



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105076301 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 25

(21) 申请号 201510503562. 2

(22) 申请日 2015. 08. 17

(71) 申请人 朱广双

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县籍山大道
317 号

(72) 发明人 朱广双 朱广龙

(51) Int. Cl.

A21D 13/00(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种栗蓉保健饼的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种栗蓉保健饼的制作方法,属于食品加工领域。其特征在于:采用高筋面粉 15 千克,马铃薯淀粉 3kg,黄油 8 千克,蛋清 350g,栗子仁 35 千克,饴糖 2.5 千克,蔗糖 16 千克,熟猪油 2 千克,梅花 3 千克为原料,其加工工艺为原料处理→磨浆→制馅料→和面→制油酥→包馅→烘烤→包装→成品。有益效果:本发明产品色泽微黄,香酥可口,口感细腻,香味浓郁,具有栗子香酥的风味。本产品不仅美味可口、营养丰富,还有利于提高人体免疫力,对预防骨质疏松、筋骨疼痛有特殊的疗效,具有延缓衰老、延年益寿及防癌的功效。食用方便,操作简单,是一种既美味可口又营养丰富的绿色食品。

1. 一种栗蓉保健饼的制作方法,其特征在于:采用高筋面粉 15 千克,马铃薯淀粉 3kg,黄油 8 千克,蛋清 350g,栗子仁 35 千克,饴糖 2.5 千克,蔗糖 16 千克,熟猪油 2 千克,梅花 3 千克为原料,其加工工艺为原料处理→磨浆→制馅料→和面→制油酥→包馅→烘烤→包装→成品,具体操作步骤为:

(1) 原料处理:选新鲜饱满、无虫蛀霉变、不发芽的栗子作为原料,将栗子进行剥壳、去内皮、护色、预煮这几道工序;

(2) 磨浆:用石磨将煮好的栗子磨成浆,磨浆时适量加水,减轻粘磨现象;

(3) 制馅料:将栗子熬煮成浆,将饴糖、蔗糖和黄油加入栗浆中煮制,用铲子不停地炒动,待熬成厚泥状时,投入梅花拌匀,取出冷却作馅料;

(4) 和面:将高筋面粉、马铃薯淀粉和蛋清加入适量的水调成面团,擀成面皮备用;

(5) 制油酥:用面粉和熟猪油调匀成油酥,将油酥逐一包入皮料,用滚筒稍稍压延后卷折成团,再用手掌按成薄饼形,即成油酥皮;

(6) 包馅:将馅料逐块包入酥皮内,封口,压成 8-12mm 的扁形生饼坯,撒上少许黑芝麻,每个饼重 100 克;

(7) 烘烤:采用链条炉进行烘烤,炉温保持在 50-60℃,烘烤时间 12 分钟;

(8) 包装:将烘好的饼用食品盒分装,即为成品。

一种栗蓉保健饼的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种栗蓉保健饼的制作方法。

背景技术

[0002] 栗子,又称大栗,板栗,毛栗子,人参果,为壳斗科植物栗子的种仁。栗子性味甘温,具有补肾,强筋骨,活血功能,可以治疗脾虚泄泻,腰膝酸软,腹泻,便血等疾病。含有丰富的蛋白质,脂肪,淀粉,碳水化合物及维生素等成分。栗子之鲜品,干品均供食用。可生食,炒食,煮食,或作菜肴,羹,汤,米粥,糕点等的配料,或炒存性研末服,磨成栗子粉可作糕点,煮糊食之亦佳。栗子性温,味甘平;入脾、胃、肾经。中医认为栗子有补肾健脾、强身壮骨,益胃平肝等功效。因此栗子又有了“肾之果”的美名。栗子中所含的丰富的不饱和脂肪酸和维生素、矿物质,能防治高血压病、冠心病、动脉硬化、骨质疏松等疾病,是抗衰老、延年益寿的滋补佳品。栗子含有丰富的维生素 C,能够维持牙齿、骨骼、血管肌肉的正常功用,可以预防和治疗骨质疏松,腰腿酸软,筋骨疼痛、乏力等,延缓人体衰老。栗子中还含有核黄素,常吃栗子对日久难愈的小儿口舌生疮和成人口腔溃疡有益。

[0003] 栗子的外壳较硬,食用不方便,用于加工成栗蓉保健饼可实现对栗子原料的综合利用,食用方便,且便于储存,提高其经济价值。

发明内容

[0004] 本发明的目的是解决栗子食用不方便的问题,提供一种栗蓉保健饼的制作方法。

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种栗蓉保健饼的制作方法,其特征在于:采用高筋面粉 15 千克,马铃薯淀粉 3kg,黄油 8 千克,蛋清 350g,栗子仁 35 千克,饴糖 2.5 千克,蔗糖 16 千克,熟猪油 2 千克,梅花 3 千克为原料,其加工工艺为原料处理→磨浆→制馅料→和面→制油酥→包馅→烘烤→包装→成品,具体操作步骤为:

