



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104323134 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 04

(21) 申请号 201410565172. 3

(22) 申请日 2014. 10. 22

(71) 申请人 安徽顶康食品有限公司

地址 233600 安徽省亳州市涡阳县楚店工业  
园

(72) 发明人 栗兰杰

(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 1/16 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

A23L 1/22 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种黄秋葵黑麦养生挂面及其制备方法

(57) 摘要

一种黄秋葵黑麦养生挂面及其制备方法，其特征在于由下列重量份的原料制成：黑小麦粉 100-110、黄秋葵 10-13、食盐 0.5-0.7、黑芝麻 10-11、莲子 7-8、香菇 8-9、红枣 10-11、绍酒 12-13、鸡蛋液 7-8、海苔 4-5、膨化燕麦粉 7-8、玉米粉 8-9、蜂蜜 13-15、茶水 10-11、柏子仁 3-4、狗骨炭 1-2、山楂 2-3、桑叶 3-4、沙棘果 2-4、麦麸 5-6、营养添加剂 5-6。本发明的主料黑小麦粉富含膳食纤维，搭配柏子仁、狗骨炭等可润肠通便，而添加的红枣经与麦麸、绍酒共同腌制，赋予本发明独特风味，此外本发明的挂面经气蒸、烤制，可直接用开水泡开食用。

1. 一种黄秋葵黑麦养生挂面,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黑小麦粉 100-110、黄秋葵 10-13、食盐 0.5-0.7、黑芝麻 10-11、莲子 7-8、香菇 8-9、红枣 10-11、绍酒 12-13、鸡蛋液 7-8、海苔 4-5、膨化燕麦粉 7-8、玉米粉 8-9、蜂蜜 13-15、茶水 10-11、柏子仁 3-4、狗骨炭 1-2、山楂 2-3、桑叶 3-4、沙棘果 2-4、麦麸 5-6、营养添加剂 5-6;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:针砂 1-2、竹头草 1.5-2.5、酒糟 5-6、豆腐乳 4-5、虾肉 15-18、橙汁 3-4;

制备方法为:将针砂、竹头草粉碎,与酒糟、虾肉混合,隔水大火蒸 25-30 分钟,然后将虾肉取出,与豆腐乳混合,加橙汁打成泥,烘干后研成粉末,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的黄秋葵黑麦养生挂面的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将柏子仁、狗骨炭、山楂、桑叶、沙棘果加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;将莲子、黑芝麻炒香后加药液研磨匀质,小火熬膏;

(2) 将香菇入开水锅漂烫 12-15 分钟后捞出、沥干,剁成细末;

(3) 将坛子底部铺上麦麸,然后铺上红枣,倒入绍酒,密封腌制 6-7 天后将红枣取出,去核,打成泥;

(4) 将黄秋葵榨汁,所得汁液经喷雾干燥制成粉末,然后与蜂蜜混合拌匀;

(5) 将海苔粉碎,然后与步骤(1)、(2)、(3)所得物料及上述工艺未用到的原料混合,加水揉成团,经熟化、压片、切条后气蒸 10-15 分钟,再经干燥,控制含水量在 15-17% 之间,然后在表面刷上步骤(4)所得物料,送入烤箱,在 180-200℃ 下烤制 8-10 分钟,即得。

## 一种黄秋葵黑麦养生挂面及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种黄秋葵黑麦养生挂面及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 食品工业的发展直接影响人民的营养健康水平,随着现代城市化步伐的加快,亚健康问题日益突出。长期服用药品不但起不到理想的疗效,还会使健康进一步受损。因此,如何通过饮食达到健康保健功效日益引起人们的重视。面条是我国人民喜爱的传统美食,目前市场上的面条主要是由小麦制成,其营养成分单一,不具有功能,已不能满足人们对高营养保健食品的追求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种黄秋葵黑麦养生挂面及其制备方法,本发明具有香味浓郁、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种黄秋葵黑麦养生挂面,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黑小麦粉 100-110、黄秋葵 10-13、食盐 0.5-0.7、黑芝麻 10-11、莲子 7-8、香菇 8-9、红枣 10-11、绍酒 12-13、鸡蛋液 7-8、海苔 4-5、膨化燕麦粉 7-8、玉米粉 8-9、蜂蜜 13-15、茶水 10-11、柏子仁 3-4、狗骨炭 1-2、山楂 2-3、桑叶 3-4、沙棘果 2-4、麦麸 5-6、营养添加剂 5-6;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:针砂 1-2、竹头草 1.5-2.5、酒糟 5-6、豆腐乳 4-5、虾肉 15-18、橙汁 3-4;

