



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104770783 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 15

(21) 申请号 201510179017. 2

A23L 1/311(2006. 01)

(22) 申请日 2015. 04. 15

(71) 申请人 中国农业科学院农产品加工研究所  
地址 100193 北京市海淀区圆明园西路 2 号  
院

(72) 发明人 张泓 黄峰 戴小枫 张荣  
黄艳杰 张春江 胡宏海 张雪  
刘倩楠 徐芬 陈文波

(74) 专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理  
事务所(普通合伙) 11369  
代理人 史霞

(51) Int. Cl.

A23L 1/40(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

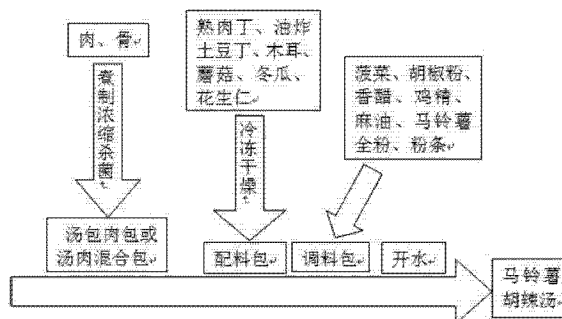
权利要求书1页 说明书10页 附图1页

(54) 发明名称

一种马铃薯胡辣汤的制作方法

(57) 摘要

本发明提供了一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:将肉汤制得肉包和汤包或者将肉放入汤中制得肉汤混合包;将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;将辅料和按重量份计为 33-64 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 55-82 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm;将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3-5 分钟即可食用;或者将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3-5 分钟即可食用。本发明在胡辣汤中加入马铃薯粉条代替传统的红薯粉条、使用马铃薯全粉来代替传统的小麦面粉。提高了产品口感和营养价值,更利于肠胃的消化吸收,同时增加了胡辣汤产品的种类。



1. 一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其特征在于,包括:

将肉汤中的肉单独浓缩杀菌制得肉包,将汤单独浓缩杀菌制得汤包;或者将肉汤中的肉与汤混合浓缩杀菌制得肉汤混合包;

将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

将辅料和按重量份计为 33-64 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 55-82 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm;

将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3-5 分钟即可食用;

或者将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3-5 分钟即可食用。

2. 如权利要求 1 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法,其特征在于,取按重量份计的羊肉 33-47 份、羊骨 53-67 份加入开水中煮制 88-120min,经过浓缩杀菌制得汤包。

3. 如权利要求 1 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法,其特征在于,或者取按重量份计的牛肉 33-47 份、牛骨 53-67 份加入开水中煮制 88-120min,经过浓缩杀菌制得汤包。

4. 如权利要求 1 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法,其特征在于,所述配料包括按重量份计 31-47 份的油炸土豆丁。

5. 如权利要求 2 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法,其特征在于,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

羊熟肉丁 48-71 份、花生仁 12-28 份、木耳 3-8 份、蘑菇 9-22 份、冬瓜 3-8 份。

6. 如权利要求 3 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法,其特征在于,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

牛熟肉丁 48-71 份、花生仁 12-28 份、木耳 3-8 份、蘑菇 9-22 份、冬瓜 3-8 份。

7. 如权利要求 5 或 6 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法,其特征在于,将花生仁炒制到有香味;

将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

8. 如权利要求 1 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法,其特征在于,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

菠菜 9-22 份、胡椒粉 2-5 份、香醋 4-8 份、鸡精 2-4 份、麻油 2-5 份。

9. 如权利要求 2 或 3 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法,其特征在于,将按重量份计为 700-900 份的水烧开后加入按重量份计为 4-6 份的盐和大料包,制得所述开水。

10. 一种采用如权利要求 1-9 任一项所述的马铃薯胡辣汤的制作方法制得的马铃薯胡辣汤,其特征在于,包括按重量计的以下组分:

