



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104397591 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 11

(21) 申请号 201410677070. 0

(22) 申请日 2014. 11. 22

(71) 申请人 青岛高哲思服饰有限公司

地址 266000 山东省青岛市莱西市日庄镇倪家庄村

(72) 发明人 张旭东

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蔬菜面条及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蔬菜面条及其制备方法,按照重量份数计算,包括如下原料:小麦面粉80-100份、菠菜10-20份、生菜5-10份、莲藕7-10份、山药5-8份、土豆8-15份、胡萝卜5-10份、食盐5-7份、鸡蛋10-15份、水30-50份,口味清香,营养丰富。

1. 一种蔬菜面条,其特征在于,按照重量份数计算,包括如下原料:小麦面粉 80-100 份、菠菜 10-20 份、生菜 5-10 份、莲藕 7-10 份、山药 5-8 份、土豆 8-15 份、胡萝卜 5-10 份、食盐 5-7 份、鸡蛋 10-15 份、水 30-50 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种蔬菜面条,其特征在于,按照重量份数计算,包括如下原料:小麦面粉 80 份、菠菜 10 份、生菜 5 份、莲藕 7 份、山药 5 份、土豆 8 份、胡萝卜 5 份、食盐 5 份、鸡蛋 10 份、水 30 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种蔬菜面条,其特征在于,按照重量份数计算,包括如下原料:小麦面粉 90 份、菠菜 15 份、生菜 8 份、莲藕 9 份、山药 6 份、土豆 12 份、胡萝卜 8 份、食盐 6 份、鸡蛋 13 份、水 40 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种蔬菜面条,其特征在于,按照重量份数计算,包括如下原料:小麦面粉 100 份、菠菜 20 份、生菜 10 份、莲藕 10 份、山药 8 份、土豆 15 份、胡萝卜 10 份、食盐 7 份、鸡蛋 15 份、水 50 份。

5. 一种如权利要求 1-4 任一所述蔬菜面条的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括如下步骤:

(1) 将菠菜、生菜、莲藕、山药、土豆、胡萝卜洗净切碎,放入榨汁机,加水达成蔬菜汁;

(2) 将步骤 (1) 的蔬菜汁加入小麦面粉中,打入鸡蛋,加入食盐,混合均匀,放入发面机中;

(3) 将步骤 (2) 发好的面团擀成面片,切条,即得所述一种蔬菜面条。

一种蔬菜面条及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品及其制备方法领域,具体而言涉及一种蔬菜面条及其制备方法。

背景技术

[0002] 面条是我国的一种传统面食,有的地方甚至长期以面条为主食,面条容易消化,具有养胃的功效,深受人们喜爱,目前,市售的面条往往以单一的面粉为原料,口味单一,不能满足人们对营养的需求,针对上述弊端,本发明选择多种蔬菜作为原料,研制出一种蔬菜面条。

发明内容

[0003] 本发明提出一种蔬菜面条及其制备方法,该蔬菜面条口味清香,营养丰富。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种蔬菜面条,按照重量份数计算,包括如下原料:小麦面粉 80-100 份、菠菜 10-20 份、生菜 5-10 份、莲藕 7-10 份、山药 5-8 份、土豆 8-15 份、胡萝卜 5-10 份、食盐 5-7 份、鸡蛋 10-15 份、水 30-50 份。

[0006] 进一步,按照重量份数计算,包括如下原料:小麦面粉 80 份、菠菜 10 份、生菜 5 份、莲藕 7 份、山药 5 份、土豆 8 份、胡萝卜 5 份、食盐 5 份、鸡蛋 10 份、水 30 份。

[0007] 进一步,按照重量份数计算,包括如下原料:小麦面粉 90 份、菠菜 15 份、生菜 8 份、莲藕 9 份、山药 6 份、土豆 12 份、胡萝卜 8 份、食盐 6 份、鸡蛋 13 份、水 40 份。

[0008] 进一步,按照重量份数计算,包括如下原料:小麦面粉 100 份、菠菜 20 份、生菜 10 份、莲藕 10 份、山药 8 份、土豆 15 份、胡萝卜 10 份、食盐 7 份、鸡蛋 15 份、水 50 份。

[0009] 另,本发明还提供一种如上所述蔬菜面条的制备方法,该制备方法包括如下步骤:

[0010] (1) 将菠菜、生菜、莲藕、山药、土豆、胡萝卜洗净切碎,放入榨汁机,加水达成蔬菜汁;

[0011] (2) 将步骤(1)的蔬菜汁加入小麦面粉中,打入鸡蛋,加入食盐,混合均匀,放入发面机中;

[0012] (3) 将步骤(2)发好的面团擀成面片,切条,即得所述一种蔬菜面条。

[0013] 本发明的有益效果如下:

[0014] 1、口味清香。

[0015] 2、营养丰富。

具体实施方式

[0016] 下面将结合本发明的实施例,对本发明的实施例中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的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域内的普通技术人员在没有做出创造性劳动的前提下所获得的所有

其他的实施例,都属于本发明保护的范围。

[0017] 实施例一:

[0018] 小麦面粉 80-100 份、菠菜 10-20 份、生菜 5-10 份、莲藕 7-10 份、山药 5-8 份、土豆 8-15 份、胡萝卜 5-10 份、食盐 5-7 份、鸡蛋 10-15 份、水 30-50 份。

[0019] 实施例二:

[0020] 小麦面粉 80 份、菠菜 10 份、生菜 5 份、莲藕 7 份、山药 5 份、土豆 8 份、胡萝卜 5 份、食盐 5 份、鸡蛋 10 份、水 30 份。

[0021] 实施例三:

[0022] 小麦面粉 90 份、菠菜 15 份、生菜 8 份、莲藕 9 份、山药 6 份、土豆 12 份、胡萝卜 8 份、食盐 6 份、鸡蛋 13 份、水 40 份。

[0023] 实施例四:

[0024] 小麦面粉 100 份、菠菜 20 份、生菜 10 份、莲藕 10 份、山药 8 份、土豆 15 份、胡萝卜 10 份、食盐 7 份、鸡蛋 15 份、水 50 份。

[0025] 实施例五:

[0026] 上述实施例一至四采用的制备方法包括如下步骤:

[0027] (1) 将菠菜、生菜、莲藕、山药、土豆、胡萝卜洗净切碎,放入榨汁机,加水达成蔬菜汁;

[0028] (2) 将步骤(1)的蔬菜汁加入小麦面粉中,打入鸡蛋,加入食盐,混合均匀,放入发面机中;

[0029] (3) 将步骤(2)发好的面团擀成面片,切条,即得所述一种蔬菜面条。

[0030] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。