



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106819003 A

(43)申请公布日 2017.06.13

(21)申请号 201611189757.5

(22)申请日 2016.12.21

(71)申请人 周易

地址 516120 广东省惠州市博罗县罗阳镇
西区环城路12号

(72)发明人 周易

(74)专利代理机构 广州市南锋专利事务有限
公司 44228

代理人 李志明

(51)Int.Cl.

A21D 13/31(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/34(2006.01)

A21D 13/38(2017.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种荔枝味肉松饼及其制作方法

(57)摘要

本发明涉及一种荔枝味肉松饼及其制作方法,属于食品加工领域,包括面皮料、油酥料和馅料,其中,高筋粉,低筋粉,大麦粉,葡萄籽油,木糖醇,鸡蛋,合血香,喉咙草,甘草,艾叶,当归,酵母粉,水适量;油酥料包括:中筋面粉,植物油,酥油;馅料包括绿豆蓉,肉松,酥油,木糖醇,盐,荔枝,甜叶菊;制作方法为:取上述原料,再经面皮制作、油酥制作、第一次醒发、第二次醒发、馅料制作、圆饼制作等工序制作而成。本发明所提供的荔枝味肉松饼使用木糖醇代替白糖,降低了肉松饼的含糖量,添加荔枝使得肉松饼风味独特,美味可口,添加中草药使饼具有补脾益肝、温中止咳、清热解毒等保健功效。

1. 一种荔枝味肉松饼,包括面皮料、油酥料和馅料,其特征在于:面皮料主要由以下重量份的原料制成:高筋粉30-40份,低筋粉60-70份,大麦粉10-15份,葡萄籽油15-20份,木糖醇10-15份,鸡蛋5-10份,合血香12-18份,喉咙草10-20份,甘草9-15份,艾叶5-6份,当归4-5份,酵母粉2-5份,水适量;油酥料主要由以下重量份的原料制成:中筋面粉20-25份,植物油1-5份,酥油10-15份;馅料主要由以下重量份的原料制成:绿豆蓉15-25份,荔枝20-30份,肉松10-15份,酥油10-15份,木糖醇10-20份,盐5-10份,甜叶菊5-10份。

2. 根据权利要求1所述的一种荔枝味肉松饼,包括面皮料、油酥料和馅料,其特征在于:面皮料主要由以下重量份的原料制成:高筋粉35份,低筋粉65份,大麦粉12份,葡萄籽油18份,木糖醇12份,鸡蛋7份,合血香15份,喉咙草15份,甘草12份,艾叶5份,当归4份,酵母粉3份,水适量;油酥料主要由以下重量份的原料制成:中筋面粉22份,植物油3份,酥油12份;馅料主要由以下重量份的原料制成:绿豆蓉20份,荔枝25份,肉松12份,酥油12份,木糖醇15份,盐7份,甜叶菊7份。

3. 根据权利要求1-2任一所述一种荔枝味肉松饼的制作方法,其特征在于,所述制作方法包括如下步骤:

1) 面皮料制作:将艾叶、甘草,合血香、喉咙草和当归进行烘干后放入打粉机中打碎至过100目筛,得到中草药粉,将所得中草药粉与面皮其他原料充分混合搅拌后形成面团后,发酵3-5个小时,制得面皮料,将制得的面皮料分成数等份;

2) 油酥料制作:将油酥的原料混合,搓匀直至没有结块为止,揉成面团后盖上保鲜膜静置醒发10-20分钟,分成数等份;

3) 第一次醒发:取一份面皮料按扁,再取一份油酥料放置在面皮中央,一起压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发15-20分钟;

4) 第二次醒发:取步骤3)所得柱体,压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发15-20分钟;

5) 馅料制作:将荔枝洗净剥皮,去核,然后放入榨汁机内压榨成汁,得到荔枝汁待用;将甜叶菊捣碎后加入荔枝汁搅拌均匀,再加入所述重量份的绿豆蓉、肉松、木糖醇、盐,最后淋上酥油,充分混合均匀即可;

