



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 113080373 A

(43) 申请公布日 2021.07.09

(21) 申请号 202110542784.0

(22) 申请日 2021.05.19

(71) 申请人 贵州老锄头食品股份有限公司

地址 564600 贵州省遵义市习水县良村镇  
大安工业园区6、7号

(72) 发明人 段明贵

(74) 专利代理机构 遵义浩嘉知识产权代理事务  
所(普通合伙) 52112

代理人 幸云强

(51) Int. Cl.

A23L 7/109 (2016.01)

A23L 33/10 (2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种荞麦红稗面条及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供一种荞麦红稗面条,它由以下重量份数的原料制成:面粉55-70份、荞麦粉25-35份、红稗粉3-12份、淀粉2-3份、温水20-35份、食盐0.1-0.3份、食用碱0.03-0.08份;上述荞麦红稗面条的制备方法,包括以下步骤:S1.制料:将优质小麦打细成粉备用;将荞麦与红稗分别放入85-100℃的热水中浸泡5-15分钟后,分别取出进行一次沥干;将一次沥干后的荞麦入烘干机烘干后打细成荞麦粉备用;将一次沥干后的红稗与白醋及水按1:(0.05-0.15):(5-10)的比例混匀并放入高压锅内加压煮制5-15分钟后取出二次沥干,将再次沥干后的红稗入烘干机烘干后打细成红稗粉备用;S2.备料;S3.配料;S4.成型;S5.晾晒;S6.成品。本发明制得的荞麦红稗面条韧性强,口感好,营养价值高,熟化时间短。

1. 一种荞麦红稗面条,其特征在于,它由以下重量份数的原料制成:面粉55-70份、荞麦粉25-35份、红稗粉3-12份、淀粉2-3份、温水20-35份、食盐0.1-0.3份、食用碱0.03-0.08份。

2. 根据权利要求1所述的荞麦红稗面条,其特征在于:它由以下重量份数的原料制成:面粉65份、荞麦粉30份、红稗粉5份、淀粉2.5份、温水30份、食盐0.25份、食用碱0.05份。

3. 如权利要求1所述荞麦红稗面条的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

S1. 制料:将优质小麦打细成粉备用;将荞麦与红稗分别放入85-100℃的热水中浸泡5-15分钟后,分别取出进行一次沥干;将一次沥干后的荞麦入烘干机烘干后打细成荞麦粉备用;将一次沥干后的红稗与白醋及水按1:(0.05-0.15):(5-10)的比例混匀并放入高压锅内加压煮制5-15分钟后取出二次沥干,将再次沥干后的红稗入烘干机烘干后打细成红稗粉备用;

S2. 备料:按重量份数取好各个原料备用;

S3. 配料:将红稗粉、温水混匀后中火煮制,直至液体量降为原液体量的五分之四后,停火冷却至常温,接着再将食盐与食用碱加入其中拌匀得到混合液,同时将面粉、荞麦粉、淀粉混匀得到混合粉,最后将混合液均匀的加入混合粉中拌匀并揉制成面团;

S4. 成型:将面团压制出面片并在面片正反面均匀的撒上,然后进一步放入苗条机压制成条状半成品面条;

S5. 晾晒:将半成品面条悬挂晾干;

S6. 成品:将晾干后的面条分切包装后即得到成品面条。

4. 根据权利要求3所述荞麦红稗面条的制备方法,其特征在于:步骤S1中,荞麦与红稗分别放入热水中浸泡的时间为8分钟。

5. 根据权利要求3所述荞麦红稗面条的制备方法,其特征在于:步骤S1中,一次沥干后的红稗、白醋、水的比例为1:0.08:6。

6. 根据权利要求3所述荞麦红稗面条的制备方法,其特征在于:步骤S1中,高压锅内压力为0.15-0.25Mpa。

## 一种荞麦红稗面条及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于红稗食品加工技术领域,具体涉及一种荞麦红稗面条及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 杂粮面条主要是在面粉中混入杂粮后制成,杂粮面条多采用常规的杂粮与面粉混合后制得,而在面粉中加入红稗与荞麦制作杂粮面条的技术目前未见报道。荞麦的碳水化合物主要是淀粉。因为颗粒较细小,所以和其他谷类相比,具有容易煮熟、容易消化、容易加工的特点。荞麦含有丰富的膳食纤维,其含量是一般精制大米的10倍;荞麦含有的铁、锰、锌等微量元素也比一般谷物丰富。荞麦含有B族维生素、维生素E、铬、磷、钙、铁、赖氨酸、氨基酸、脂肪酸、亚油酸、烟碱酸、烟酸、芦丁等。

[0003] 红稗是属于粮食种类之外的植物,过去很少被利用,同是混杂在禾本科作物中,是被作为杂草去除的对象。红稗中水分含量低,不易腐败变质,便于储存、运输,红稗中碳水化合物含量较高,与大米相比碳水化合物含量较高。因此,红稗能够作为一种很好的供能食物。

[0004] 目前红稗仅在贵州少部分地区(如遵义市习水县)作用食品食用,而且由于红稗产量少,导致以红稗为原料的食品种类较少,加之其质地较硬,加工工艺不成熟,使得以其为原料制得的食品口感欠佳,需要较长时间才能使其熟化。

### 发明内容

[0005] 针对上述问题,本发明的目的在于,提供一种口感好,营养价值高,熟化时间短的荞麦红稗面条及其制备方法。

[0006] 具体技术方案如下:

