



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106261615 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610643337.3

(22)申请日 2016.08.08

(71)申请人 陕西鑫易源农业科技开发有限公司

地址 721000 陕西省宝鸡市岐山县凤鸣镇  
大营社区大营村三组

(72)发明人 张宁 张冬梅 于慧

(74)专利代理机构 北京精金石专利代理事务所  
(普通合伙) 11470

代理人 黄沛

(51) Int. Cl.

A23L 7/109(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 29/269(2016.01)

A23L 3/3499(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种冬虫夏草面条及其制备方法

(57)摘要

本发明一种冬虫夏草面条,使用面粉、冬虫夏草、食盐、丙酸钙和黄原胶等原料制成。其制备方法包括原材料的称量、原材料净制和预处理、面条的制备和装袋排气灭菌等步骤。本发明冬虫夏草面条在保留冬虫夏草独有品质同时,面条劲道,口感爽滑,有很好的食疗效果,适合老年人和体质虚弱的人群长期食用,可以增强人体免疫力、增加食欲,味道鲜美,口感爽滑,食用方便。本发明冬虫夏草面条的制备方法,工艺简单,便于操作,生产的面条易于保存和上市销售。

1. 一种冬虫夏草面条,其特征在于,按照重量份数计,包括以下原料:面粉8000-8500份、冬虫夏草800-900份、食盐30-40份、丙酸钙2-5份、黄原胶400-500份。

2. 如权利要求1所述的一种冬虫夏草面条,其特征在于,按照重量份数计,包括以下原料:面粉8000份、冬虫夏草800份、食盐30份、丙酸钙2份、黄原胶400份。

3. 如权利要求1所述的一种冬虫夏草面条,其特征在于,按照重量份数计,包括以下原料:面粉8500份、冬虫夏草900份、食盐40份、丙酸钙5份、黄原胶500份。

4. 如权利要求1所述的一种冬虫夏草面条的制备方法,包括如下步骤:

步骤1:原材料的称量:分别按照面粉8000-8500份、冬虫夏草800-900份,食盐30-40份、丙酸钙2-5份、黄原胶400-500份的重量份数进行称量;

步骤2、原材料净制和预处理:冬虫夏草去柄洗净于40-50℃水中热烫2-3分钟,用流动冷水及时漂洗快速冷却,将洗好的冬虫夏草放入烧开水锅中煮10分钟后捞出,留下冬虫夏草水;

步骤3、面条的制备:先将称量好的面粉放入盆中,把食盐用35-45℃的温水烫开,把丙酸钙用35-45℃的温水烫开,黄原胶用35-45℃的温水烫开,接着把烫开的丙酸钙、黄原胶、食盐一一倒入面粉中,再加冬虫夏草水,等加入冬虫夏草水让面粉成絮状的时候,再用手用力的不停的搓絮面,絮状面大约搓20分钟再醒面30分钟,等时间到开始压面,将压成型的面饼切成各种大小和形状的面条;

步骤4、装袋排气灭菌:将制作好的面条装入袋中抽真空。

## 一种冬虫夏草面条及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种冬虫夏草面条及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 面条起源于中国,已有四千多年的制作食用历史。面条是一种制作简单,食用方便,营养丰富,即可主食又可快餐的健康保健食品。早已为世界人民所接受与喜爱。面条一种用谷物或豆类的面粉加水磨成面团,之后或者压或擀制或抻成片再切或压,或者使用搓、拉、捏等手段,制成条状(或窄或宽,或扁或圆)或小片状,最后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。花样繁多,品种多样。地方特色极其丰富,又如庆祝生日时吃的长寿面以及国外的香浓意大利面等。人们在和面时加入不同蔬菜,和成不同颜色的面团,继而压成面条,制成蔬菜面,颜色多样,增加食欲,营养健康,广受人民喜欢。

[0003] 冬虫夏草为麦角菌科真菌冬虫夏草寄生在蝙蝠蛾科昆虫蝙蝠蛾幼虫上的子座及幼虫尸体的复合体,是一种传统的名贵滋补中药材。冬虫草它是菌与虫的共生体,是由真菌中的一种子囊菌侵染鳞翅目幼虫后,转入松土,到了第二年春季,在虫体的前端长出一条棒状的“草”来,伸出地面。冬虫夏草多长于高山上,产于四川、云南、甘肃、青海、西藏等地。野生虫草于夏至前后,当积雪尚未融化、子座多露于雪面、孢子尚未散出时采集。找到后挖出虫体及子座,在虫体潮湿未干时,除去外层的泥土及膜皮,烘干或晒干,人工培养虫草,待子座长成后采收,晾干即成,现在市面上的虫草多为人工培养。

[0004] 目前现有技术还没有将冬虫夏草作为原料制成供人们日常食用有保健作用的面条。

### 发明内容

[0005] 为了解决现有的技术的问题,本发明提供一种冬虫夏草面条及其制备方法。

[0006] 为了实现上述发明目的,本发明提供以下技术方案:

[0007] 本发明一种冬虫夏草面条,按照重量份数计,包括以下原料:面粉8000-8500份、冬虫夏草800-900份、食盐30-40份、丙酸钙2-5份、黄原胶400-500份。

