 克,胡椒粉 10 克,芝麻 10 克,上淋辣椒油 30 克,香油 10 克,搅拌均匀即可食用。