



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102550945 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 11

(21) 申请号 201010591267. 4

(22) 申请日 2010. 12. 12

(71) 申请人 重庆市黔江区黔双科技有限公司
地址 409000 重庆市黔江区新华大道西段
1099 号

(72) 发明人 宋其祥

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

水果面的制作方法

(57) 摘要

水果面的制作方法,属苹果加工领域,它能有效的解决一般的苹果的食用方法比较单一的缺点。将苹果放入水池中用清水清洗两遍,然后用刀将苹果的表皮去掉,然后将苹果放入榨汁机当中搅拌 5 分钟,将苹果的汁榨出来,将榨好的苹果汁放入桶里备用;将面粉放到案板上,然后在案上扒上一个坑,将白糖、和苹果汁倒入坑里,然后和匀后用力揉成面团;用搅面机将揉好的面团压成 2 毫米厚的薄面皮,然后用刀将薄面片切割成 2×5 的长条;将切好的长条放入凉席上,然后放到太阳下晒干即可。主要用于生产苹果面。

1. 水果面的制作方法,其特征是:将苹果放入水池中用清水清洗两遍,然后用刀将苹果的表皮去掉,然后将苹果放入榨汁机当中搅拌 5 分钟,将苹果的汁榨出来,将榨好的苹果汁放入桶里备用;将面粉放到案板上,然后在案上扒上一个坑,将白糖、和苹果汁倒入坑里,然后和匀后用力揉成面团;用搅面机将揉好的面团压成 2 毫米厚的薄面皮,然后用刀将薄面片切割成 2×5 的长条;将切好的长条放入凉席上,然后放到太阳下晒干即可。

水果面的制作方法

[0001] 技术领域 本发明涉及一种水果面的制作方法,具体的讲是一种苹果面的制作方法。

[0002] 背景技术 苹果是一种营养很丰富的水果,苹果具有一定的辅助治疗功能,对心血管和心脏病有一定的治疗作用,可以起到益脾止泻、生津止渴、养心益气的作用,但是苹果有这样的缺点,就是一般的苹果的食用方法比较单一。

[0003] 发明内容 本发明的目的是要提供一种水果面的制作方法,它能有效的解决一般的苹果的食用方法比较单一的缺点。

[0004] 本发明的目的是这样实现的:水果面的制作方法,将苹果放入水池中用清水清洗两遍,然后用刀将苹果的表皮去掉,然后将苹果放入榨汁机当中搅拌 5 分钟,将苹果的汁榨出来,将榨好的苹果汁放入桶里备用;将面粉放到案板上,然后在案上扒上一个坑,将白糖、和苹果汁倒入坑里,然后和匀后用力揉成面团;用搅面机将揉好的面团压成 2 毫米厚的薄面皮,然后用刀将薄面片切割成 2×5 的长条;将切好的长条放入凉席上,然后放到太阳下晒干即可。

[0005] 水果面的制作方法,该产品具有口味鲜美、营养丰富的特点。

[0006] 具体实施方式 原料配方:

[0007] 苹果 10 公斤、白糖 1 公斤、面粉 5 公斤。

[0008] 制作方法:

[0009] 1. 将苹果放入水池中用清水清洗两遍,然后用刀将苹果的表皮去掉,然后将苹果放入榨汁机当中搅拌 5 分钟,将苹果的汁榨出来,将榨好的苹果汁放入桶里备用。

[0010] 2. 将面粉放到案板上,然后在案上扒上一个坑,将白糖、和苹果汁倒入坑里,然后和匀后用力揉成面团。

[0011] 3. 用搅面机将揉好的面团压成 2 毫米厚的薄面皮,然后用刀将薄面片切割成 2×5 的长条。

[0012] 4. 将切好的长条放入凉席上,然后放到太阳下晒干即可。