



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105982276 A

(43) 申请公布日 2016. 10. 05

(21) 申请号 201610005180. 1

(22) 申请日 2016. 01. 07

(71) 申请人 武清泉

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县武店镇耿
陆村梅山队 45 号

(72) 发明人 武清泉

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 19/18(2016. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种番茄味夹心薯条及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种番茄味夹心薯条,是由下述重量份的原料制成:香芋 100-120、绿豆 30-40、芡实 14-19、螃蟹壳 6-8、小虾米 3-4、枸杞子 5-6、山茱萸 2-3、紫金牛 3-4、栀子仁 2-3、西米 30-40、番茄 40-50、薄荷粉 8-10、食盐 4-5 等原料;本发明将香芋与绿豆等原料混合加工制成空心薯条,用葡萄糖氧化酶和茶多酚混合溶液浸泡能够有效抑制油炸薯条中丙烯酰胺产生,采用催化式红外加热同步灭酶脱水技术,能够在保留营养的同时迅速完成薯条的灭酶和脱水,使后续油炸缩短时间、降低含油量,将番茄和西米等原料制成酱注入薯条空心处,使成品色泽诱人、口感酥脆、无油腻感、具有浓郁番茄风味和薄荷清香。

1. 一种番茄味夹心薯条,其特征于是由下述重量份的原料制成:

香芋100-120、绿豆30-40、芡实14-19、螃蟹壳6-8、小虾米3-4、枸杞子5-6、山茱萸2-3、紫金牛3-4、栀子仁2-3、西米30-40、番茄40-50、薄荷粉8-10、食盐4-5、小苏打3-4、黄酒和植物油适量。

2. 一种如权利要求1所述的番茄味夹心薯条制备方法,其特征包括以下步骤:

(1)精选成熟无霉变香芋,去皮洗净,送入蒸锅,大火蒸熟,取出冷却,均匀捣成泥状,得到薯泥冷冻干燥后超细粉碎,得到薯粉;将绿豆和芡实拣杂洗净后入锅,加入3-4倍清水,小火煮沸2-3小时至黏稠,冷却后打浆,得到浆料;

(2)将新鲜的螃蟹壳和小虾米去杂洗净后晾干,入锅,倒入4-5倍黄酒,小火焖润2-3小时后滤出原料,文火炒干后超细粉碎,得到虾蟹粉;将枸杞子、山茱萸、紫金牛、栀子仁洗净后混合粉碎,加入7-8倍清水,小火煎煮1-2小时,冷却后过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(3)将生西米入锅,倒入沸水淹没,加盖保温焖润10-15分钟,开盖,将半熟西米送入竹篮,浸入清水中洗掉黏质,得到半透明西米,将新鲜番茄去蒂去皮后切碎,与西米、薄荷粉一起入锅,倒入2-3倍清水,小火煮沸10-12分钟,冷却后打浆,浆料低温真空浓缩后得到番茄酱;

(4)将上述薯粉、浆料、虾蟹粉、中药粉与食盐、小苏打混合,加入适量水,送入揉面机中揉制20-30分钟,再送入温度30-35℃、相对湿度80-85%的醒发箱中醒发30-40分钟,取出得到面团;

(5)将上述面团送入单螺杆挤压机中,通过模头中空模具挤出、牵引、切断,得到长度为5-6cm、直径为7-8mm的空心薯条,用浓度为1700U/kg的葡萄糖氧化酶和浓度为2000U/kg的茶多酚混合溶液浸泡,在60-70℃下浸泡40-50分钟,捞出薯条,沥干水分,将薯条一端捏死,得到只有一个孔口的薯条;

(6)采用催化式红外加热同步灭酶脱水技术,将上述薯条在催化式红外发生器进气压强1.45-1.54kPa、温度390-400℃、红外辐射距离9.5-10cm的条件下红外处理160-190秒,在完全灭酶的同时脱去了部分水分,得到待炸薯条;

(7)将上述待炸薯条用植物油油炸,在130-140℃下油炸60-70秒,捞出薯条冷却滤油后在-20--18℃下速冻30-40分钟,再在190-200℃下油炸10-15秒,冷却后离心脱油,将番茄酱由孔口注入薯条空心处,成品冲入氮气定量包装。

一种番茄味夹心薯条及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及薯条技术领域,尤其涉及一种番茄味夹心薯条及其制备方法。

背景技术

[0002] 现在市面上薯条大多是以马铃薯为原料,经切条、护色、漂烫、速冻、油炸等工艺制成,产品组织结构不细腻、口感欠佳、口味一般、含油量高、营养保健价值低,已经不能满足消费者的需求,为此本发明提供一种多口味的夹心薯条。

发明内容

[0003] 本发明是为了弥补现有技术的不足,提供一种番茄味夹心薯条及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种番茄味夹心薯条,是由下述重量份的原料制成:

香芋100-120、绿豆30-40、芡实14-19、螃蟹壳6-8、小虾米3-4、枸杞子5-6、山茱萸2-3、紫金牛3-4、栀子仁2-3、西米30-40、番茄40-50、薄荷粉8-10、食盐4-5、小苏打3-4、黄酒和植物油适量。

[0005] 一种所述的番茄味夹心薯条制备方法,包括以下步骤:

(1)精选成熟无霉变香芋,去皮洗净,送入蒸锅,大火蒸熟,取出冷却,均匀捣成泥状,得到薯泥冷冻干燥后超细粉碎,得到薯粉;将绿豆和芡实拣杂洗净后入锅,加入3-4倍清水,小火煮沸2-3小时至黏稠,冷却后打浆,得到浆料;