6) 圆饼制作:将步骤4)所得柱体擀成圆皮,包入步骤5)所得馅料,收口成团,并将封口向下放好,制得圆饼雏形,将圆饼雏形放入烤箱,于180-230℃下烘烤15-30分钟,制得成品。

4. 根据权利要求3所述一种荔枝味肉松饼的制作方法,其特征在于,所述步骤6)中放入烤箱烘烤前需将烤箱温度调至170-190℃预热4-7分钟。

5. 根据权利要求3所述一种荔枝味肉松饼的制作方法,其特征在于,所述步骤6)制得的成品质量为38-42g。

一种荔枝味肉松饼及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种荔枝味肉松饼及其制作方法。

背景技术

[0002] 肉松饼是一道美味可口的汉族名点,属于闽菜系,外观呈金黄色,以面粉、鸡蛋、肉松等制作而成,其因具有口感酥香、皮薄馅多和食用方便等优点,深受消费者的喜爱。肉松饼是由优质肉松和面皮经过一定的工艺制作而成,其巧妙地将高脂肪肉类和谷物结合在一起,营养更为丰富,口感更有层次。但目前市面上的肉松饼含糖量很高,不仅不适合三高人群食用,小孩食用此类食品也很容易形成蛀牙,同时,肉松饼热量高,易上火,肉松饼的口味比较普通,吃多了容易腻。

发明内容

[0003] 本发明的发明目的在于:提供一种具有荔枝风味,热量低不易上火,且具有补脾益肝、温中止咳、清热解毒等保健功效的荔枝味肉松饼。

[0004] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:一种荔枝味肉松饼,包括面皮料、油酥料和馅料:面皮料主要由以下重量份的原料制成:高筋粉30-40份,低筋粉60-70份,大麦粉10-15份,葡萄籽油15-20份,木糖醇10-15份,鸡蛋5-10份,合血香12-18份,喉咙草10-20份,甘草9-15份,艾叶5-6份,当归4-5份,酵母粉2-5份,水适量;油酥料主要由以下重量份的原料制成:中筋面粉20-25份,植物油1-5份,酥油10-15份;馅料主要由以下重量份的原料制成:绿豆蓉15-25份,荔枝20-30份,肉松10-15份,酥油10-15份,木糖醇10-20份,盐5-10份,甜叶菊5-10份。

[0005] 进一步地,一种荔枝味肉松饼,包括面皮料、油酥料和馅料:

面皮料主要由以下重量份的原料制成:高筋粉35份,低筋粉65份,大麦粉12份,葡萄籽油18份,木糖醇12份,鸡蛋7份,合血香15份,喉咙草15份,甘草12份,艾叶5份,当归4份,酵母粉3份,水适量;油酥料主要由以下重量份的原料制成:中筋面粉22份,植物油3份,酥油12份;馅料主要由以下重量份的原料制成:绿豆蓉20份,荔枝25份,肉松12份,酥油12份,木糖醇15份,盐7份,甜叶菊7份。

[0006] 本发明还提供上述荔枝味肉松饼的制作方法,包括如下步骤:

1)面皮料制作:将艾叶、甘草,合血香、喉咙草和当归进行烘干后放入打粉机中打碎至过100目筛,得到中草药粉,将所得中草药粉与面皮其他原料充分混合搅拌后形成面团后,发酵3-5个小时,制得面皮料,将制得的面皮料分成数等份;

2)油酥料制作:将油酥的原料混合,搓匀直至没有结块为止,揉成面团后盖上保鲜膜静置醒发10-20分钟,分成数等份;

3)第一次醒发:取一份面皮料按扁,再取一份油酥料放置在面皮中央,一起压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发15-20分钟;

4)第二次醒发:取步骤3)所得柱体,压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发15-20分

钟；

5) 馅料制作:将荔枝洗净剥皮,去核,然后放入榨汁机内压榨成汁,得到荔枝汁待用;

将甜叶菊捣碎后加入荔枝汁搅拌均匀,再加入所述重量份的绿豆蓉、肉松、木糖醇、盐,最后淋上酥油,充分混合均匀即可;