牛或羊熟肉丁 48-71 份、马铃薯粉条 55-82 份、马铃薯全粉 33-64 份、油炸土豆丁 31-47 份、花生仁 12-28 份、木耳 3-8 份、蘑菇 9-22 份、菠菜 9-22 份、冬瓜 3-8 份、盐 4-6 份、胡椒粉 2-5 份、香醋 4-8 份、鸡精 2-4 份、麻油 2-5 份、水 700-900 份。

## 一种马铃薯胡辣汤的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于农产品加工领域,特别涉及一种马铃薯胡辣汤的制作方法。

### 背景技术

[0002] 马铃薯是中国五大主食之一,其营养价值高、适应力强、产量大,是全球第三大重要的粮食作物,仅次于小麦和玉米。马铃薯全粉具有很高的营养价值,是全球公认的全营养食品,引起了广泛的关注与研究。一般来说,新鲜马铃薯中约含 9~20%淀粉、1.5~2.3%蛋白质、0.1~1.1%脂肪、0.6~0.8%粗纤维。马铃薯蛋白质营养价值高,可消化成分高,易被人体吸收,其品质与动物蛋白相近,可与鸡蛋媲美。马铃薯蛋白质中含有 18 种氨基酸,包括精氨酸、组氨酸、异亮氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、苯丙氨酸、苏氨酸、酪氨酸、缬氨酸等人体不能自身合成的必需氨基酸。此外,马铃薯中还含有丰富的维生素(胡萝卜素、维生素 C、硫胺素、核黄素、尼克酸等)及矿物质(如钙、磷、铁等)等营养成分。其中,胡萝卜素和维生素 C 是禾谷类粮食中所没有的。从营养角度来看,马铃薯比大米、面粉具有更多的优点,可称为“十全十美的食物”。为保证粮食安全、可持续发展农业、改善居民饮食结构和营养健康,现阶段发展马铃薯主粮化产品变得尤为重要。

[0003] 胡辣汤是中国北方早餐中常见的传统汤类名吃,在人们日常饮食中具有重要地位。因此需要研发出一款马铃薯胡辣汤极为重要。

### 发明内容

[0004] 本发明的一个目的是解决至少上述问题和/或缺陷,并提供至少后面将说明的优点。

[0005] 本专利在胡辣汤中加入马铃薯粉条代替传统的红薯粉条、使用马铃薯全粉来代替传统的小麦面粉。提高了产品口感和营养价值,更利于肠胃的消化吸收,同时增加了胡辣汤产品的种类。

[0006] 为了实现本实发明的这些目的和其它优点,提供了一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0007] 将肉汤中的肉单独浓缩杀菌制得肉包,将汤单独浓缩杀菌制得汤包;或者将肉汤中的肉与汤混合浓缩杀菌制得肉汤混合包;

[0008] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0009] 将辅料和按重量份计为 33-64 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 55-82 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm;

[0010] 将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3-5 分钟即可食用;

[0011] 或者将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3-5 分钟即可食用。优选的是,所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,取按重量份计的羊肉 33-47 份、羊骨 53-67 份加入开水中煮制 88-120min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0012] 优选的是,所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,或者取按重量份计的牛肉 33-47 份、牛骨 53-67 份加入开水中煮制 88-120min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0013] 优选的是,所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 31-47 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0014] 优选的是,所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0015] 羊熟肉丁 48-71 份、花生仁 12-28 份、木耳 3-8 份、蘑菇 9-22 份、冬瓜 3-8 份。

[0016] 优选的是,所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0017] 牛熟肉丁 48-71 份、花生仁 12-28 份、木耳 3-8 份、蘑菇 9-22 份、冬瓜 3-8 份。

[0018] 优选的是,所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0019] 优选的是,所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0020] 菠菜 9-22 份、胡椒粉 2-5 份、香醋 4-8 份、鸡精 2-4 份、麻油 2-5 份。