(2)将新鲜的螃蟹壳和小虾米去杂洗净后晾干,入锅,倒入4-5倍黄酒,小火焖润2-3小时后滤出原料,文火炒干后超细粉碎,得到虾蟹粉;将枸杞子、山茱萸、紫金牛、栀子仁洗净后混合粉碎,加入7-8倍清水,小火煎煮1-2小时,冷却后过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(3)将生西米入锅,倒入沸水淹没,加盖保温焖润10-15分钟,开盖,将半熟西米送入竹篮,浸入清水中洗掉黏质,得到半透明西米,将新鲜番茄去蒂去皮后切碎,与西米、薄荷粉一起入锅,倒入2-3倍清水,小火煮沸10-12分钟,冷却后打浆,浆料低温真空浓缩后得到番茄酱;

(4)将上述薯粉、浆料、虾蟹粉、中药粉与食盐、小苏打混合,加入适量水,送入揉面机中揉制20-30分钟,再送入温度30-35℃、相对湿度80-85%的醒发箱中醒发30-40分钟,取出得到面团;

(5)将上述面团送入单螺杆挤压机中,通过模头中空模具挤出、牵引、切断,得到长度为5-6cm、直径为7-8mm的空心薯条,用浓度为1700U/kg的葡萄糖氧化酶和浓度为2000U/kg的茶多酚混合溶液浸泡,在60-70℃下浸泡40-50分钟,捞出薯条,沥干水分,将薯条一端捏死,得到只有一个孔口的薯条;

(6)采用催化式红外加热同步灭酶脱水技术,将上述薯条在催化式红外发生器进气压强1.45-1.54kPa、温度390-400℃、红外辐射距离9.5-10cm的条件下红外处理160-190秒,在完全灭酶的同时脱去了部分水分,得到待炸薯条;

(7)将上述待炸薯条用植物油油炸,在130-140℃下油炸60-70秒,捞出薯条冷却滤油后在-20--18℃下速冻30-40分钟,再在190-200℃下油炸10-15秒,冷却后离心脱油,将番茄酱由孔口注入薯条空心处,成品冲入氮气定量包装。

[0006] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明将香芋与绿豆等原料混合加工制成空心薯条,用葡萄糖氧化酶和茶多酚混合溶液浸泡能够有效抑制油炸薯条中丙烯酰胺产生,采用催化式红外加热同步灭酶脱水技术,能够在保留营养的同时迅速完成薯条的灭酶和脱水,使后续油炸缩短时间、降低含油量,将番茄和西米等原料制成酱注入薯条空心处,使成品色泽诱人、口感酥脆、无油腻感、具有浓郁番茄风味和薄荷清香。

具体实施方式

[0007] 一种番茄味夹心薯条,是由下述重量(斤)的原料制成:

香芋100、绿豆30、芡实14、螃蟹壳6、小虾米3、枸杞子5、山茱萸2、紫金牛3、栀子仁2、西米30、番茄40、薄荷粉8、食盐4、小苏打3、黄酒和植物油适量。

[0008] 一种所述的番茄味夹心薯条制备方法,包括以下步骤:

(1)精选成熟无霉变香芋,去皮洗净,送入蒸锅,大火蒸熟,取出冷却,均匀捣成泥状,得到薯泥冷冻干燥后超细粉碎,得到薯粉;将绿豆和芡实拣杂洗净后入锅,加入3倍清水,小火煮沸2小时至黏稠,冷却后打浆,得到浆料;

(2)将新鲜的螃蟹壳和小虾米去杂洗净后晾干,入锅,倒入4倍黄酒,小火焖润2小时后滤出原料,文火炒干后超细粉碎,得到虾蟹粉;将枸杞子、山茱萸、紫金牛、栀子仁洗净后混合粉碎,加入7倍清水,小火煎煮1小时,冷却后过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(3)将生西米入锅,倒入沸水淹没,加盖保温焖润10分钟,开盖,将半熟西米送入竹篮,浸入清水中洗掉黏质,得到半透明西米,将新鲜番茄去蒂去皮后切碎,与西米、薄荷粉一起入锅,倒入2倍清水,小火煮沸10分钟,冷却后打浆,浆料低温真空浓缩后得到番茄酱;

(4)将上述薯粉、浆料、虾蟹粉、中药粉与食盐、小苏打混合,加入适量水,送入揉面机中揉制20分钟,再送入温度30℃、相对湿度80%的醒发箱中醒发30分钟,取出得到面团;

(5)将上述面团送入单螺杆挤压机中,通过模头中空模具挤出、牵引、切断,得到长度为5cm、直径为7mm的空心薯条,用浓度为1700U/kg的葡萄糖氧化酶和浓度为2000U/kg的茶多酚混合溶液浸泡,在60℃下浸泡40分钟,捞出薯条,沥干水分,将薯条一端捏死,得到只有一个孔口的薯条;

(6)采用催化式红外加热同步灭酶脱水技术,将上述薯条在催化式红外发生器进气压强1.45kPa、温度390℃、红外辐射距离9.5cm的条件下红外处理160秒,在完全灭酶的同时脱去了部分水分,得到待炸薯条;

(7)将上述待炸薯条用植物油油炸,在130℃下油炸60秒,捞出薯条冷却滤油后在-20℃下速冻30分钟,再在190℃下油炸10秒,冷却后离心脱油,将番茄酱由孔口注入薯条空心处,成品冲入氮气定量包装。