



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 117084276 B

(45) 授权公告日 2025. 02. 11

(21) 申请号 202311118973.0

A21D 13/06 (2017.01)

(22) 申请日 2023.08.31

(56) 对比文件

(65) 同一申请的已公布的文献号

CN 105982186 A, 2016.10.05

申请公布号 CN 117084276 A

CN 107410641 A, 2017.12.01

(43) 申请公布日 2023.11.21

审查员 张馨予

(73) 专利权人 卢正昱

地址 510000 广东省广州市越秀区中山六
路43号首层诚志饼家

(72) 发明人 卢正昱

(74) 专利代理机构 北京精金石知识产权代理有
限公司 11470

专利代理师 宋秀兰

(51) Int. Cl.

A21D 13/38 (2017.01)

A21D 2/36 (2006.01)

权利要求书1页 说明书7页 附图1页

(54) 发明名称

一种香酥鸡仔饼及其制备方法

(57) 摘要

本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种香酥鸡仔饼及其制备方法。所述鸡仔饼中饼馅的原料包括:肥猪肉、白糖、芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉、花椒叶、白芸豆泥、花生油。所述鸡仔饼中饼皮的原料包括:面粉、栗子面、干银耳、枇杷果和碱水。制备方法包括先将馅料的原料混合拌匀,得馅料;然后将干银耳和枇杷果加水榨汁,将榨汁、面粉、栗子面和碱水混合,静置,得饼皮;最后将馅料包以饼皮,在饼皮表面涂抹蛋浆,烘烤即得。本发明制得的香酥鸡仔饼色泽金黄有光泽,成型性更好,烘烤后成型均匀型也更好,一口咬下去更加酥脆、香甜,放置一段时间后口感与刚烘焙好的口感相差无异。



1. 一种香酥鸡仔饼,其特征在于,按重量份数计,所述鸡仔饼中饼皮的原料包括:面粉1-5份、栗子面5-10份、干银耳1-5份、枇杷果1-5份和碱水1-5份;所述鸡仔饼中饼馅的原料包括:肥猪肉5-15份、白糖10-20份、芝麻1-5份、瓜子仁1-5份、橄榄果肉1-5份、熟梅菜1-5份、五香粉1-5份、花椒叶0.08-0.12份、白芸豆泥3-8份、花生油3-8份和水5-10份。

2. 根据权利要求1所述的香酥鸡仔饼,其特征在于,按重量份数计,所述鸡仔饼中饼馅的原料包括:肥猪肉10份、白糖14份、芝麻3份、瓜子仁3份、橄榄果肉3份、熟梅菜2份、五香粉1份、花椒叶0.1份、白芸豆泥6份、花生油4份和水7份。

3. 根据权利要求1-2任一项所述的香酥鸡仔饼,其特征在于,按重量份数计,所述鸡仔饼中饼皮的原料包括:面粉2份、栗子面5份、干银耳3份、枇杷果3份和碱水4份。

4. 一种权利要求1-3任一项所述的香酥鸡仔饼的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 将饼馅的原料混合拌匀,得饼馅馅料;

(2) 将枇杷果榨汁,将干银耳加水,打浆,过滤得银耳汁,将榨汁和银耳汁混合得混合汁液;

(3) 将混合汁液、面粉、栗子面和碱水混合,静置,得饼皮;

(4) 将馅料包以饼皮,在饼皮表面涂抹蛋浆,烘烤即得。

5. 根据权利要求4所述的制备方法,其特征在于,步骤(1)具体操作为:将肥猪肉切丁或剁碎,将花椒叶烘干粉碎,与白糖混合,然后加入芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉混合;再依次加入水、花生油搅拌,最后加入白芸豆泥混合,制得饼馅馅料。