[0008] 本发明提供一种冬虫夏草面条的制备方法,包括如下步骤:

[0009] 步骤1:原材料的称量:分别按照面粉8000-8500份、冬虫夏草800-900份,食盐30-40份、丙酸钙2-5份、黄原胶400-500份的重量份数进行称量;

[0010] 步骤2、原材料净制和预处理:冬虫夏草去柄洗净于40-50℃水中热烫2-3分钟,用流动冷水及时漂洗快速冷却,将洗好的冬虫夏草放入烧开水锅中煮10分钟后捞出,留下冬虫夏草水;

[0011] 步骤3、面条的制备;先将称量好的面粉放入盆中,把食盐用35-45℃的温水烫开,把丙酸钙用35-45℃的温水烫开,黄原胶用35-45℃的温水烫开,接着把烫开的丙酸钙、黄原胶、食盐一一倒入面粉中,再加冬虫夏草水,等加入冬虫夏草水让面粉成絮状的时候,再用手用力的不停的搓絮面,絮状面大约搓20分钟再醒面30分钟,等时间到开始压面,将压

成型的面饼切成各种大小和形状的面条。

[0012] 步骤4、装袋排气灭菌:将制作好的面条装入袋中抽真空。

[0013] 其中本发明中添加的黄原胶为了改善面粉和冬虫夏草粉的融合性、改善面条的劲道,丙酸钙是为了加长储存时间,防腐,同时还有抵抗霉菌形成霉菌毒素的作用。

[0014] 本发明冬虫夏草面条在保留冬虫夏草独有品质同时,面条劲道,口感爽滑,有很好的食疗效果,适合老年人和体质虚弱的人群长期食用,可以增强人体免疫力、增加食欲,味道鲜美,口感爽滑,食用方便。本发明冬虫夏草面条的制备方法,工艺简单,便于操作,生产的面条易于保存和上市销售。

### 具体实施方式

[0015] 以下结合实施例对本发明做进一步的说明,但本发明并不局限于实施例。

[0016] 实施例1

[0017] 一种冬虫夏草面条,按照重量份数计,包括以下原料:面粉8500份、冬虫夏草900份、食盐40份、丙酸钙5份、黄原胶500份。

[0018] 上述一种冬虫夏草面条的制备方法,包括如下步骤:

[0019] 步骤1:原材料的称量:分别按照面粉8000份、冬虫夏草900份、食盐40份、丙酸钙5份、黄原胶500份的重量份数进行称量

[0020] 步骤2、原材料净制和预处理:冬虫夏草去柄洗净于40-50℃水中热烫3分钟,用流动冷水及时漂洗快速冷却,将洗好的冬虫夏草放入烧开水锅中煮10分钟后捞出,留下冬虫夏草水;

[0021] 步骤3、面条的制备:先将称量好的面粉放入盆中,把食盐用35-45℃的温水烫开,把丙酸钙用35-45℃的温水烫开,黄原胶用35-45℃的温水烫开,接着把烫开的丙酸钙、黄原胶、食盐一一倒入面粉中,再加冬虫夏草水,等加入冬虫夏草水让面粉成絮状的时候,再用手用力的不停的搓絮面,絮状面大约搓20分钟再醒面30分钟,等时间到开始压面,将压成型的面饼切成各种大小和形状的面条;

[0022] 步骤4、装袋排气灭菌:将制作好的面条装入袋中抽真空。

[0023] 实施例2

[0024] 一种冬虫夏草面条,按照重量份数计,包括以下原料:面粉8000份、冬虫夏草粉2200份、食盐30份、丙酸钙2份、黄原胶400份。

[0025] 上述一种冬虫夏草面条的制备方法,包括如下步骤:

[0026] 步骤1:原材料的称量:分别按照面粉8000份、冬虫夏草800份、食盐30份、丙酸钙2份、黄原胶400份的重量份数进行称量

[0027] 步骤2、原材料净制和预处理:冬虫夏草去柄洗净于40-50℃水中热烫2-3分钟,用流动冷水及时漂洗快速冷却,将洗好的冬虫夏草放入烧开水锅中煮10分钟后捞出,留下冬虫夏草水;

[0028] 步骤3、面条的制备:先将称量好的面粉放入盆中,把食盐用35-45℃的温水烫开,把丙酸钙用35-45℃的温水烫开,黄原胶用35-45℃的温水烫开,接着把烫开的丙酸钙、黄原胶、食盐一一倒入面粉中,再加冬虫夏草水,等加入冬虫夏草水让面粉成絮状的时候,再用手用力的不停的搓絮面,絮状面大约搓20分钟再醒面30分钟,等时间到开始压面,将压

成型的面饼切成各种大小和形状的面条；

[0029] 步骤4、装袋排气灭菌：将制作好的面条装入袋中抽真空。

[0030] 上述实施例，只是本发明的较佳实施例，并非用来限制本发明实施范围，故凡以本发明权利要求所述内容所做的等效变化，均应包括在本发明权利要求范围之内。