



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106173956 A

(43)申请公布日 2016.12.07

(21)申请号 201610643288.3

(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)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种猴头菇浆面条及其制备方法

(57)摘要

本发明一种猴头菇浆面条,使用面粉、猴头菇、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,本发明猴头菇浆面条在保留猴头菇独有品质同时,面条劲道,增加营养成分,而且有一定的食疗效果,可以开胃消食,增加食欲,营养丰富,味道鲜美,口感爽滑,食用方便。本发明猴头菇面条的制备方法,工艺简单,便于操作,生产的面条易于保存。

1. 一种猴头菇浆面条, 其特征在于, 按照重量份数计, 包括以下原料: 面粉8000-8500份、猴头菇2200-3000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所述的一种猴头菇浆面条, 其特征在于, 按照重量份数计, 包括以下原料: 面粉8000份、猴头菇2200份、食盐30份、丙酸钙2份、黄原胶400份。

3. 如权利要求1所述的一种猴头菇浆面条, 其特征在于, 按照重量份数计, 包括以下原料: 面粉8500份、猴头菇3000份、食盐40份、丙酸钙5份、黄原胶500份。

4. 如权利要求1所述的一种猴头菇浆面条的制备方法, 包括如下步骤:

步骤1: 原材料的称量: 分别按照面粉8000-8500份、猴头菇2200-3000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: 猴头菇去柄洗净于40-50℃水中热烫2-3分钟, 用流动冷水及时漂洗快速冷却, 切成猴头菇块, 将切好的猴头菇块放入打粉浆机中打成糊状;

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, 再加入猴头菇浆, 等加的猴头菇浆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。

## 一种猴头菇浆面条及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种猴头菇浆面条及其制备方法。

### 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] 猴头菇是蘑菇的一个种类,生长在干上。刚生出时呈乳白色,逐渐转微黄,采集干燥后变为黄褐色,形状酷似猴子脑袋,故称为猴头菇。猴头菇是一种著名的食品,有山珍猴头、海味燕窝之说。猴头菇也是一种名贵药材,能治疗消化不良、胃溃疡、十二指肠溃疡、神经衰弱等疾病。猴头菇主要产在内蒙古自治区大兴安岭林区。又叫猴头、猴头菌,因其外形酷似小猴子的头而得名。猴头菌是鲜美无比的山珍,菌肉鲜嫩,香醇可口,有“素中荤”之称,长期以来,人们把它同熊掌、海参、鱼翅共同列为“四大名菜”,或把它与燕窝相提并论。它有很好的滋补作用,民间谚语有“多食猴头,返老还童”之说。猴头菇中含有的不饱和脂肪酸,有利于血液循环,能降低血胆固醇含量,是高血压、心血管疾病患者的理想食品。它有提高机体免疫功能,可以延缓人体衰老。现代医学研究发现,猴头菇能抑制癌细胞中的遗传物质的合成,从而可以预防消化道癌症和其他恶性肿瘤。对胃溃疡、十二指肠溃疡、胃炎等消化道疾病的疗效令人瞩目。经过蒸煮于睡前食用,对患有气管、食道及平滑肌组织疾患者有保健作用,可安眠平喘,增强细胞活力和抵抗力。老少皆宜,有心血管疾病、消化系统疾病和患有咳喘的人均可食用。

[0004] 目前现有技术还没有采用猴头菇为原料制成的面条。

### 发明内容

[0005] 为了解决现有的技术的问题,本发明提供一种猴头菇浆面条及其制备方法。

[0006] 为了实现上述发明目的,本发明提供以下技术方案:

[0007] 本发明一种猴头菇浆面条,按照重量份数计,包括以下原料:面粉8000-8500份、猴头菇粉2200-3000份、食盐30-40份、丙酸钙2-5份、黄原胶400-500份。

[0008] 本发明提供一种猴头菇浆面条的制备方法,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、猴头菇2200-3000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:猴头菇去柄洗净于40-50℃水中热烫2-3分钟,用流动冷水及时漂洗快速冷却,切成猴头菇块,将切好的猴头菇块放入打粉浆机中打成糊状;

[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,再加入猴头菇浆,等加的猴头菇浆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猴头菇粉的融合性、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] 本发明猴头菇浆面条在保留猴头菇独有品质同时,面条劲道,增加营养成分,而且有一定的食疗效果,可以开胃消食,增加食欲,营养丰富,味道鲜美,口感爽滑,食用方便。本发明猴头菇面条的制备方法,工艺简单,便于操作,生产的面条易于保存。

### 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] 一种猴头菇浆面条,按照重量份数计,包括以下原料:面粉8500份、猴头菇粉3000份、食盐40份、丙酸钙5份、黄原胶500份。

[0018] 上述猴头菇浆面条的制备方法,包括如下步骤:

[0019] 步骤1:原材料的称量:分别按照面粉8000份、猴头菇3000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:猴头菇去柄洗净于40-50℃水中热烫3分钟,用流动冷水及时漂洗快速冷却,切成猴头菇块,将切好的猴头菇块放入打粉浆机中打成糊状;

[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,再加入猴头菇浆,等加的猴头菇浆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] 一种猴头菇浆面条,按照重量份数计,包括以下原料:面粉8000份、猴头菇粉2200份、食盐30份、丙酸钙2份、黄原胶400份。

[0025] 上述猴头菇浆面条的制备方法,包括如下步骤:

[0026] 步骤1:原材料的称量:分别按照面粉8000份、猴头菇2200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:猴头菇去柄洗净于40-50℃水中热烫2分钟,用流动冷水及时漂洗快速冷却,切成猴头菇块,将切好的猴头菇块放入打粉浆机中打成糊状;

[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,再加入猴头菇浆,等加的猴头菇浆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。