



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108041448 A

(43)申请公布日 2018.05.18

(21)申请号 201711299390.7

(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 7/113(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种酸辣非油炸方便面

(57)摘要

本发明涉及一种酸辣非油炸方便面,所述酸辣非油炸方便面包括有方便面和调味包,所述调味包包括有酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包,所述酸辣非油炸方便面的组成成分为:大麦粉30~42份、小麦粉50~65份、玉米粉20~27份、青稞粉12~18份、茶油8~13份、橄榄油5~9份、菜籽油3~6份、加碘食盐7~15份、海藻胶10~16份和植物纤维素粉9~17份,所述酸辣非油炸方便面的制作方法包括和面、压制成型、蒸煮和热风干燥,本发明酸辣非油炸方便面口感好、营养较丰富,食用时更有助于提高食用者的身体健康;避免了食用油炸方便面给人体健康带来有害的弊端;克服了油炸过程中丙烯酰胺等致癌物质对人体健康产生的危害。

1. 一种酸辣非油炸方便面,其特征在于:所述酸辣非油炸方便面包括有方便面80~90%和调味包10~20%,所述调味包包括有酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包,所述酸辣非油炸方便面的组成成分为:大麦粉30~42份、小麦粉50~65份、玉米粉20~27份、青稞粉12~18份、茶油8~13份、橄榄油5~9份、菜籽油3~6份、加碘食盐7~15份、海藻胶10~16份和植物纤维素粉9~17份。

2. 根据权利要求1所述的一种酸辣非油炸方便面,其特征在于:所述辣味调味包包括有以下组分:辣椒酱20~30份、朝天椒末12~18份、胡椒粉7~12份、花椒粉5~9份,水10~18份、加碘食盐5~7份、酱油3~6份,鸡精2~5份和茶油10~15份。

3. 根据权利要求1所述的一种酸辣非油炸方便面,其特征在于:所述酸味调味包包括有以下组分:老坛酸菜15~21份、老陈醋4~7份、酸菜汁10~13份、果醋5~9份和泡椒末4~8份。

4. 根据权利要求1所述的一种酸辣非油炸方便面,其特征在于:所述蔬菜调味包包括有以下组分:葱花3~6份、香菜2~4份、生菜5~8份、胡萝卜条4~7份、韭黄4~8份和西红柿5~9份。

5. 根据权利要求1所述的一种酸辣非油炸方便面,其特征在于:所述调味包中酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包的混合比例为2~5:2~5:1。

6. 根据权利要求1所述的一种酸辣非油炸方便面,其特征在于:所述酸辣非油炸方便面的制作方法包括以下步骤:

1). 和面:按照重量分数比准确称取90~95%的大麦粉、小麦粉、玉米粉、青稞粉和植物纤维素粉置于和面机内部,加入30~40份的水进行混合搅拌,搅拌混合10~15min后,加入加碘食盐和海藻胶后继续搅拌混合5~8min,再往面团中加入茶油、橄榄油和菜籽油,混合搅拌8~15min后得到初始面团;

2). 压制成型:将步骤1得到的初始面团倒入到面粉挤压成型机内部,调整挤压成型筛的孔径以及形状,将面团用力挤压,使得面团从挤压成型筛漏出,形成长度为20~35cm的面条,再将挤出成型的面条使用剩余的大麦粉、小麦粉、玉米粉、青稞粉和植物纤维素粉的混合粉进行沾附,得到初始的面条;

3). 蒸煮:将步骤2得到的初始面条盘成方便面的外形,再将面条放置到蒸煮机内部进行蒸煮,蒸煮温度设置为98~120℃,蒸煮时间为2~5min,在蒸煮过程中,每蒸煮45~65s将面条团进行翻转一次,直至蒸煮完成;

4). 热风干燥:将步骤3得到的蒸煮后的面条团放置到干燥箱内,使用热风干燥机进行热风干燥,热风干燥的进口温度设置为50~70℃,出口温度设置为30~45℃,热风干燥时间为25~40min,干燥后将面条团以及酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包进行包装入袋,制得酸辣非油炸方便面。

