

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl<sup>6</sup>

A23L 1/217

A23L 1/36



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 96121236.5

[43]公开日 1998年5月27日

[11] 公开号 CN 1182548A

[22]申请日 96.11.17

[71]申请人 赵广山

地址 452370河南省新密市西大街5号

[72]发明人 赵广山

权利要求书 1 页 说明书 1 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 快餐粉面

[57]摘要

本发明为浪淘沙面。涉及方便食品生产工艺。本发明以薯粉配花生、芝麻等天然食品干加热成为方便食品。技术在于不加任何非天然物。

# 权 利 要 求 书

---

改变红薯块状熟食及薯芡制品的加工方法，  
特征是粉状熟食。

## 快餐粉

本发明涉及方便食品生产工艺。

甘薯又名番薯、红薯、白薯、地瓜，祖国医学认为其味甘性平，维生素含量很高，具有补中和血、益气生津、宽肠胃、通便秘等功能。可防治冠心病、高血压、肠癌、痔疮、肛裂、胃及十二指肠溃疡、湿热黄疸等症，还是减肥好食品。

本发明改变了甘薯蒸、煮、烤块及轧面条等食用方法，以薯粉直接加热成为方便食品。

本发明的主要原料为甘薯粉，配花生、芝麻等天然食品，不加任何非天然物，干加热如烘、炒等至熟，晾透包装。以开水或稀粥拌食，具作物天然鲜味，口感甘甜、香醇。

本发明较现有方便食品成本低廉，具有大众化优势，开发前景广阔。