



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108112918 A

(43)申请公布日 2018.06.05

(21)申请号 201711299392.6

(22)申请日 2017.12.08

(71)申请人 安徽三兄弟薯业有限责任公司

地址 242200 安徽省宣城市广德县经济技
术开发区

(72)发明人 刘正文

(74)专利代理机构 合肥鼎途知识产权代理事务
所(普通合伙) 34122

代理人 叶丹

(51) Int. Cl.

A23L 19/10(2016.01)

A23L 29/30(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种手工火锅宽粉及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种手工火锅宽粉及其制备方法,包括以下重量份的组分组成:苕粉100-120重量份、红薯粉40-60重量份、菜子油35-55重量份、牛油10-16重量份、大葱8-12重量份、干辣椒10-12重量份、冰糖16-20重量份、生姜7-9重量份、小茴香2-6重量份、八角2-6重量份、香草4-6重量份、蔬菜9-13重量份、桂皮4-6重量份、水50-70重量份。本发明组分配制合理,制备工艺简单,用本发明的方法制作的粉条色泽好看、口感好、营养价值高,特别适用于火锅食用的宽粉。

1. 一种手工火锅宽粉,其特征在于,包括以下重量份的组分组成:苕粉100-120重量份、红薯粉40-60重量份、菜子油35-55重量份、牛油10-16重量份、大葱8-12重量份、干辣椒10-12重量份、冰糖16-20重量份、生姜7-9重量份、小茴香2-6重量份、八角2-6重量份、香草4-6重量份、蔬菜9-13重量份、桂皮4-6重量份、水50-70重量份。

2. 根据权利要求1所述的一种手工火锅宽粉,其特征在于,包括以下重量份的组分组成:苕粉100重量份、红薯粉60重量份、菜子油35重量份、牛油16重量份、大葱8重量份、干辣椒12重量份、冰糖16重量份、生姜7重量份、小茴香6重量份、八角2重量份、香草6重量份、蔬菜9重量份、桂皮6重量份、水50重量份。

3. 根据权利要求1所述的一种手工火锅宽粉,其特征在于,包括以下重量份的组分组成:苕粉110重量份、红薯粉50重量份、菜子油45重量份、牛油13重量份、大葱10重量份、干辣椒11重量份、冰糖18重量份、生姜8重量份、小茴香4重量份、八角4重量份、香草5重量份、蔬菜11重量份、桂皮5重量份、水60重量份。

4. 根据权利要求1所述的一种手工火锅宽粉,其特征在于,包括以下重量份的组分组成:苕粉120重量份、红薯粉40重量份、菜子油55重量份、牛油10重量份、大葱12重量份、干辣椒10重量份、冰糖20重量份、生姜7重量份、小茴香6重量份、八角2重量份、香草6重量份、蔬菜9重量份、桂皮6重量份、水70重量份。

5. 根据权利要求1所述的一种手工火锅宽粉,其特征在于,所述蔬菜包括青菜、芹菜、菠菜以及西红柿。

6. 根据权利要求5所述的一种手工火锅宽粉,其特征在于,所述蔬菜按照以上重量比配置:青菜10%、芹菜20%、菠菜30%以及西红柿40%。

7. 根据权利要求1所述的一种手工火锅宽粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将组成手工火锅宽粉的除苕粉、红薯粉之外的所有原料放入打汁机中打碎,过滤取得混合液体;

(2) 将步骤(1)中制得的混合液体与苕粉、红薯粉加入容器中,手工揉和,制成面团;

(3) 将面团制作成长条状宽粉,即得一种手工火锅宽粉。

一种手工火锅宽粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种手工火锅宽粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着生活质量的提高,人们越来越重视食品的营养价值,希望食品的营养价值丰富。但是目前市场上的粉条只是由红薯粉制作而成,营养成分单一。所以为了适应市场的需求,需要增加粉条的营养成分。

[0003] 本发明提供了一种手工火锅宽粉及其制备方法。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题在于:提供了一种手工火锅宽粉及其制备方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明提供了一种手工火锅宽粉,包括以下重量份的组分组成:苕粉100-120重量份、红薯粉40-60重量份、菜子油35-55重量份、牛油10-16重量份、大葱8-12重量份、干辣椒10-12重量份、冰糖16-20重量份、生姜7-9重量份、小茴香2-6重量份、八角2-6重量份、香草4-6重量份、蔬菜9-13重量份、桂皮4-6重量份、水50-70重量份。