[0021] 优选的是,所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 700-900 份的水烧开后加入按重量份计为 4-6 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0022] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0023] 牛或羊熟肉丁 48-71 份、马铃薯粉条 55-82 份、马铃薯全粉 33-64 份、油炸土豆丁 31-47 份、花生仁 12-28 份、木耳 3-8 份、蘑菇 9-22 份、菠菜 9-22 份、冬瓜 3-8 份、盐 4-6 份、胡椒粉 2-5 份、香醋 4-8 份、鸡精 2-4 份、麻油 2-5 份、水 700-900 份。

[0024] 本发明提供了一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:将肉汤中的肉单独浓缩杀菌制得肉包,将汤单独浓缩杀菌制得汤包;或者将肉汤中的肉与汤混合浓缩杀菌制得肉汤混合包;将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;将辅料和按重量份计为 33-64 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 55-82 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm;将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3-5 分钟即可食用;或者将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3-5 分钟即可食用。本专利在胡辣汤中加入马铃薯粉条代替传统的红薯粉条、使用马铃薯全粉来代替传统的小麦面粉。提高了产品口感和营养价值,更利于肠胃的消化吸收,同时增加了胡辣汤产品的种类。

[0025] 本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现,部分还将通过对本发明的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。

## 附图说明

[0026] 图 1 为本发明提供的马铃薯胡辣汤的制作方法的流程图。

## 具体实施方式

[0027] 下面结合附图和实施例对本发明做进一步的详细说明,以令本领域技术人员参照

说明书文字能够据以实施。

[0028] 应当理解,本文所使用的诸如“具有”、“包含”以及“包括”术语并不配出一个或多个其它元件或其组合的存在或添加。

[0029] 实施例一

[0030] 如图 1 所示,本发明提供一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0031] 将肉汤中的肉单独浓缩杀菌制得肉包,将汤单独浓缩杀菌制得汤包;

[0032] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0033] 将辅料和按重量份计为 33 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 55 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm;

[0034] 将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3 分钟即可食用。

[0035] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,取按重量份计的羊肉 33 份、羊骨 53 份加入开水中煮制 88min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0036] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 31 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0037] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0038] 羊熟肉丁 48 份、花生仁 12 份、木耳 3 份、蘑菇 9 份、冬瓜 3 份。

[0039] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0040] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0041] 菠菜 9 份、胡椒粉 2 份、香醋 4 份、鸡精 2 份、麻油 2 份。

[0042] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 700 份的水烧开后加入按重量份计为 4 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0043] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0044] 羊熟肉丁 48 份、马铃薯粉条 55 份、马铃薯全粉 33 份、油炸土豆丁 31 份、花生仁 12 份、木耳 3 份、蘑菇 9 份、菠菜 9 份、冬瓜 3 份、盐 4 份、胡椒粉 2 份、香醋 4 份、鸡精 2 份、麻油 2 份、水 700 份。

[0045] 实施例二

[0046] 一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0047] 将肉汤中的肉单独浓缩杀菌制得肉包,将汤单独浓缩杀菌制得汤包;

[0048] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0049] 将辅料和按重量份计为 36 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 67 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm;

[0050] 将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 4 分钟即可食用。

[0051] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,取按重量份计的羊肉 37 份、羊骨 62 份加入开水中煮制 100min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0052] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 38 份的油炸土豆

丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0053] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0054] 羊熟肉丁 58 份、花生仁 20 份、木耳 7 份、蘑菇 13 份、冬瓜 6 份。

[0055] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0056] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0057] 菠菜 14 份、胡椒粉 4 份、香醋 5 份、鸡精 3 份、麻油 3 份。

[0058] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 800 份的水烧开后加入按重量份计为 4-6 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0059] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0060] 羊熟肉丁 58 份、马铃薯粉条 67 份、马铃薯全粉 36 份、油炸土豆丁 38 份、花生仁 20 份、木耳 7 份、蘑菇 13 份、菠菜 14 份、冬瓜 6 份、盐 5 份、胡椒粉 4 份、香醋 5 份、鸡精 3 份、麻油 3 份、水 800 份。

