



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104738417 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 01

(21) 申请号 201510139221. 1

(22) 申请日 2015. 03. 28

(71) 申请人 曹石

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县古亭路
31 号

(72) 发明人 曹石

(51) Int. Cl.

A23L 1/162(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种枸杞猴头菇保健方便面的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种枸杞猴头菇保健方便面的制作方法,属于食品加工领域。其特征在于:采用干猴头菇 3.5 kg,干枸杞 1.2kg,高筋面粉 12 kg,荞麦粉 7.5kg,鸡蛋 3 kg,大豆油 10 kg,精制盐 0.6 kg,调味料 650g 为原料,主要加工步骤为原料处理→粉碎→熬制→成型切块→包装。有益效果:本发明产品可干食也可加入泡食,香酥味美,具有猴头菇和枸杞鲜美的风味,而且营养丰富,口感鲜美,还可起到延缓衰老、美容护肤、降胆固醇的功效,且食用方便,口感香脆,清脆滑口,风味独特,是集高蛋白,低脂肪,低糖份,保健食疗于一身的纯天然无公害的营养食品。

1. 一种枸杞猴头菇保健方便面的制作方法,其特征在于:采用干猴头菇 3.5 kg,干枸杞 1.2kg,高筋面粉 12 kg,荞麦粉 7.5kg,鸡蛋 3 kg,大豆油 10 kg,精制盐 0.6 kg,调味料 650g 为原料,主要加工步骤为原料处理→粉碎→熬制→成型切块→包装,具体操作步骤为:

(1) 猴头菇枸杞提取物制备:将干猴头菇和干枸杞进行粉碎,加清水 2 kg,煮沸 28min,过滤后,得第一次提取液;剩下残渣再加热水 1.8 kg,再煮沸 35min,过滤得第二次提取液;将两次提取液合并,加热浓缩至 1.5 kg 备用;

(2) 配料和面:将猴头菇枸杞提取液与鸡蛋、精盐一并倒入和面机搅均匀,然后再将高筋面粉、荞麦粉倒入混合均匀,再搅拌 22min,使面团柔润,有弹性,然后取出;

(3) 压条:将和好的面团压成面条,绕成面条圈;

(4) 油炸:在锅里放入大豆油,加热烧成 170℃时,放入面条炸至熟透;

(5) 冷却、包装:熟透后,立即捞出冷却,冷透后撒上少许黑胡椒,用塑料袋包装,并放调味料 1 包,密封即成。

一种枸杞猴头菇保健方便面的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种枸杞猴头菇保健方便面的制作方法。

背景技术

[0002] 猴头菇,是中国传统的名贵菜肴,肉嫩、味香、鲜美可口,是四大名菜(猴头、熊掌、海参、鱼翅)之一。有“山珍猴头、海味燕窝”之称。这种齿菌科的菌类,菌伞表面长有毛茸状肉刺,长约1~3厘米,它的子实体圆而厚,新鲜时白色,干后由浅黄至浅褐色,基部狭窄或略有短柄,上部膨大,直径3.5~10厘米,远远望去似金丝猴头,故称“猴头菇”,又像刺猬,故又有“刺猬菌”之称。猴头菇是鲜美无比的山珍,菌肉鲜嫩,香醇可口,具有“素中荤”之称。

[0003] 中医认为,猴头菇性平味甘,有利五脏、助消化、滋补身体等功效。科学临床实验表明,猴头菇可治疗消化不良、胃溃疡、胃窦炎、胃痛、胃胀及神经衰弱等疾病。猴头菌的营养成分很高,每一百克含蛋白质26.3克,是香菇的二倍。它含有氨基酸多达17种,其中人体所需的占8种。每一百克猴头含脂肪4.2克,是名副其实的高蛋白、低脂肪食品,还富含各种维生素和无机盐。猴头菇具有增进食欲、增强胃粘膜屏障机能、提高淋巴细胞转化率、提升白细胞等作用,故可以提高人体的免疫能力。猴头菇还是很好的滋补食品,对神经衰弱、消化道溃疡有良好的疗效。近年来,在抗癌药物筛选中,发现其对皮肤、肌肉癌肿有明显作用。所以常吃猴头菇,无病可以增强抗病能力,有病可以其治疗疾病的作用。