[0006] 进一步地,包括以下重量份的组分组成:苕粉100重量份、红薯粉60重量份、菜子油35重量份、牛油16重量份、大葱8重量份、干辣椒12重量份、冰糖16重量份、生姜7重量份、小茴香6重量份、八角2重量份、香草6重量份、蔬菜9重量份、桂皮6重量份、水50重量份。

[0007] 进一步地,包括以下重量份的组分组成:苕粉110重量份、红薯粉50重量份、菜子油45重量份、牛油13重量份、大葱10重量份、干辣椒11重量份、冰糖18重量份、生姜8重量份、小茴香4重量份、八角4重量份、香草5重量份、蔬菜11重量份、桂皮5重量份、水60重量份。

[0008] 进一步地,包括以下重量份的组分组成:苕粉120重量份、红薯粉40重量份、菜子油55重量份、牛油10重量份、大葱12重量份、干辣椒10重量份、冰糖20重量份、生姜7重量份、小茴香6重量份、八角2重量份、香草6重量份、蔬菜9重量份、桂皮6重量份、水70重量份。

[0009] 进一步地,所述蔬菜包括青菜、芹菜、菠菜以及西红柿。

[0010] 进一步地,所述蔬菜按照以上重量比配置:青菜10%、芹菜20%、菠菜30%以及西红柿40%。

[0011] 本发明还提供一种手工火锅宽粉的制备方法,包括以下步骤:

[0012] (1) 将组成手工火锅宽粉的除苕粉、红薯粉之外的所有原料放入打汁机中打碎,过滤取得混合液体;

[0013] (2) 将步骤(1)中制得的混合液体与苕粉、红薯粉加入容器中,手工揉和,制成面团;

[0014] (3) 将面团制作成长条状宽粉,即得一种手工火锅宽粉。

[0015] 本发明的有益效果:本发明提供一种手工火锅宽粉及其制备方法,组分配制合理,制备工艺简单,用本发明的方法制作的粉条色泽好看、口感好、营养价值高,特别适用于火锅食用的宽粉。

具体实施方式

[0016] 以下将结合实施例来详细说明本发明的实施方式,借此对本发明如何应用技术手段来解决技术问题,并达成技术效果的实现过程能充分理解并据以实施。

[0017] 需要说明的是,为节省说明书撰写篇幅,避免不必要的重复和浪费,在不冲突的情况下,本申请中的实施例及实施例中的特征可以相互组合。

[0018] 实施例1一种手工火锅宽粉

[0019] 一种手工火锅宽粉,包括以下重量份的组分组成:苕粉100重量份、红薯粉60重量份、菜子油35重量份、牛油16重量份、大葱8重量份、干辣椒12重量份、冰糖16重量份、生姜7重量份、小茴香6重量份、八角2重量份、香草6重量份、蔬菜9重量份、桂皮6重量份、水50重量份。

[0020] 进一步地,所述蔬菜包括青菜、芹菜、菠菜以及西红柿。

[0021] 进一步地,所述蔬菜按照以上重量比配置:青菜10%、芹菜20%、菠菜30%以及西红柿40%。

[0022] 实施例2一种手工火锅宽粉

[0023] 一种手工火锅宽粉,包括以下重量份的组分组成:苕粉110重量份、红薯粉50重量份、菜子油45重量份、牛油13重量份、大葱10重量份、干辣椒11重量份、冰糖18重量份、生姜8重量份、小茴香4重量份、八角4重量份、香草5重量份、蔬菜11重量份、桂皮5重量份、水60重量份。

[0024] 实施例3一种手工火锅宽粉

[0025] 一种手工火锅宽粉,包括以下重量份的组分组成:苕粉120重量份、红薯粉40重量份、菜子油55重量份、牛油10重量份、大葱12重量份、干辣椒10重量份、冰糖20重量份、生姜7重量份、小茴香6重量份、八角2重量份、香草6重量份、蔬菜9重量份、桂皮6重量份、水70重量份。

[0026] 实施例4一种手工火锅宽粉的制备方法

[0027] 一种手工火锅宽粉的制备方法,包括以下步骤:

[0028] (1) 将组成手工火锅宽粉的除苕粉、红薯粉之外的所有原料放入打汁机中打碎,过滤取得混合液体;

[0029] (2) 将步骤(1)中制得的混合液体与苕粉、红薯粉加入容器中,手工揉和,制成面团;

[0030] (3) 将面团制作成长条状宽粉,即得一种手工火锅宽粉。

[0031] 所有上述的首要实施这一知识产权,并没有设定限制其他形式的实施这种新产品和/或新方法。本领域技术人员将利用这一重要信息,上述内容修改,以实现类似的执行情况。但是,所有修改或改造基于本发明新产品属于保留的权利。