6) 圆饼制作:将步骤4) 所得柱体擀成圆皮,包入步骤5) 所得馅料,收口成团,并将封口向下放好,制得圆饼雏形,将圆饼雏形放入烤箱,于180-230℃下烘烤15-30分钟,制得成品。

[0007] 进一步地,所述步骤6) 中放入烤箱烘烤前需将烤箱温度调至170-190℃预热4-7分钟。

[0008] 进一步地,所述步骤6) 制得的成品质量为38-42g。

[0009] 本发明中部分原料的相关特性如下:荔枝,味甘、酸,性温;归心、脾、肝经。荔枝果肉具有补脾益肝、理气补血、温中止痛、补心安神的功效;核具有理气、散结、止痛的功效;可止呃逆,止腹泻,是顽固性呃逆及五更泻者的食疗佳品,同时有补脑健身,开胃健脾,有促进食欲之功效。

[0010] 艾叶,艾草又名香艾、蕪艾、艾蒿,其味苦、辛、温,入脾、肝、肾经。能散寒除湿,温经止血。适用于虚寒性出血及腹痛,对于妇女虚寒月经不调、腹痛、崩漏有明显疗效,是一种妇科良药。现正是艾草上市的时候,艾草可做艾糍点心,加工成各种菜式和药膳,另外,艾叶还具有抗真菌作用、平喘作用、利胆作用、抑制血小板聚集作用、止血作用、对胃肠道及子宫的作用、对心血管系统作用、抗过敏作用等。

[0011] 甘草,其味甘,性平;归脾、胃、心、肺经;气和性缓,可升可降;具有益气补中,缓急止痛,润肺止咳,泻火解毒,调和药性的功效;主治脾胃虚弱,食少倦怠,心悸气短,脏躁证,腹痛泻痢,四肢挛痛,咳嗽气喘,咽喉肿痛,口舌生疮,小便淋痛,痈疮肿毒,药食中毒。黑阳参,苦、微甘、微寒肺、胃二经。功效主治:清热解毒、养阴补虚;治虚瘤发热,头昏,热淋,痈肿,口疮,牙疳。

[0012] 合血香:其味辛、甘,性平,归肝、肺经。具有疏风宣肺,止咳平喘功效。主治感冒,咳嗽,哮喘。

[0013] 喉咙草:其味辛、甘,性微寒,具有祛风,清热,消肿,解毒功效。主治咽喉肿痛,口疮,赤眼,目翳,正、偏头痛,牙痛,风湿,哮喘,淋、浊、崩、带,疔疮肿毒,跌打,烫伤。

[0014] 当归,其味甘,补辛散,苦泄温通,既能补血又能活血,且兼行气止痛。入心、肝、脾三经。心主血,肝藏血,脾通血,故能主治一切血症,为血病之要品,尤为妇科良药。因此,凡妇女月经不调,经闭、经痛,胎产等症,不论血虚血滞,皆常用为主药。另外也可用于痈疽疮疡、跌打损伤、肠燥便秘。

[0015] 本发明的有益效果是:

(1) 本发明的荔枝味肉松饼用木糖醇取代白糖,葡萄籽油取代普通植物油,木糖醇降低了肉松饼的含糖量,减少了对身体影响,葡萄籽油有抗氧化功能,可促进血液循环,改善消化系统功能,同时具有美容的功效,本发明的肉松饼是一种很好的低糖低脂健康的食品,老少皆宜;

(2) 本发明的荔枝味肉松饼添加了几味中草药,艾叶:甘草通肠胃,当归补气虚,合血香和喉咙草具有止咳平喘、补气益肺之功效,中草药的添加,使肉松饼具有行气和胃、健脾补肾、解表散寒等保健功效,使得肉松饼变成不仅是充饥果腹的点心,还可防病治病,养生强

体;

(3) 本发明的荔枝味肉松饼在肉松饼中添加几种中草药成分,各成分相互配合和促进,对人体有益的成分和功效大大提高,通过上述各成分之间的相互作用,使其性状更加温和,非常利于人体吸收,能起到清肝明目、降血脂、降血压、提高人体免疫力的功能,对感冒、哮喘也有积极效果;