## 一种酸辣非油炸方便面

### 技术领域

[0001] 本发明涉及方便休闲食品技术领域,具体涉及一种酸辣非油炸方便面。

### 背景技术

[0002] 目前,随着生活水平的不断提高,人们对方便食品的要求不再是以往只求吃饱,不谈口感的时代了。对其食品口感的要求也越来越重视,同时,对健康的要求以及营养平衡也被提上日程。

[0003] 油炸方便面在全世界、全中国风行了二十多年,已成为广大消费者喜爱的方便食品之一。与此同时,追求低脂肪健康食品的趋向日渐强烈。二十多年来国内外不少方便面生产企业都致力于非油炸方便面的研制和开发。

[0004] 面食类作为一种主要方便休闲食品,为了满足广大人们对方便食品营养、健康的要求,需要研发一类有利于人们身体健康、口感好、携带方便的休闲食品。

### 发明内容

[0005] 为解决上述问题,本发明旨在提供一种酸辣非油炸方便面。

[0006] 为实现本发明目的,采用的技术方案是:一种酸辣非油炸方便面,所述酸辣非油炸方便面包括有方便面80~90%和调味包10~20%,所述调味包包括有酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包,所述酸辣非油炸方便面的组成成分为:大麦粉30~42份、小麦粉50~65份、玉米粉20~27份、青稞粉12~18份、茶油8~13份、橄榄油5~9份、菜籽油3~6份、加碘食盐7~15份、海藻胶10~16份和植物纤维素粉9~17份。

[0007] 优选的,所述辣味调味包包括有以下组分:辣椒酱20~30份、朝天椒末12~18份、胡椒粉7~12份、花椒粉5~9份,水10~18份、加碘食盐5~7份、酱油3~6份,鸡精2~5份和茶油10~15份。

[0008] 优选的,所述酸味调味包包括有以下组分:老坛酸菜15~21份、老陈醋4~7份、酸菜汁10~13份、果醋5~9份和泡椒末4~8份。

[0009] 优选的,所述蔬菜调味包包括有以下组分:葱花3~6份、香菜2~4份、生菜5~8份、胡萝卜条4~7份、韭黄4~8份和西红柿5~9份。

[0010] 优选的,所述调味包中酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包的混合比例为2~5:2~5:1。

[0011] 优选的,所述酸辣非油炸方便面的制作方法包括以下步骤:

[0012] 1).和面:按照重量分数比准确称取90~95%的大麦粉、小麦粉、玉米粉、青稞粉和植物纤维素粉置于和面机内部,加入30~40份的水进行混合搅拌,搅拌混合10~15min后,加入加碘食盐和海藻胶后继续搅拌混合5~8min,再往面团中加入茶油、橄榄油和菜籽油,混合搅拌8~15min后得到初始面团;

[0013] 2).压制成型:将步骤1得到的初始面团倒入到面粉挤压成型机内部,调整挤压成型筛的孔径以及形状,将面团用力挤压,使得面团从挤压成型筛漏出,形成长度为20~35cm

的面条,再将挤出成型的面条使用剩余的大麦粉、小麦粉、玉米粉、青稞粉和植物纤维素粉的混合粉进行沾附,得到初始的面条;

[0014] 3). 蒸煮:将步骤2得到的初始面条盘成方便面的外形,再将面条放置到蒸煮机内部进行蒸煮,蒸煮温度设置为98~120℃,蒸煮时间为2~5min,在蒸煮过程中,每蒸煮45~65s将面条团进行翻转一次,直至蒸煮完成;

[0015] 4). 热风干燥:将步骤3得到的蒸煮后的面条团放置到干燥箱内,使用热风干燥机进行热风干燥,热风干燥的进口温度设置为50~70℃,出口温度设置为30~45℃,热风干燥时间为25~40min,干燥后将面条团以及酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包进行包装入袋,制得酸辣非油炸方便面。