6. 根据权利要求4所述的制备方法,其特征在于,步骤(2)中所述打浆的时间为3-8s,打浆的次数为1-3次。

7. 根据权利要求4所述的制备方法,其特征在于,步骤(3)中所述静置的时间为1-6h。

8. 根据权利要求4所述的制备方法,其特征在于,步骤(4)中所述烘烤分为两次进行,第一次烘烤的温度为190-220℃,烘烤的时间为30-40min;第二次烘烤的温度为180-190℃,烘烤的时间为10-15min。

一种香酥鸡仔饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种香酥鸡仔饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 鸡仔饼是广州市的一种特色小吃,属粤菜系,其口味甘香酥脆。始创于清朝咸丰年间,至今有170年的历史。以甘香松化,甜中带咸著称。富含蛋白质、油脂、矿物质、维生素,对人体生长发育、增强体质、预防疾病有极好的功效。但是目前主要是采用传统的方法进行制作,对风味、口感、制作过程中出现的面皮粘手,和面过多放置时间久后又会出现面皮发干,制作性差,以及烘焙前后成型性差的诸多小问题未引起重视。

[0003] 中国发明专利申请201810814034.2公开了一种啤酒味鸡仔饼及其制备工艺,其中啤酒味鸡仔饼包括有饼皮,在饼皮内包裹有馅料,其特征在于:所述饼皮按重量百分比包括以下组分:低筋小麦面粉:麦芽糖:植物油:糖粉:啤酒:水:啤酒酵母=100:50-80:15-30:15-30:1-10:1-10:0.5-5;所述馅料按重量百分比包括以下组分:糖冰肉:冬瓜蓉:白芝麻:洋糕粉:大麦面粉:烤香蒜蓉:葱碎:白酒:酒花油:食盐=100:50-90:20-50:10-25:10-25:1-15:1-15:1-8:0.5-4。该发明提供一种制备方法简单,风味独特的啤酒味鸡仔饼及其制备工艺。但是该发明仅是对鸡仔饼的风味进行了差异化调整,其整体口感、面皮的延展性可操作性、以及烘焙前后的成型性并未进一步改善。

[0004] 另一中国发明专利申请202110291822.X公开了一种鲜香酥脆的鸡仔饼的制作工艺,包括以下步骤:S1:材料选择;S2:饼皮原料制取;S3:饼馅原料制备;S4:饼馅制备;S5:分离成形;S6:加蛋烘烤;本发明,营养丰富,含蛋白质、油脂、矿物质、维生素较高,对人体生长发育、增强体质、预防疾病有极好的功效,外脆内软、工艺简单,机械化程度较高,材料要求较低,且生产成本较低。虽然该发明对口感进行了改进,但是风味口感还可以进一步提高,且对烘焙前后成型性、面皮制作的问题都未涉及,且放置一段时间后的风味如何也未进行尝试改进。

发明内容

[0005] 针对现有技术存在的不足,本发明提供了一种香酥鸡仔饼。本发明在传统鸡仔饼及其工艺的基础上进行创新改进,使得香酥鸡仔饼的口感更肥而不腻,口感清香且更加绵软。且加入打浆的银耳汁,不仅使面皮放置时间久后一如既往的具有延展性且不黏手不皴裂,解决了现做现制的问题,也提高了鸡仔饼的口感及营养价值,更适合老年人食用。

[0006] 为达到本发明的目的,本发明采用的技术方案为:

[0007] 一种香酥鸡仔饼,所述鸡仔饼中饼馅的原料包括:肥猪肉、白糖、芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉、花椒叶、白芸豆泥、花生油和水;所述鸡仔饼中饼皮的原料包括:面粉、栗子面、干银耳、枇杷果和碱水。

[0008] 优选地,按重量份数计,所述鸡仔饼中饼馅的原料包括:肥猪肉5-15份、白糖10-20份、芝麻1-5份、瓜子仁1-5份、橄榄果肉1-5份、熟梅菜1-5份、五香粉1-5份、花椒叶0.08-

