

当前位置: [首页](#)» [成果转化](#)» [技术专利](#)» [粮食加工](#)» [发明专利-2014](#)

一种马铃薯年糕的加工方法

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 199 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL2014105789697

专利名称:

一种马铃薯年糕的加工方法

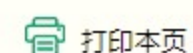
专利完成人:

戴小枫;胡宏海;张泓;刘倩楠;徐芬;张荣;张春江;黄峰;张雪;陈文波

专利简介:

本发明公开了一种马铃薯年糕的加工方法,采用马铃薯鲜薯为原料,并通过优化马铃薯鲜薯、大米及水的配比,利用研磨挤压工艺即可直接研磨挤压得到所述的年糕,一方面比一般方法中利用马铃薯干薯或马铃薯粉能够更好地保留马铃薯的营养成分,另一方面大大简化年糕的制作工艺,经过将原料混合均匀后一同加入研磨挤压设备的喂料斗中,经过研磨挤压和利用挤压过程中产生的机械热能,即可直接得到熟的年糕,只需经过优化和分装即可得所述年糕成品。本发明工艺简单,不仅能够节约制作成本,而且能够最大限度地保留所述马铃薯的营养及风味,尤其适合年糕的大批量工业化生产。

相关新闻

[上一篇: 一种小麦籽粒质量自动分级系统和方法](#)[下一篇: 一种马铃薯营养复配米的加工方法](#)

打印本页



关闭本页