[0061] 实施例三

[0062] 一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0063] 将肉汤中的肉单独浓缩杀菌制得肉包,将汤单独浓缩杀菌制得汤包;

[0064] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0065] 将辅料和按重量份计为 64 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 82 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 8cm;

[0066] 将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 5 分钟即可食用。

[0067] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,取按重量份计的羊肉 47 份、羊骨 67 份加入开水中煮制 120min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0068] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 47 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0069] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0070] 羊熟肉丁 71 份、花生仁 28 份、木耳 8 份、蘑菇 22 份、冬瓜 8 份。

[0071] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0072] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0073] 菠菜 22 份、胡椒粉 5 份、香醋 8 份、鸡精 4 份、麻油 5 份。

[0074] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 900 份的水烧开后加入按重量份计为 6 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0075] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0076] 羊熟肉丁 71 份、马铃薯粉条 82 份、马铃薯全粉 64 份、油炸土豆丁 47 份、花生仁 28 份、木耳 8 份、蘑菇 22 份、菠菜 22 份、冬瓜 8 份、盐 6 份、胡椒粉 5 份、香醋 8 份、鸡精 4 份、麻油 5 份、水 900 份。

[0077] 实施例四

[0078] 如图 1 所示,本发明提供一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0079] 将肉汤中的肉与汤混合浓缩杀菌制得肉汤混合包;

[0080] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0081] 将辅料和按重量份计为 33 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 55 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm;

[0082] 将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3 分钟即可食用。

[0083] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,取按重量份计的羊肉 33 份、羊骨 67 份加入开水中煮制 88min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0084] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 31 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0085] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0086] 羊熟肉丁 48 份、花生仁 12 份、木耳 3 份、蘑菇 9 份、冬瓜 3 份。

[0087] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0088] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0089] 菠菜 9 份、胡椒粉 2 份、香醋 4 份、鸡精 2 份、麻油 2 份。

[0090] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 700 份的水烧开后加入按重量份计为 4 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0091] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0092] 羊熟肉丁 48 份、马铃薯粉条 55 份、马铃薯全粉 33 份、油炸土豆丁 31 份、花生仁 12 份、木耳 3 份、蘑菇 9 份、菠菜 9 份、冬瓜 3 份、盐 4 份、胡椒粉 2 份、香醋 4 份、鸡精 2 份、麻油 2 份、水 700 份。

[0093] 实施例五

[0094] 一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0095] 将肉汤中的肉与汤混合浓缩杀菌制得肉汤混合包;

[0096] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0097] 将辅料和按重量份计为 45 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 67 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm;

[0098] 将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 4 分钟即可食用。

[0099] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,取按重量份计的羊肉 42 份、羊骨 57 份加入开水中煮制 108min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0100] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 38 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0101] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0102] 羊熟肉丁 58 份、花生仁 20 份、木耳 7 份、蘑菇 13 份、冬瓜 6 份。

[0103] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0104] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0105] 菠菜 14 份、胡椒粉 4 份、香醋 5 份、鸡精 3 份、麻油 3 份。

[0106] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 800 份的水烧开后加入按重量份计为 4-6 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0107] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0108] 羊熟肉丁 58 份、马铃薯粉条 67 份、马铃薯全粉 45 份、油炸土豆丁 38 份、花生仁 20 份、木耳 7 份、蘑菇 13 份、菠菜 14 份、冬瓜 6 份、盐 5 份、胡椒粉 4 份、香醋 5 份、鸡精 3 份、麻油 3 份、水 800 份。

[0109] 实施例六

[0110] 一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0111] 将肉汤中的肉与汤混合浓缩杀菌制得肉汤混合包;

[0112] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0113] 将辅料和按重量份计为 64 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 82 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 8cm;