0.12份、白芸豆泥3-8份、花生油3-8份和水5-10份。

[0009] 优选地,按重量份数计,所述鸡仔饼中饼馅的原料包括:肥猪肉10份、白糖14份、芝麻3份、瓜子仁3份、橄榄果肉3份、熟梅菜2份、五香粉1份、花椒叶0.1份、白芸豆泥6份、花生油4份和水7份。

[0010] 优选地,按重量份数计,所述鸡仔饼中饼皮的原料包括:面粉1-5份、栗子面5-10份、干银耳1-5份、枇杷果1-5份和碱水1-5份。

[0011] 优选地,按重量份数计,所述鸡仔饼中饼皮的原料包括:面粉2份、栗子面5份、干银耳3份、枇杷果3份和碱水4份。

[0012] 本发明再一目的是提供上述香酥鸡仔饼的制备方法,包括如下步骤:

[0013] (1) 将馅料的原料混合拌匀,得饼馅馅料;

[0014] (2) 将枇杷果榨汁,将干银耳加水,打浆,过滤得银耳汁,将榨汁和银耳汁混合得混合汁液;

[0015] (3) 将混合汁液、面粉、栗子面和碱水混合,静置,得饼皮;

[0016] (4) 将馅料包以饼皮,在饼皮表面涂抹蛋浆,烘烤即得。

[0017] 优选地,步骤(1)具体操作为:将肥猪肉切丁或剁碎,将花椒叶烘干粉碎,与白糖混合,然后加入芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉混合;再依次加入水、花生油搅拌,最后加入白芸豆泥混合,制得馅料。

[0018] 优选地,步骤(2)中所述打浆的时间为3-8s,打浆的次数为1-3次;

[0019] 优选地,步骤(3)中所述静置的时间为1-6h。

[0020] 优选地,步骤(4)中所述烘烤分为两次进行,第一次烘烤的温度为190-220℃,烘烤的时间为30-40min;第二次烘烤的温度为180-190℃,烘烤的时间为10-15min。

[0021] 饼馅原料也可先全部粉碎,再进行制作。

[0022] 与现有技术相比,本发明的积极和有益效果在于:

[0023] (1) 本发明饼皮采用栗子面和面粉配伍,加入枇杷果榨汁与银耳汁的混合汁液和面,面团的韧性足,可加工性强,且制得的香酥鸡仔饼有光泽,烘烤后成型保持性也更好,一口咬下去更加酥脆、香甜,放置一段时间后口感与刚烘焙好的口感相差无异。

[0024] (2) 本发明加入银耳打浆汁,其富含有多糖,具有降血糖的功效,能极大地提高鸡仔饼的营养价值及保健功效。

[0025] (3) 本发明饼馅加入花椒叶和白芸豆泥,使得馅料风味更加肥而不腻,口感清香且更加绵软。

附图说明

[0026] 图1为采用本发明实施例1制作的香酥鸡仔饼。

具体实施方式

[0027] 下面结合具体实施例,对本发明作进一步详细的阐述,下述实施例不用于限制本发明,仅用于说明本发明。以下实施例中所使用的实验方法如无特殊说明,实施例中未注明具体条件的实验方法,通常按照常规条件,下述实施例中所使用的材料、试剂等,如无特殊说明,均可从商业途径得到。

[0028] 实施例1

[0029] 本实施例鸡仔饼如图1,其饼馅的原料由如下组分组成:肥猪肉10份、白糖14份、芝麻3份、瓜子仁3份、橄榄果肉3份、熟梅菜2份、五香粉1份、花椒叶0.1份、白芸豆泥6份、花生油4份和水7份。

[0030] 本实施例鸡仔饼中饼皮的原料由如下组分组成:面粉2份、栗子面5份、干银耳3份、枇杷果3份和碱水4份。

[0031] 制备方法如下:

[0032] (1) 将肥猪肉切丁,将花椒叶烘干粉碎,与白糖混合,然后加入芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉混合;再依次加入水、花生油搅拌,最后加入白芸豆泥混合,制得馅料;