(4) 本发明的荔枝味肉松饼添加荔枝,荔枝具有健脑补脑,美容养颜,促进消化之功效,其还含有维生素赋予饼干丰富的营养以及诱人的香气,食用后不会觉得腻同时又促进了消化。

具体实施方式

[0016] 下面的实施例可以帮助本领域的技术人员更全面地理解本发明,但不可以以任何方式限制本发明。

[0017] 实施例1 一种荔枝味肉松饼,包括面皮料、油酥料和馅料,其中,

面皮料主要由以下重量份的原料制成:高筋粉30份,低筋粉60份,大麦粉10份,葡萄籽油15份,木糖醇10份,鸡蛋5份,合血香12份,喉咙草10份,甘草9份,艾叶5份,当归4份,酵母粉2份,水适量;

油酥料主要由以下重量份的原料制成:中筋面粉20份,植物油1份,酥油10份;

馅料主要由以下重量份的原料制成:绿豆蓉15份,荔枝20份,肉松10份,酥油10份,木糖醇10-20份,盐5份,甜叶菊5份。

[0018] 应用上述原料制作一种荔枝味肉松饼,具体步骤如下:

1) 面皮料制作:将艾叶、甘草,合血香、喉咙草和当归进行烘干后放入打粉机中打碎至过100目筛,得到中草药粉,将所得中草药粉与面皮其他原料充分混合搅拌后形成面团后,发酵3个小时,制得面皮料,将制得的面皮料分成数等份;

2) 油酥料制作:将油酥的原料混合,搓匀直至没有结块为止,揉成面团后盖上保鲜膜静置醒发10分钟,分成数等份;

3) 第一次醒发:取一份面皮料按扁,再取一份油酥料放置在面皮中央,一起压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发15分钟;

4) 第二次醒发:取步骤3)所得柱体,压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发15分钟;

5) 馅料制作:将荔枝洗净剥皮,去核,然后放入榨汁机内压榨成汁,得到荔枝汁待用;

将甜叶菊捣碎后加入荔枝汁搅拌均匀,再加入所述重量份的绿豆蓉、肉松、木糖醇、盐,最后淋上酥油,充分混合均匀即可;

6) 圆饼制作:将步骤4)所得柱体擀成圆皮,包入步骤5)所得馅料,收口成团,并将封口向下放好,制得圆饼雏形,将圆饼雏形放入烤箱,于180℃下烘烤15分钟,制得成品,放入烤箱烘烤前需将烤箱温度调至170℃预热4分钟。

[0019] 实施例2 一种荔枝味肉松饼,包括面皮料、油酥料和馅料,其中,

面皮料主要由以下重量份的原料制成:高筋粉35份,低筋粉65份,大麦粉12份,葡萄籽油18份,木糖醇12份,鸡蛋8份,合血香15份,喉咙草15份,甘草12份,艾叶5份,当归4份,酵母粉3份,水适量;

油酥料主要由以下重量份的原料制成:中筋面粉22份,植物油3份,酥油12份;

馅料主要由以下重量份的原料制成:绿豆蓉20份,荔枝25份,肉松12份,酥油12份,木糖醇15份,盐7份,甜叶菊7份。

[0020] 应用上述原料制作一种荔枝味肉松饼,具体步骤如下:

1) 面皮料制作:将艾叶、甘草,合血香、喉咙草和当归进行烘干后放入打粉机中打碎至过100目筛,得到中草药粉,将所得中草药粉与面皮其他原料充分混合搅拌后形成面团后,发酵4个小时,制得面皮料,将制得的面皮料分成数等份;

2) 油酥料制作:将油酥的原料混合,搓匀直至没有结块为止,揉成面团后盖上保鲜膜静置醒发15分钟,分成数等份;

3) 第一次醒发:取一份面皮料按扁,再取一份油酥料放置在面皮中央,一起压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发18分钟;

4) 第二次醒发:取步骤3)所得柱体,压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发18分钟;