[0114] 将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 5 分钟即可食用。

[0115] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,或者取按重量份计的羊肉 47 份、羊骨 67 份加入开水中煮制 120min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0116] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 47 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0117] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0118] 羊熟肉丁 71 份、花生仁 28 份、木耳 8 份、蘑菇 22 份、冬瓜 8 份。

[0119] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0120] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0121] 菠菜 22 份、胡椒粉 5 份、香醋 8 份、鸡精 4 份、麻油 5 份。

[0122] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 900 份的水烧开后加入按重量份计为 6 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0123] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0124] 羊熟肉丁 71 份、马铃薯粉条 82 份、马铃薯全粉 64 份、油炸土豆丁 47 份、花生仁 28 份、木耳 8 份、蘑菇 22 份、菠菜 22 份、冬瓜 8 份、盐 6 份、胡椒粉 5 份、香醋 8 份、鸡精 4 份、麻油 5 份、水 900 份。

[0125] 实施例七

[0126] 如图 1 所示,本发明提供一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0127] 将肉汤中的肉单独浓缩杀菌制得肉包,将汤单独浓缩杀菌制得汤包;



- [0128] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包；
- [0129] 将辅料和按重量份计为 33 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 55 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm；
- [0130] 将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3 分钟即可食用。
- [0131] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,取按重量份计的牛肉 33 份、牛骨 53 份加入开水中煮制 88min,经过浓缩杀菌制得汤包。
- [0132] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 31 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。
- [0133] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分：
- [0134] 牛熟肉丁 48 份、花生仁 12 份、木耳 3 份、蘑菇 9 份、冬瓜 3 份。
- [0135] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味；将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。
- [0136] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分：
- [0137] 菠菜 9 份、胡椒粉 2 份、香醋 4 份、鸡精 2 份、麻油 2 份。
- [0138] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 700 份的水烧开后加入按重量份计为 4 份的盐和大料包,制得所述开水。
- [0139] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分：
- [0140] 牛熟肉丁 48 份、马铃薯粉条 55 份、马铃薯全粉 33 份、油炸土豆丁 31 份、花生仁 12 份、木耳 3 份、蘑菇 9 份、菠菜 9 份、冬瓜 3 份、盐 4 份、胡椒粉 2 份、香醋 4 份、鸡精 2 份、麻油 2 份、水 700 份。
- [0141] 实施例八
- [0142] 一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括：
- [0143] 将肉汤中的肉单独浓缩杀菌制得肉包,将汤单独浓缩杀菌制得汤包；
- [0144] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包；
- [0145] 将辅料和按重量份计为 43 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 67 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm；
- [0146] 将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3.5 分钟即可食用。
- [0147] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,取按重量份计的牛肉 43 份、牛骨 65 份加入开水中煮制 113min,经过浓缩杀菌制得汤包。
- [0148] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 38 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。
- [0149] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分：
- [0150] 牛熟肉丁 58 份、花生仁 20 份、木耳 7 份、蘑菇 13 份、冬瓜 6 份。
- [0151] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味；将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0152] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0153] 菠菜 14 份、胡椒粉 4 份、香醋 5 份、鸡精 3 份、麻油 3 份。

[0154] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 800 份的水烧开后加入按重量份计为 4-6 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0155] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0156] 牛熟肉丁 58 份、马铃薯粉条 67 份、马铃薯全粉 43 份、油炸土豆丁 38 份、花生仁 20 份、木耳 7 份、蘑菇 13 份、菠菜 14 份、冬瓜 6 份、盐 5 份、胡椒粉 4 份、香醋 5 份、鸡精 3 份、麻油 3 份、水 800 份。

[0157] 实施例九

[0158] 一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0159] 将肉汤中的肉单独浓缩杀菌制得肉包,将汤单独浓缩杀菌制得汤包;

[0160] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0161] 将辅料和按重量份计为 64 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 82 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 8cm;

