



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111096417 A

(43)申请公布日 2020.05.05

(21)申请号 201811254903.7

(22)申请日 2018.10.26

(71)申请人 彭龙喜

地址 225300 江苏省泰州市海陵区海陵工
业园区浙江路5号

(72)发明人 彭龙喜

(74)专利代理机构 南京正联知识产权代理有限
公司 32243

代理人 文雯

(51) Int. Cl.

A23L 7/113(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 29/30(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种非油炸方便面及其制备方法

(57)摘要

本发明的一种非油炸方便面,包括面饼,所述面饼的原料组分包括:荞麦粉、青稞粉、大豆粉、木薯淀粉、二甲双胍和辅料,所述辅料为水、味精、食用盐、磷酸盐、增稠剂、乳化剂、成型剂或色素中的任意一种或至少两种的混合物。本发明的配方合理,能够满足糖尿病人的需求,其可用于糖尿病人的充饥,且由于面饼的原料组分里面包含二甲双胍,能够保证其在食用后具有辅助治疗的效果。

1. 一种非油炸方便面,其特征在于,包括面饼,所述面饼的原料组分包括:荞麦粉、青稞粉、大豆粉、木薯淀粉、二甲双胍和辅料,所述辅料为水、味精、食用盐、磷酸盐、增稠剂、乳化剂、成型剂或色素中的任意一种或至少两种的混合物。

2. 根据权利要求1所述的非油炸方便面,其特征在于,所述面饼的原料组分按重量份包括:60-80份荞麦粉、20-30份青稞粉、20-30份大豆粉、15-20份木薯淀粉、5-25份二甲双胍和5-20份辅料,所述辅料为水、味精、食用盐、磷酸盐、增稠剂、乳化剂、成型剂或色素中的任意一种或至少两种的混合物。

3. 根据权利要求2所述的非油炸方便面,其特征在于,所述面饼的原料组分还包括1-5份松茸粉。

4. 根据权利要求1所述的非油炸方便面,其特征在于,还包括调料块。

5. 根据权利要求1-4任一项所述的非油炸方便面的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一:将面粉的原料混合,和面15-25min,切分成条状,备用;

步骤二:将切分好的面条在沸水中煮125-200s,捞出放入模具中;

步骤三:将面条和模具一起放入烘干机烘干,脱模、包装、即得。

6. 根据权利要求5所述的非油炸方便面的制备方法,其特征在于,步骤一中,面条的切分之后的长度1-3mm,宽度为10-20cm。

7. 根据权利要求5或6所述的非油炸方便面的制备方法,其特征在于,步骤一所述和面的时间为18-20min。

8. 根据权利要求5或6所述的非油炸方便面的制备方法,其特征在于,所述烘干机的烘干温度为40-80℃,烘干时间为30-60min。

9. 根据权利要求8所述的非油炸方便面的制备方法,其特征在于,所述烘干机的烘干温度为60℃,烘干时间为35min。

一种非油炸方便面及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,具体涉及一种非油炸方便面及其制备方法。

背景技术

[0002] 方便面因其美味、方便,从一诞生就受到广大人们的欢迎和喜爱。伴随着全球化进程的加快和生活节奏的提高,方便面这一既能快速充饥又富含营养的食品越来越受人们喜欢。

[0003] 对糖尿病病人来说,米饭不能吃饱,水果不能吃多,甜品基本不碰。其外出就餐及其麻烦,而现有的方便面又不能满足其食用的需求,因此,亟需一种适合糖尿病病人食用的方便面。

发明内容

[0004] 为解决现有技术的不足,本发明提供了一种非油炸方便面及其制备方法。

[0005] 本发明一种非油炸方便面,包括面饼,所述面饼的原料组分包括:荞麦粉、青稞粉、大豆粉、木薯淀粉、二甲双胍和辅料,所述辅料为水、味精、食用盐、磷酸盐、增稠剂、乳化剂、成型剂或色素中的任意一种或至少两种的混合物。