5) 馅料制作:将荔枝洗净剥皮,去核,然后放入榨汁机内压榨成汁,得到荔枝汁待用;将甜叶菊捣碎后加入荔枝汁搅拌均匀,再加入所述重量份的绿豆蓉、肉松、木糖醇、盐,最后淋上酥油,充分混合均匀即可;

6) 圆饼制作:将步骤4)所得柱体擀成圆皮,包入步骤5)所得馅料,收口成团,并将封口向下放好,制得圆饼雏形,将圆饼雏形放入烤箱,于200℃下烘烤22分钟,制得成品,放入烤箱烘烤前需将烤箱温度调至180℃预热5分钟。

[0021] 实施例3一种荔枝味肉松饼,包括面皮料、油酥料和馅料,其中,

面皮料主要由以下重量份的原料制成:高筋粉40份,低筋粉70份,大麦粉15份,葡萄籽油20份,木糖醇15份,鸡蛋10份,合血香18份,喉咙草20份,甘草15份,艾叶6份,当归5份,酵母粉5份,水适量;

油酥料主要由以下重量份的原料制成:中筋面粉25份,植物油5份,酥油15份;

馅料主要由以下重量份的原料制成:绿豆蓉25份,荔枝30份,肉松15份,酥油15份,木糖醇20份,盐10份,甜叶菊10份。

[0022] 应用上述原料制作一种荔枝味肉松饼,具体步骤如下:

1) 面皮料制作:将艾叶、甘草,合血香、喉咙草和当归进行烘干后放入打粉机中打碎至过100目筛,得到中草药粉,将所得中草药粉与面皮其他原料充分混合搅拌后形成面团后,发酵5个小时,制得面皮料,将制得的面皮料分成数等份;

2) 油酥料制作:将油酥的原料混合,搓匀直至没有结块为止,揉成面团后盖上保鲜膜静置醒发20分钟,分成数等份;

3) 第一次醒发:取一份面皮料按扁,再取一份油酥料放置在面皮中央,一起压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发20分钟;

4) 第二次醒发:取步骤3)所得柱体,压扁擀成牛舌状,再卷成柱体,静置醒发20分钟;

5) 馅料制作:将荔枝洗净剥皮,去核,然后放入榨汁机内压榨成汁,得到荔枝汁待用;将甜叶菊捣碎后加入荔枝汁搅拌均匀,再加入所述重量份的绿豆蓉、肉松、木糖醇、盐,最后淋上酥油,充分混合均匀即可;

6) 圆饼制作:将步骤4)所得柱体擀成圆皮,包入步骤5)所得馅料,收口成团,并将封口向下放好,制得圆饼雏形,将圆饼雏形放入烤箱,于230℃下烘烤30分钟,制得成品,放入烤箱烘烤前需将烤箱温度调至190℃预热7分钟。

[0023] 为了更清楚地说明本发明的特色,本发明选取40克每个的肉松饼400个为研究试验对象。以下为4组肉松饼,每组100个,做对比试验:其中A、B、C 组肉松饼分别为实施例1-3中的荔枝味肉松饼,D组为一般市面上的肉松饼,结果如下表。

分组	含脂量/%	含糖量/%	维生素 E 含量/mg	口感
A	18.98	11.64	48.42	良好
B	19.07	12.67	48.53	良好
C	19.21	13.85	48.61	良好
D	25.34	35.55	15.52	一般

[0024] 另外,本发明随机选择60位健康状况良好的人士进行试吃体验,分为A1、B1、C1、D1组,每组15人,分别食用A、B、C、D组的肉松饼8个,根据食用反馈得出结果:A1、B1、C1组人群普遍表示肉松饼口感佳,肉松配合荔枝的香甜味,吃多了也不腻,同时,在食用过后没有出现不良反应;而D1组人群反馈到肉松饼味道虽然美味,但吃多了腻,且食用过后出现了轻微或严重的内热上火现象。

[0025] 上述说明是针对本发明较佳可行实施例的详细说明,但实施例并非用以限定本发明的专利申请范围,凡本发明所提示的技术精神下所完成的同等变化或修饰变更,均应属于本发明所涵盖专利范围。