[0016] 本发明的有益效果为:本发明酸辣非油炸方便面口感好、营养较丰富,并且油含量较少,人们食用时更有助于提高食用者的身体健康;从而避免了食用油炸方便面给人体健康带来有害的弊端;尤其是克服了油炸过程中丙烯酰胺等致癌物质对人体健康产生的危害。

### 具体实施方式

[0017] 下面将结合本发明的实施例,对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

#### [0018] 实施例1

[0019] 本发明采用的技术方案为:一种酸辣非油炸方便面,所述酸辣非油炸方便面包括有方便面90%和调味包10%,所述调味包包括有酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包,所述酸辣非油炸方便面的组成成分为:大麦粉42份、小麦粉65份、玉米粉27份、青稞粉18份、茶油13份、橄榄油9份、菜籽油6份、加碘食盐15份、海藻胶16份和植物纤维素粉17份。

[0020] 其中,所述辣味调味包包括有以下组分:辣椒酱30份、朝天椒末18份、胡椒粉12份、花椒粉9份,水18份、加碘食盐7份、酱油6份,鸡精5份和茶油15份。

[0021] 其中,所述酸味调味包包括有以下组分:老坛酸菜21份、老陈醋7份、酸菜汁13份、果醋9份和泡椒末8份。

[0022] 其中,所述蔬菜调味包包括有以下组分:葱花6份、香菜4份、生菜8份、胡萝卜条7份、韭黄8份和西红柿9份。

[0023] 其中,所述调味包中酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包的混合比例为5:5:1。

#### [0024] 实施例2

[0025] 本发明采用的技术方案为:一种酸辣非油炸方便面,所述酸辣非油炸方便面包括有方便面80%和调味包20%,所述调味包包括有酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包,所述酸辣非油炸方便面的组成成分为:大麦粉30份、小麦粉50份、玉米粉20份、青稞粉12份、茶油8份、橄榄油5份、菜籽油3份、加碘食盐7份、海藻胶10份和植物纤维素粉9份。

[0026] 其中,所述辣味调味包包括有以下组分:辣椒酱20份、朝天椒末12份、胡椒粉7份、花椒粉5份,水10份、加碘食盐5份、酱油3份,鸡精2份和茶油10份。

[0027] 其中,所述酸味调味包包括有以下组分:老坛酸菜15份、老陈醋4份、酸菜汁10份、

果醋5份和泡椒末4份。

[0028] 其中,所述蔬菜调味包包括有以下组分:葱花3份、香菜2份、生菜5份、胡萝卜条4份、韭黄4份和西红柿5份。

[0029] 其中,所述调味包中酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包的混合比例为2:2:1。

[0030] 实施例3

[0031] 本发明采用的技术方案为:一种酸辣非油炸方便面,所述酸辣非油炸方便面包括有方便面90%和调味包10%,所述调味包包括有酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包,所述酸辣非油炸方便面的组成成分为:大麦粉42份、小麦粉50份、玉米粉27份、青稞粉12份、茶油13份、橄榄油5份、菜籽油6份、加碘食盐7份、海藻胶16份和植物纤维素粉9份。

[0032] 其中,所述辣味调味包包括有以下组分:辣椒酱30份、朝天椒末12份、胡椒粉12份、花椒粉5份,水18份、加碘食盐5份、酱油6份,鸡精2份和茶油15份。

[0033] 其中,所述酸味调味包包括有以下组分:老坛酸菜15份、老陈醋7份、酸菜汁10份、果醋9份和泡椒末4份。

[0034] 其中,所述蔬菜调味包包括有以下组分:葱花6份、香菜2份、生菜8份、胡萝卜条4份、韭黄8份和西红柿5份。

[0035] 其中,所述调味包中酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包的混合比例为5:2:1。