一种荞麦红稗面条,它由以下重量份数的原料制成:面粉55-70份、荞麦粉25-35份、红稗粉3-12份、淀粉2-3份、温水20-35份、食盐0.1-0.3份、食用碱0.03-0.08份。

[0007] 更优地,所述的荞麦红稗面条,由以下重量份数的原料制成:面粉65份、荞麦粉30份、红稗粉5份、淀粉2.5份、温水30份、食盐0.25份、食用碱0.05份。

[0008] 上述荞麦红稗面条的制备方法,包括以下步骤:

S1. 制料:将优质小麦打细成粉备用;将荞麦与红稗分别放入85-100℃的热水中浸泡5-15分钟后,分别取出进行一次沥干;将一次沥干后的荞麦入烘干机烘干后打细成荞麦粉备用;将一次沥干后的红稗与白醋及水按1:(0.05-0.15):(5-10)的比例混匀并放入高压锅内加压煮制5-15分钟后取出二次沥干,将再次沥干后的红稗入烘干机烘干后打细成红稗粉备用;

S2. 备料:按重量份数取好各个原料备用;

S3. 配料:将红稗粉、温水混匀后中火煮制,直至液体量降为原液体量的五分之四后,停火冷却至常温,接着再将食盐与食用碱加入其中拌匀得到混合液,同时将面粉、荞麦粉、淀粉混匀得到混合粉,最后将混合液均匀的加入混合粉中拌匀并揉制成面团;

S4.成型:将面团压制成面片并在面片正反面均匀的撒上,然后进一步放入苗条机压制成条状半成品面条;

S5.晾晒:将半成品面条悬挂晾干;

S6.成品:将晾干后的面条分切包装后即得到成品面条。

[0009] 进一步的,步骤S1中,荞麦与红稗分别放入热水中浸泡的时间为8分钟。

[0010] 进一步的,步骤S1中,一次沥干后的红稗、白醋、水的比例为1:0.08:6。

[0011] 进一步的,步骤S1中,高压锅内压力为0.15-0.25Mpa。

[0012] 本发明制得的荞麦红稗面条韧性强,口感好,营养价值高,熟化时间短。

### 具体实施方式

[0013] 以下由特定的具体实施例说明本发明的实施方式,熟悉此技术的人士可由本说明书所揭露的内容轻易地了解本发明的其他优点及功效。

[0014] 实施例一:

一种荞麦红稗面条的制备方法,包括以下步骤:

S1.制料:将优质小麦打细成粉备用;将荞麦与红稗分别放入100℃的热水中浸泡8分钟后,分别取出进行一次沥干;将一次沥干后的荞麦入烘干机烘干后打细成荞麦粉备用;将一次沥干后的红稗与白醋及水按1:0.08:6的比例混匀并放入高压锅内,在0.2Mpa压力下加压煮制8分钟后取出二次沥干,将再次沥干后的红稗入烘干机烘干后打细成红稗粉备用。

[0015] S2.备料:按重量份数取面粉65份、荞麦粉30份、红稗粉5份、淀粉2.5份、温水30份、食盐0.25份、食用碱0.05份备用。

[0016] S3.配料:将红稗粉、温水混匀后中火煮制,直至液体量降为原液体量的五分之四后(该步的目的在于,进一步软化及熟化红稗粉,还可添加1-3粉糯米粉提升其黏性),停火冷却至常温(再搅拌均匀),接着再将食盐与食用碱加入其中拌匀得到混合液,同时将面粉、荞麦粉、淀粉混匀得到混合粉,最后将混合液均匀的加入混合粉中拌匀并揉制成面团。

[0017] S4.成型:将面团压制成面片并在面片正反面均匀的撒上,然后进一步放入苗条机压制成条状半成品面条。

[0018] S5.晾晒:将半成品面条悬挂晾干;

S6.成品:将晾干后的面条分切包装后即得到成品面条。

[0019] 实施例二:

一种荞麦红稗面条的制备方法,包括以下步骤:

S1.制料:将优质小麦打细成粉备用;将荞麦与红稗分别放入85-90℃的热水中浸泡13分钟后,分别取出进行一次沥干;将一次沥干后的荞麦入烘干机烘干后打细成荞麦粉备用;将一次沥干后的红稗与白醋及水按1:0.12:8的比例混匀并放入高压锅内,在0.2Mpa压力下加压煮制13分钟后取出二次沥干,将再次沥干后的红稗入烘干机烘干后打细成红稗粉备用。

[0020] S2.备料:按重量份数取面粉60份、荞麦粉25份、红稗粉10份、淀粉2.5份、温水30份、食盐0.2份、食用碱0.05份备用。

[0021] S3.配料:将红稗粉、糯米粉、温水混匀后中火煮制,直至液体量降为原液体量的五分之四后(该步的目的在于,进一步软化及熟化红稗粉,同时提升液体粘性),停火冷却至常

温,接着再将食盐与食用碱加入其中拌匀得到混合液,同时将面粉、荞麦粉、淀粉混匀得到混合粉,最后将混合液均匀的加入混合粉中拌匀并揉制成面团。

S4.成型:将面团压制成面片并在面片正反面均匀的撒上,然后进一步放入苗条机压制成条状半成品面条。

[0022] S5.晾晒:将半成品面条悬挂晾干。

[0023] S6.成品:将晾干后的面条分切包装后即得到成品面条。

[0024] 需要说明的是,术语“包括”、“包含”或者任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包含一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。

[0025] 本发明的保护范围不限于具体实施方式所公开的技术方案,凡是依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何修改、等同替换、改进等,均落入本发明的保护范围。