[0006] 作为本发明的进一步改进,所述面饼的原料组分按重量份包括:60-80份荞麦粉、20-30份青稞粉、20-30份大豆粉、15-20份木薯淀粉、5-25份二甲双胍和5-20份辅料,所述辅料为水、味精、食用盐、磷酸盐、增稠剂、乳化剂、成型剂或色素中的任意一种或至少两种的混合物。

[0007] 作为本发明的进一步改进,所述面饼的原料组分还包括1-5份松茸粉。

[0008] 作为本发明的进一步改进,还包括调料块。

[0009] 本发明还提供了一种非油炸方便面的制备方法,包括以下步骤:

步骤一:将面粉的原料混合,和面15-25min,切分成条状,备用;

步骤二:将切分好的面条在沸水中煮125-200s,捞出放入模具中;

步骤三:将面条和模具一起放入烘干机烘干,脱模、包装、即得。

[0010] 作为本发明的进一步改进,步骤一中,面条的切分之后的长度1-3mm,宽度为10-20cm。

[0011] 作为本发明的进一步改进,步骤一所述和面的时间为18-20min。

[0012] 作为本发明的进一步改进,所述烘干机的烘干温度为40-80℃,烘干时间为30-60min。

[0013] 作为本发明的进一步改进,所述烘干机的烘干温度为60℃,烘干时间为35min。

[0014] 与现有技术相比,本发明具有以下有益效果:

本发明的配方合理,能够满足糖尿病人的需求,其可用于糖尿病人的充饥,且由于面饼的原料组分里面包含二甲双胍,能够保证其在食用后具有辅助治疗的效果。本发明的面饼的原料组分都为低糖成分,能够满足食用要求,克服现有的方便面糖尿病人无法食用的缺

点。

[0015] 本发明的面饼的制备方法为非油炸制作工艺,其不含油,保存期长,符合现今健康饮食的需求。

具体实施方式

[0016] 下面结合实施例对本发明做进一步的解释说明。

[0017] 实施例1

一种非油炸方便面,包括面饼,所述面饼的原料组分包括:荞麦粉、青稞粉、大豆粉、木薯淀粉、二甲双胍和辅料,所述辅料为水、味精、食用盐、磷酸盐、增稠剂、乳化剂、成型剂或色素中的任意一种或至少两种的混合物。

[0018] 实施例2

本发明一种非油炸方便面的面饼的原料组分按重量份包括:60-80份荞麦粉、20-30份青稞粉、20-30份大豆粉、15-20份木薯淀粉、5-25份二甲双胍和5-20份辅料,所述辅料为水、味精、食用盐、磷酸盐、增稠剂、乳化剂、成型剂或色素中的任意一种或至少两种的混合物,其余与实施例1的方案一致。

[0019] 实施例3

本发明一种非油炸方便面的所述面饼的原料组分还包括1-5份松茸粉,其余与实施例1或2的方案一致。

[0020] 实施例4

本发明一种非油炸方便面的还包括调料块,其余与实施例1-3的任一方案一致。

[0021] 实施例5

本发明的非油炸方便面的制备方法,包括以下步骤:

步骤一:将面粉的原料混合,和面15-25min,切分成条状,备用;

步骤二:将切分好的面条在沸水中煮125-200s,捞出放入模具中;

步骤三:将面条和模具一起放入烘干机烘干,脱模、包装、即得。

[0022] 实施例6

本发明非油炸方便面的制备方法的步骤一中,面条的切分之后的长度1-3mm,宽度为10-20cm,其余与实施例5的方案一致。

[0023] 实施例7

本发明非油炸方便面的制备方法的步骤一所述和面的时间为18-20min,其余与实施例6的方案一致。

[0024] 实施例8

本发明非油炸方便面的制备方法的所述烘干机的烘干温度为40-80℃,烘干时间为30-60min,其余与实施例7的方案一致。

[0025] 实施例9

本发明非油炸方便面的制备方法的所述烘干机的烘干温度为60℃,烘干时间为35min,其余与实施例8的方案一致。

[0026] 上述内容为本发明的示例及说明,但不意味着本发明可取得的优点受此限制,凡是本发明实践过程中可能对结构的简单变换、和/或一些实施方式中实现的优点的其中一

个或多个均在本申请的保护范围内。