[0036] 实施例4

[0037] 本发明采用的技术方案为:一种酸辣非油炸方便面,所述酸辣非油炸方便面包括有方便面80%和调味包20%,所述调味包包括有酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包,所述酸辣非油炸方便面的组成成分为:大麦粉30份、小麦粉65份、玉米粉20份、青稞粉18份、茶油8份、橄榄油9份、菜籽油3份、加碘食盐15份、海藻胶10份和植物纤维素粉17份。

[0038] 其中,所述辣味调味包包括有以下组分:辣椒酱20份、朝天椒末18份、胡椒粉7份、花椒粉9份,水10份、加碘食盐7份、酱油3份,鸡精5份和茶油10份。

[0039] 其中,所述酸味调味包包括有以下组分:老坛酸菜21份、老陈醋4份、酸菜汁13份、果醋5份和泡椒末8份。

[0040] 其中,所述蔬菜调味包包括有以下组分:葱花3份、香菜4份、生菜5份、胡萝卜条7份、韭黄4份和西红柿9份。

[0041] 其中,所述调味包中酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包的混合比例为2:5:1。

[0042] 实施例5

[0043] 本发明采用的技术方案为:一种酸辣非油炸方便面,所述酸辣非油炸方便面包括有方便面85%和调味包15%,所述调味包包括有酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包,所述酸辣非油炸方便面的组成成分为:大麦粉40份、小麦粉60份、玉米粉25份、青稞粉15份、茶油10份、橄榄油5份、菜籽油5份、加碘食盐10份、海藻胶15份和植物纤维素粉15份。

[0044] 其中,所述辣味调味包包括有以下组分:辣椒酱25份、朝天椒末15份、胡椒粉10份、花椒粉5份,水15份、加碘食盐5份、酱油5份,鸡精5份和茶油10份。

[0045] 其中,所述酸味调味包包括有以下组分:老坛酸菜20份、老陈醋5份、酸菜汁10份、果醋5份和泡椒末5份。

[0046] 其中,所述蔬菜调味包包括有以下组分:葱花5份、香菜3份、生菜5份、胡萝卜条5份、韭黄5份和西红柿8份。

[0047] 其中,所述调味包中酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包的混合比例为3:4:1。

[0048] 本发明采用的技术方案为:一种酸辣非油炸方便面,所述酸辣非油炸方便面的制作方法包括以下步骤:

[0049] 1).和面:按照重量分数比准确称取95%的大麦粉、小麦粉、玉米粉、青稞粉和植物纤维素粉置于和面机内部,加入40份的水进行混合搅拌,搅拌混合15min后,加入加碘食盐和海藻胶后继续搅拌混合5min,再往面团中加入茶油、橄榄油和菜籽油,混合搅拌15min后得到初始面团;

[0050] 2).压制成型:将步骤1得到的初始面团倒入到面粉挤压成型机内部,调整挤压成型筛的孔径以及形状,将面团用力挤压,使得面团从挤压成型筛漏出,形成长度为30cm的面条,再将挤出成型的面条使用剩余的大麦粉、小麦粉、玉米粉、青稞粉和植物纤维素粉的混合粉进行沾附,得到初始的面条;

[0051] 3).蒸煮:将步骤2得到的初始面条盘成方便面的外形,再将面条放置到蒸煮机内部进行蒸煮,蒸煮温度设置为110℃,蒸煮时间为3min,在蒸煮过程中,每蒸煮60s将面条团进行翻转一次,直至蒸煮完成;

[0052] 4).热风干燥:将步骤3得到的蒸煮后的面条团放置到干燥箱内,使用热风干燥机进行热风干燥,热风干燥的进口温度设置为60℃,出口温度设置为35℃,热风干燥时间为30min,干燥后将面条团以及酸味调味包、辣味调味包和蔬菜调味包进行包装入袋,制得酸辣非油炸方便面。

[0053] 在本发明中,本发明酸辣非油炸方便面口感好、营养较丰富,并且油含量较少,人们食用时更有助于提高食用者的身体健康;从而避免了食用油炸方便面给人体健康带来有害的弊端;尤其是克服了油炸过程中丙烯酰胺等致癌物质对人体健康产生的危害。

[0054] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。