[0162] 将汤包、肉包、配料包和调料包放入开水中浸泡 5 分钟即可食用。

[0163] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,取按重量份计的牛肉 47 份、牛骨 67 份加入开水中煮制 120min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0164] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 47 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0165] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0166] 牛熟肉丁 71 份、花生仁 28 份、木耳 8 份、蘑菇 22 份、冬瓜 8 份。

[0167] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0168] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0169] 菠菜 22 份、胡椒粉 5 份、香醋 8 份、鸡精 4 份、麻油 5 份。

[0170] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 900 份的水烧开后加入按重量份计为 6 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0171] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0172] 牛熟肉丁 71 份、马铃薯粉条 82 份、马铃薯全粉 64 份、油炸土豆丁 47 份、花生仁 28 份、木耳 8 份、蘑菇 22 份、菠菜 22 份、冬瓜 8 份、盐 6 份、胡椒粉 5 份、香醋 8 份、鸡精 4 份、麻油 5 份、水 900 份。

[0173] 实施例十

[0174] 如图 1 所示,本发明提供一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0175] 将肉汤中的肉与汤混合浓缩杀菌制得肉汤混合包;

[0176] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0177] 将辅料和按重量份计为 33 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 55 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为

5-8cm ;

[0178] 将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3 分钟即可食用。

[0179] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,或者取按重量份计的牛肉 33 份、牛骨 53 份加入开水中煮制 88min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0180] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 31 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0181] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0182] 牛熟肉丁 48 份、花生仁 12 份、木耳 3 份、蘑菇 9 份、冬瓜 3 份。

[0183] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0184] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0185] 菠菜 9 份、胡椒粉 2 份、香醋 4 份、鸡精 2 份、麻油 2 份。

[0186] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 700 份的水烧开后加入按重量份计为 4 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0187] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0188] 牛熟肉丁 48 份、马铃薯粉条 55 份、马铃薯全粉 33 份、油炸土豆丁 31 份、花生仁 12 份、木耳 3 份、蘑菇 9 份、菠菜 9 份、冬瓜 3 份、盐 4 份、胡椒粉 2 份、香醋 4 份、鸡精 2 份、麻油 2 份、水 700 份。

[0189] 实施例十一

[0190] 一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0191] 将肉汤中的肉与汤混合浓缩杀菌制得肉汤混合包;

[0192] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0193] 将辅料和按重量份计为 52 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 67 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 5-8cm ;

[0194] 将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 3.6 分钟即可食用。

[0195] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,或者取按重量份计的牛肉 45 份、牛骨 63 份加入开水中煮制 99min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0196] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 38 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0197] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0198] 牛熟肉丁 58 份、花生仁 20 份、木耳 7 份、蘑菇 13 份、冬瓜 6 份。

[0199] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0200] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0201] 菠菜 14 份、胡椒粉 4 份、香醋 5 份、鸡精 3 份、麻油 3 份。

[0202] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 800 份的水烧开后加入按重

量份计为 4-6 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0203] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0204] 牛熟肉丁 58 份、马铃薯粉条 67 份、马铃薯全粉 52 份、油炸土豆丁 38 份、花生仁 20 份、木耳 7 份、蘑菇 13 份、菠菜 14 份、冬瓜 6 份、盐 5 份、胡椒粉 4 份、香醋 5 份、鸡精 3 份、麻油 3 份、水 800 份。

[0205] 实施例十二

[0206] 一种马铃薯胡辣汤的制作方法,其包括:

[0207] 将肉汤中的肉与汤混合浓缩杀菌制得肉汤混合包;

[0208] 将经过预处理的配料经过冷冻干燥处理得到配料包;

[0209] 将辅料和按重量份计为 64 份的马铃薯全粉、即食马铃薯粉条 82 份混合制得调料包,所述马铃薯粉条包括至少两种不同宽度的马铃薯粉条,且所述马铃薯粉条的长度为 8cm;

[0210] 将肉汤混合包、配料包和调料包放入开水中浸泡 5 分钟即可食用。

[0211] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,或者取按重量份计的牛肉 47 份、牛骨 67 份加入开水中煮制 120min,经过浓缩杀菌制得汤包。