[0004] 新鲜的猴头菇不易贮藏,用于加工成枸杞猴头菇保健方便面可实现对猴头菇原料的综合利用,可以直接食用,味道鲜美,贮藏时间长,提高其经济价值。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种枸杞猴头菇保健方便面的制作方法,可以直接食用,味道鲜美,贮藏时间长。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种枸杞猴头菇保健方便面的制作方法,其特征在于:采用干猴头菇3.5kg,干枸杞1.2kg,高筋面粉12kg,荞麦粉7.5kg,鸡蛋3kg,大豆油10kg,精制盐0.6kg,调味料650g为原料,主要加工步骤为原料处理→粉碎→熬制→成型切块→包装,具体操作步骤为:

(1) 猴头菇枸杞提取物制备:将干猴头菇和干枸杞进行粉碎,加清水2kg,煮沸28min,过滤后,得第一次提取液;剩下残渣再加热水1.8kg,再煮沸35min,过滤得第二次提取液;将两次提取液合并,加热浓缩至1.5kg备用;

(2) 配料和面:将猴头菇枸杞提取液与鸡蛋、精盐一并倒入和面机搅均匀,然后再将高筋面粉、荞麦粉倒入混合均匀,再搅拌22min,使面团柔润,有弹性,然后取出;

(3) 压条:将和好的面团压成面条,绕成面条圈;

(4) 油炸:在锅里放入大豆油,加热烧成170℃时,放入面条炸至熟透;

(5)冷却、包装:熟透后,立即捞出冷却,冷透后撒上少许黑胡椒,用塑料袋包装,并放调味料 1 包,密封即成。

[0007] 有益效果:本发明产品可干食也可加入泡食,香酥味美,具有猴头菇和枸杞鲜美的风味,而且营养丰富,口感鲜美,还可起到延缓衰老、美容护肤、降胆固醇的功效,且食用方便,口感香脆,清脆滑口,风味独特,是集高蛋白,低脂肪,低糖份,保健食疗于一身的纯天然无公害的营养食品。

具体实施方式

[0008] 实施例 1:

一种枸杞猴头菇保健方便面的制作方法,具体操作步骤为:

(1)猴头菇枸杞提取物制备:将干猴头菇和干枸杞进行粉碎,加入甘草粉和山药粉,加清水 3.5 kg,煮沸 50min,过滤后,得第一次提取液;剩下残渣再加热水 2.3 kg,再煮沸 40min,过滤得第二次提取液;将两次提取液合并,加热浓缩至 2 kg 备用;

(2)配料和面:将猴头菇枸杞提取液与鸡蛋、牛奶、精盐一并倒入和面机搅均匀,然后再将面粉倒入混合均匀,再搅拌 30min,使面团柔润,有弹性,然后取出;

(3)压条:将和好的面团压成面条,绕成面条圈;

(4)油炸:在锅里放入植物油,加热烧成 150℃时,放入面条炸至熟透;

(5)冷却、包装:熟透后,立即捞出冷却,冷透后用塑料袋包装,并放调味料 1 包,密封即成。

[0009] 实施例 2:

一种枸杞猴头菇保健方便面的制作方法,具体操作步骤为:

(1)猴头菇枸杞提取物制备:将干猴头菇、银耳和干枸杞进行粉碎,加清水 3 kg,煮沸 45min,过滤后,得第一次提取液;剩下残渣再加热水 2 kg,再煮沸 30min,过滤得第二次提取液;将两次提取液合并,加热浓缩至 1.8 kg 备用;

(2)配料和面:将猴头菇枸杞提取液与鸡蛋、精盐一并倒入和面机搅均匀,然后再将面粉倒入混合均匀,再搅拌 22min,使面团柔润,有弹性,然后取出;

(3)压条:将和好的面团压成面条,绕成面条圈;

(4)油炸:在锅里放入花生油,加热烧成 280℃时,放入面条炸至熟透;

(5)冷却、包装:熟透后,立即捞出冷却,冷透后用塑料袋包装,并放调味料 1 包,密封即成。

[0010] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。