制备方法为:将针砂、竹头草粉碎,与酒糟、虾肉混合,隔水大火蒸 25-30 分钟,然后将虾肉取出,与豆腐乳混合,加橙汁打成泥,烘干后研成粉末,即得。

[0005] 所述的黄秋葵黑麦养生挂面的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将柏子仁、狗骨炭、山楂、桑叶、沙棘果加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;将莲子、黑芝麻炒香后加药液研磨匀质,小火熬膏;

(2) 将香菇入开水锅漂烫 12-15 分钟后捞出、沥干,剁成细末;

(3) 将坛子底部铺上麦麸,然后铺上红枣,倒入绍酒,密封腌制 6-7 天后将红枣取出,去核,打成泥;

(4) 将黄秋葵榨汁,所得汁液经喷雾干燥制成粉末,然后与蜂蜜混合拌匀;

(5) 将海苔粉碎,然后与步骤(1)、(2)、(3)所得物料及上述工艺未用到的原料混合,加水揉成团,经熟化、压片、切条后气蒸 10-15 分钟,再经干燥,控制含水量在 15-17% 之间,然后在表面刷上步骤(4)所得物料,送入烤箱,在 180-200℃ 下烤制 8-10 分钟,即得。

[0006] 本发明中的针砂为制钢针时磨下的细屑,竹头草为禾本科植物竹头草的全草。

[0007] 本发明的有益效果为:

本发明的挂面采用黑小麦粉作为主要原料,其富含膳食纤维,可促进肠胃蠕动,搭配柏

子仁、狗骨炭等中草药可润肠通便,且本发明中还添加了红枣,其经与麦麸、绍酒共同腌制,赋予本发明独特风味,此外,本发明的挂面经气蒸、烤制,可直接用开水泡开食用,食用方便,适于外出时携带。

### 具体实施方式

[0008] 一种黄秋葵黑麦养生挂面,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

黑小麦粉 100、黄秋葵 10、食盐 0.5、黑芝麻 10、莲子 7、香菇 8、红枣 10、绍酒 12、鸡蛋液 7、海苔 4、膨化燕麦粉 7、玉米粉 8、蜂蜜 13、茶水 10、柏子仁 3、狗骨炭 1、山楂 2、桑叶 3、沙棘果 2、麦麸 5、营养添加剂 5;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:针砂 1、竹头草 1.5、酒糟 5、豆腐乳 4、虾肉 15、橙汁 3;

制备方法为:将针砂、竹头草粉碎,与酒糟、虾肉混合,隔水大火蒸 25-30 分钟,然后将虾肉取出,与豆腐乳混合,加橙汁打成泥,烘干后研成粉末,即得。

[0009] 所述的黄秋葵黑麦养生挂面的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将柏子仁、狗骨炭、山楂、桑叶、沙棘果加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;将莲子、黑芝麻炒香后加药液研磨匀质,小火熬膏;

(2) 将香菇入开水锅漂烫 12-15 分钟后捞出、沥干,剁成细末;

(3) 将坛子底部铺上麦麸,然后铺上红枣,倒入绍酒,密封腌制 6-7 天后将红枣取出,去核,打成泥;

(4) 将黄秋葵榨汁,所得汁液经喷雾干燥制成粉末,然后与蜂蜜混合拌匀;

(5) 将海苔粉碎,然后与步骤(1)、(2)、(3)所得物料及上述工艺未用到的原料混合,加水揉成团,经熟化、压片、切条后气蒸 10-15 分钟,再经干燥,控制含水量在 15-17% 之间,然后在表面刷上步骤(4)所得物料,送入烤箱,在 180-200℃ 下烤制 8-10 分钟,即得。