[0212] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料包括按重量份计 47 份的油炸土豆丁,增加了胡辣汤的口感和风味。

[0213] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述配料还包括按重量份计的以下组分:

[0214] 牛熟肉丁 71 份、花生仁 28 份、木耳 8 份、蘑菇 22 份、冬瓜 8 份。

[0215] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将花生仁炒制到有香味;将按重量份计的木耳、蘑菇、冬瓜进行清洗分切,其中木耳与蘑菇切丝,宽度和高度约为 0.3-0.6 厘米,冬瓜切成厚度约为 0.2-0.5 厘米。

[0216] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,所述辅料包括按重量份计的以下组分:

[0217] 菠菜 22 份、胡椒粉 5 份、香醋 8 份、鸡精 4 份、麻油 5 份。

[0218] 所述的马铃薯胡辣汤的制作方法中,将按重量份计为 900 份的水烧开后加入按重量份计为 6 份的盐和大料包,制得所述开水。

[0219] 一种马铃薯胡辣汤,其包括按重量计的以下组分:

[0220] 牛熟肉丁 71 份、马铃薯粉条 82 份、马铃薯全粉 64 份、油炸土豆丁 47 份、花生仁 28 份、木耳 8 份、蘑菇 22 份、菠菜 22 份、冬瓜 8 份、盐 6 份、胡椒粉 5 份、香醋 8 份、鸡精 4 份、麻油 5 份、水 900 份。

[0221] 这里说明的设备数量和处理规模是用来简化本发明的说明的。对本发明的应用、修改和变化对本领域的技术人员来说是显而易见的。

[0222] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用。它完全可以被适用于各种适合本发明的领域。对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改。因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的图例。

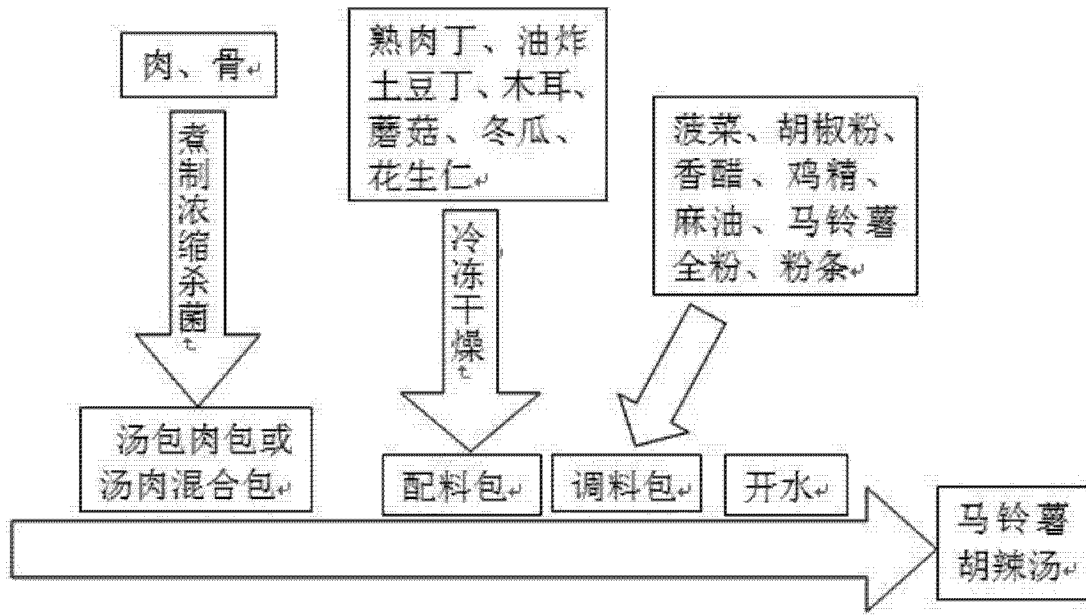


图 1