



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104738132 A

(43) 申请公布日 2015.07.01

(21) 申请号 201510139287.0

(22) 申请日 2015.03.28

(71) 申请人 赵慧

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县雄风花园
7幢二单元 501室

(72) 发明人 赵慧

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种马铃薯桃酥的加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种马铃薯桃酥的加工工艺，属于食品加工领域。其特征在于：采用高筋面粉50kg，小麦粉15kg，荞麦粉5kg，马铃薯全粉30kg，蔗糖35kg，黄油及植物油18kg，脱脂奶粉5kg，碳酸氢铵0.8kg，水25L为原料，其加工工艺流程为面团调制→切剂→成型→烘烤→冷却→包装。有益效果：本发明产品色泽微黄，香甜酥脆，具有马铃薯香脆的风味；本产品营养价值很高，富含蛋白质、维生素等多种营养物质，有利于人体对食物进行消化和吸收，增强人体免疫力作用，具有健脾和胃，益气调中、排毒养颜和降压抗衰老的功效，是一种老少皆宜、经济实惠的绿色营养食品。

1. 一种马铃薯桃酥的加工工艺,其特征在于:采用高筋面粉 50kg,小麦粉 15kg,荞麦粉 5kg,马铃薯全粉 30kg,蔗糖 35kg,黄油及植物油 18kg,脱脂奶粉 5kg,碳酸氢铵 0.8kg,水 25L 为原料,其加工工艺流程为面团调制→切剂→成型→烘烤→冷却→包装,具体操作步骤为:

(1) 面团调制:将蔗糖、碳酸氢铵放入和面机中,加水搅拌均匀,再加入脱脂奶粉、黄油和植物油继续搅拌,最后加入将预先混合均匀的马铃薯全粉和高筋面粉、小麦粉、荞麦粉,搅拌均匀即可;

(2) 切剂:将调制好的面团切成若干长方形的条,搓成长圆条,按定量切出面剂,每剂 60g,然后撒上干面粉;

(3) 成型:将面剂放入模具内按实,再将其表面削平,磕出,即为生坯,按照一定的间隔距离均匀的放入烤盘;

(4) 烘烤:将烤盘放入烤箱中,烘烤温度 230℃,烘烤时间为 8-12min,烘烤结束后,经过自然冷却,抹上一层果酱,经包装后即为成品。

一种马铃薯桃酥的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种马铃薯桃酥的加工工艺。

背景技术

[0002] 马铃薯,别称地蛋、洋芋、土豆,茄科茄属,一年生草本植物,地下茎块状,扁圆形。马铃薯含有大量碳水化合物,还含有 20% 蛋白质,18 种氨基酸、矿物质、维生素等。马铃薯可以做主食,也可以作为蔬菜食用,或做辅助食品如薯条、薯片等,也用来制作淀粉、粉丝,也可以酿造酒,食用范围广。马铃薯中含有丰富的膳食纤维,有助促进胃肠蠕动,疏通肠道,还能帮助带走一些油脂和垃圾,具有一定的通便排毒作用。马铃薯还具有抗衰老的功效,它含有丰富的维生素 B1、B2、B6 和泛酸等 B 族维生素及大量的优质纤维素,还含有微量元素、氨基酸、蛋白质、脂肪和优质淀粉等营养元素。中医认为马铃薯“性平味甘无毒,能健脾和胃,益气调中,缓急止痛,通利大便;对脾胃虚弱、消化不良、肠胃不和、脘腹作痛、大便不畅的患者效果显著”。现代研究证明,马铃薯对调解消化不良有特效,是胃病和心脏病患者的良药及优质保健品。因此马铃薯富有营养,是抗衰老的食物之一。

[0003] 新鲜的马铃薯不易贮藏,用于加工成马铃薯桃酥可实现对马铃薯原料的综合利用,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马铃薯不易贮藏的问题,提供一种马铃薯桃酥的加工工艺。

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种马铃薯桃酥的加工工艺,其特征在于:采用高筋面粉 50kg,小麦粉 15kg,荞麦粉 5kg,马铃薯全粉 30kg,蔗糖 35kg,黄油及植物油 18kg,脱脂奶粉 5kg,碳酸氢铵 0.8kg,水 25L 为原料,其加工工艺流程为面团调制→切剂→成型→烘烤→冷却→包装,具体操作步骤为:

(1) 面团调制:将蔗糖、碳酸氢铵放入和面机中,加水搅拌均匀,再加入脱脂奶粉、黄油和植物油继续搅拌,最后加入将预先混合均匀的马铃薯全粉和高筋面粉、小麦粉、荞麦粉,搅拌均匀即可;

(2) 切剂:将调制好的面团切成若干长方形的条,搓成长圆条,按定量切出面剂,每剂 60g,然后撒上干面粉;

(3) 成型:将面剂放入模具内按实,再将其表面削平,磕出,即为生坯,按照一定的间隔距离均匀的放入烤盘;

(4) 烘烤:将烤盘放入烤箱中,烘烤温度 230℃,烘烤时间为 8-12min,烘烤结束后,经过自然冷却,抹上一层果酱,经包装后即为成品。

[0006] 有益效果:本发明产品色泽微黄,香甜酥脆,具有马铃薯香脆的风味;本产品营养价值很高,富含蛋白质、维生素等多种营养物质,有利于人体对食物进行消化和吸收,增强人体免疫力作用,具有健脾和胃,益气调中、排毒养颜和降压抗衰老的功效,是一种老少皆

宜、经济实惠的绿色营养食品。

具体实施方式

[0007] 实施例 1:

一种马铃薯桃酥的加工工艺,具体操作步骤为:

(1) 面团调制:将麦芽糖、碳酸氢铵放入和面机中,加水搅拌均匀,再加入全脂奶粉、黄油和芝麻油继续搅拌,最后加入将预先混合均匀的马铃薯全粉和低筋面粉、玉米粉、荞麦粉,搅拌均匀即可;

(2) 切剂:将调制好的面团切成若干长方形的条,搓成长圆条,按定量切出面剂,每剂30g,然后撒上干面粉;

(3) 成型:将面剂放入模具内按实,再将其表面削平,磕出,即为生坯,按照一定的间隔距离均匀的放入烤盘;

(4) 烘烤:将烤盘放入烤箱中,烘烤温度170℃,烘烤时间为20min,烘烤结束后,经过自然冷却,抹上一层蜂蜜,经包装后即为成品。

[0008] 实施例 2:

一种马铃薯桃酥的加工工艺,具体操作步骤为:

(1) 面团调制:将果糖、碳酸氢铵放入和面机中,加水搅拌均匀,再加入可可粉、猪油和花生油继续搅拌,最后加入将预先混合均匀的马铃薯全粉和高筋面粉、蛋白粉、芝麻粉,搅拌均匀即可;

(2) 切剂:将调制好的面团切成若干长方形的条,搓成长圆条,按定量切出面剂,每剂55g,然后撒上干面粉;

(3) 成型:将面剂放入模具内按实,再将其表面削平,磕出,即为生坯,按照一定的间隔距离均匀的放入烤盘;

(4) 烘烤:将烤盘放入烤箱中,烘烤温度280℃,烘烤时间为3-5min,烘烤结束后,经过自然冷却,撒上一层黑胡椒,经包装后即为成品。

[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。