(1) 原料处理:选新鲜饱满、无虫蛀霉变、不发芽的栗子作为原料,将栗子进行剥壳、去内皮、护色、预煮这几道工序;

(2) 磨浆:用石磨将煮好的栗子磨成浆,磨浆时适量加水,减轻粘磨现象;

(3) 制馅料:将栗子熬煮成浆,将饴糖、蔗糖和黄油加入栗浆中煮制,用铲子不停地炒动,待熬成厚泥状时,投入梅花拌匀,取出冷却作馅料;

(4) 和面:将高筋面粉、马铃薯淀粉和蛋清加入适量的水调成面团,擀成面皮备用;

(5) 制油酥:用面粉和熟猪油调匀成油酥,将油酥逐一包入皮料,用滚筒稍稍压延后卷折成团,再用手掌按成薄饼形,即成油酥皮;

(6) 包馅:将馅料逐块包入酥皮内,封口,压成 8-12mm 的扁形生饼坯,撒上少许黑芝麻,每个饼重 100 克;

(7) 烘烤:采用链条炉进行烘烤,炉温保持在 50-60℃,烘烤时间 12 分钟;

(8) 包装:将烘好的饼用食品盒分装,即为成品。

[0006] 有益效果：本发明产品色泽微黄，香酥可口，口感细腻，香味浓郁，具有栗子香酥的风味。本产品不仅美味可口、营养丰富，还有利于提高人体免疫力，对预防骨质疏松、筋骨疼痛有特殊的疗效，具有延缓衰老、延年益寿及防癌的功效。食用方便，操作简单，是一种既美味可口又营养丰富的绿色食品。

具体实施方式

[0007] 实施例 1：

一种栗蓉保健饼的制作方法，具体操作步骤为：

(1) 原料处理：选新鲜饱满、无虫蛀霉变、不发芽的栗子作为原料，将栗子进行剥壳、去内皮、护色、预煮这几道工序；

(2) 磨浆：用石磨将煮好的栗子磨成浆，磨浆时适量加水和蜂蜜，减轻粘磨现象；

(3) 制馅料：将栗子熬煮成浆，将麦芽糖、甜菊糖苷和熟猪油加入栗浆中煮制，用铲子不停地炒动，待熬成厚泥状时，投入桂花拌匀，取出冷却作馅料；

(4) 和面：将面粉、菱角粉、核桃粉和蛋清加入适量的水调成面团，擀成面皮备用；

(5) 制油酥：用面粉和熟猪油调匀成油酥，将油酥逐一包入皮料，用滚筒稍稍压延后卷折成团，再用手掌按成薄饼形，即成油酥皮；

(6) 包馅：将馅料逐块包入酥皮内，封口，压成 15mm 的扁形生饼坯，撒上少许红、青丝，每个饼重 80 克；

(7) 烘烤：采用远红外炉进行烘烤，炉温保持在 65-70℃，烘烤时间 6-8 分钟；

(8) 包装：将烘好的饼用食品盒分装，即为成品。

[0008] 实施例 2：

一种栗蓉保健饼的制作方法，具体操作步骤为：

(1) 原料处理：选新鲜饱满、无虫蛀霉变、不发芽的栗子作为原料，将栗子进行剥壳、去内皮、护色、预煮这几道工序；

(2) 磨浆：用石磨将煮好的栗子磨成浆，磨浆时适量加水和柠檬酸，减轻粘磨现象；

(3) 制馅料：将栗子熬煮成浆，将蛋白糖、果糖和熟猪油加入栗浆中煮制，用铲子不停地炒动，待熬成厚泥状时，投入茉莉花粉拌匀，取出冷却作馅料；

(4) 和面：将高筋面粉、莲子粉、藕粉、蛋白粉和蛋清加入适量的水调成面团，擀成面皮备用；

(5) 制油酥：用面粉和熟猪油调匀成油酥，将油酥逐一包入皮料，用滚筒稍稍压延后卷折成团，再用手掌按成薄饼形，即成油酥皮；

(6) 包馅：将馅料逐块包入酥皮内，封口，压成 3-5mm 的扁形生饼坯，撒上少许核桃仁碎粒，每个饼重 60 克；

(7) 烘烤：采用链条炉进行烘烤，炉温保持在 45-50℃，烘烤时间 15 分钟；

(8) 包装：将烘好的饼用食品盒分装，即为成品。

[0009] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。