



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104855814 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 26

(21) 申请号 201510247636. 0

(22) 申请日 2015. 05. 15

(71) 申请人 合肥跃杰生态农业科技有限公司

地址 231299 安徽省合肥市肥西县上派镇站
前路书香雅苑 12 幢 303 室

(72) 发明人 不公告发明人

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/36(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种高弹性面条

(57) 摘要

本发明公开了一种高弹性面条, 由下列重量份的原料制成: 石磨面粉 85-95、番茄粉 12-15、黄豆 10-12、玉米粉 15-17、胡麻仁 10-12、黑芝麻 7-10、海苔粉 10-12、五味子花粉 6-8、马鹿骨 8-10、苍术 4-6、茴香 3-6、山茶油 6-8、水适量。本发明的面条采用具有保健作用的食材和中草药, 煮制后弹性好, 不仅丰富了面条的口感还满足了现代人对于健康保健食品的追求。

1. 一种高弹性面条,其特征在于,由下列重量份的原料制成:石磨面粉 90-95 份、番茄粉 12-15 份、黄豆 10-12 份、玉米粉 15-17 份、胡麻仁 10-12 份、黑芝麻 7-10 份、海苔粉 10-12 份、五味子花粉 6-8 份、马鹿骨 8-10 份、苍术 4-6 份、茴香 3-6 份、山茶油 6-8 份、水适量;其制备过程如下:

(1) 将番茄粉、黄豆、玉米粉、胡麻仁、黑芝麻、海苔粉蒸熟并捣成泥得混合粉料 A,备用;

(2) 将五味子花粉、马鹿骨、苍术、茴香、山茶油和适量的水混合后,反复揉练成泥,送入煅烧炉中在 700-850℃下煅烧 3-4 小时,冷却后,粉碎得粉末,放入 10-15% 盐酸溶液中浸泡 2-3 小时,过滤,放入清水中洗净,烘干,即得混合物 B;

(3) 将石磨面粉与步骤 1 的混合物 A、步骤 2 的混合物 B 成分混合后加 6-8 倍的水放入搅拌桶内匀速搅拌,搅拌速度为 100-120r/min,同时不断向搅拌桶内加入石磨面粉,调制成面团,最后经过面条机制成面条,晾干后即可。

一种高弹性面条

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其工艺技术领域,特别涉及一种高弹性面条。

[0002]

背景技术

[0003] 面条起源于中国,是一种非常古老的食物,有着源远流长的历史。在中国东汉年间已存记载,至今超过一千九百年。中国面条驰名中外,对世界之面食文化亦有深远影响。面条流传至今,虽然各种各样的面条层出不穷,但是面条大多还是以小麦粉为原料加工而成,营养与口味较单一。随着社会的进步与人们生活水平的提高,人们越来越重视健康越来越关注,绿色保健的食品开始受到人们的追捧。

[0004]

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种高弹性面条,本发明的面条具有番茄风味,煮制后弹性好,不仅丰富了面条的口感还满足了现代人对于健康保健食品的追求。

[0006] 本发明的技术方案如下:

一种高弹性面条,由下列重量份的原料制成:石磨面粉 90-95 份、番茄粉 12-15 份、黄豆 10-12 份、玉米粉 15-17 份、胡麻仁 10-12 份、黑芝麻 7-10 份、海苔粉 10-12 份、五味子花粉 6-8 份、马鹿骨 8-10 份、苍术 4-6 份、茴香 3-6 份、山茶油 6-8 份、水适量;其制备过程如下:

(1) 将番茄粉、黄豆、玉米粉、胡麻仁、黑芝麻、海苔粉蒸熟并捣成泥得混合粉料 A,备用;

(2) 将五味子花粉、马鹿骨、苍术、茴香、山茶油和适量的水混合后,反复揉练成泥,送入煅烧炉中在 700-850℃ 下煅烧 3-4 小时,冷却后,粉碎得粉末,放入 10-15% 盐酸溶液中浸泡 2-3 小时,过滤,放入清水中洗净,烘干,即得混合物 B;

(3) 将石磨面粉与步骤 1 的混合物 A、步骤 2 的混合物 B 成分混合后加 6-8 倍的水放入搅拌桶内匀速搅拌,搅拌速度为 100-120r/min,同时不断向搅拌桶内加入石磨面粉,调制成面团,最后经过面条机制成面条,晾干后即可。

[0007] 本发明的有益效果在于,添加玉米粉、海苔粉,使得面条粘性增加,煮制后弹性好,黑芝麻、山茶油等油性植物原料,同时添加了多种具有增强抵抗力、宁心安神、补肾益精、改善神经衰弱等功效的纯天然成分,如五味子花粉、马鹿骨、苍术使得本发明面条具有独特的食疗保健作用,最大限度的保护了原料中的生物活性成分,香味浓郁,色泽明澈,极具食疗保健效果,特别适合现代社会中工作忙碌的消费者日常保健用。

[0008]

具体实施方式

[0009] 一种高弹性面条,由下列重量份的原料制成:石磨面粉 90-95 份、番茄粉 12-15 份、

黄豆 10-12 份、玉米粉 15-17 份、胡麻仁 10-12 份、黑芝麻 7-10 份、海苔粉 10-12 份、五味子花粉 6-8 份、马鹿骨 8-10 份、苍术 4-6 份、茴香 3-6 份、山茶油 6-8 份、水适量 ;其制备过程如下 : (1) 将番茄粉、黄豆、玉米粉、胡麻仁、黑芝麻、海苔粉蒸熟并捣成泥得混合粉料 A, 备用 ; (2) 将五味子花粉、马鹿骨、苍术、茴香、山茶油和适量的水混合后, 反复揉练成泥, 送入煅烧炉中在 700-850℃ 下煅烧 3-4 小时, 冷却后, 粉碎得粉末, 放入 10-15% 盐酸溶液中浸泡 2-3 小时, 过滤, 放入清水中洗净, 烘干, 即得混合物 B ; (3) 将石磨面粉与步骤 1 的混合物 A、步骤 2 的混合物 B 成分混合后加 6-8 倍的水放入搅拌桶内匀速搅拌, 搅拌速度为 100-120r/min, 同时不断向搅拌桶内加入石磨面粉, 调制成面团, 最后经过面条机制成面条, 晾干后即可。