[0033] (2) 将枇杷果榨汁,将干银耳加0.3倍重量的水,打浆,过滤得银耳汁,将榨汁和银耳汁混合得混合汁液;

[0034] (3) 将混合汁液、面粉、栗子面和碱水混合,静置5h,得饼皮;

[0035] (4) 将馅料包以面皮,在面皮表面涂抹蛋液(蛋浆),撒一点芝麻,放入烘箱中,设置烘烤程序:第一次烘烤的温度为200℃,烘烤的时间为35min;第二次烘烤的温度为185℃,烘烤的时间为10min;烘烤完成后取出即得。

[0036] 实施例2

[0037] 本实施例鸡仔饼中饼馅的原料由如下组分组成:肥猪肉5份、白糖10份、芝麻1份、瓜子仁1份、橄榄果肉1份、熟梅菜1份、五香粉1份、花椒叶0.08份、白芸豆泥3份、花生油3份。

[0038] 本实施例鸡仔饼中饼皮的原料由如下组分组成:面粉1份、栗子面5份、干银耳1份、枇杷果1份和碱水1份。

[0039] 制备方法如下:

[0040] (1) 将肥猪肉切丁剁碎,将花椒叶烘干粉碎,与白糖混合,然后加入芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉,均粉碎混合;再依次加入水、花生油搅拌,最后加入白芸豆泥混合,制得馅料;

[0041] (2) 将枇杷果榨汁,将干银耳加0.3倍重量水,打浆,过滤得银耳汁,将榨汁和银耳汁混合得混合汁液;

[0042] (3) 将混合汁液、面粉、栗子面和碱水混合,静置2h,得饼皮;

[0043] (4) 将馅料包以面皮,在面皮表面涂抹蛋液,撒一点芝麻,放入烘箱中,设置烘烤程序:

[0044] 第一次烘烤的温度为190℃,烘烤的时间为40min;第二次烘烤的温度为190℃,烘烤的时间为10min;烘烤完成后取出即得。

[0045] 实施例3

[0046] 本实施例鸡仔饼中饼馅的原料由如下组分组成:肥猪肉15份、白糖20份、芝麻5份、瓜子仁5份、橄榄果肉5份、熟梅菜5份、五香粉5份、花椒叶0.12份、白芸豆泥8份、花生油8份。

[0047] 本实施例鸡仔饼中饼皮的原料由如下组分组成:面粉5份、栗子面10份、干银耳5份、枇杷果5份和碱水5份。

[0048] 制备方法如下:

[0049] (1) 将肥猪肉切丁,将花椒叶烘干粉碎,与白糖混合,然后加入芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉混合;再依次加入水、花生油搅拌,最后加入白芸豆泥混合,制得馅料;

[0050] (2) 将枇杷果榨汁,将干银耳加0.3倍重量水,打浆,过滤得银耳汁,将榨汁和银耳汁混合得混合汁液;

[0051] (3) 将混合汁液、面粉、栗子面和碱水混合,静置6h,得饼皮;

[0052] (4) 将馅料包以面皮,在面皮表面涂抹蛋液,撒一点芝麻,放入烘箱中,设置烘烤程序:

[0053] 第一次烘烤的温度为220℃,烘烤的时间为30min;第二次烘烤的温度为180℃,烘烤的时间为15min;烘烤完成后取出即得。

[0054] 对比例1

[0055] 本对比例与实施例1的区别在于,将栗子面改为用面粉。其余与实施例1不变。

[0056] 具体为鸡仔饼中饼馅的原料由如下组分组成:肥猪肉10份、白糖14份、芝麻3份、瓜子仁3份、橄榄果肉3份、熟梅菜2份、五香粉1份、花椒叶0.1份、白芸豆泥6份、花生油4份和水7份。

[0057] 鸡仔饼中饼皮的原料由如下组分组成:面粉7份、干银耳3份、枇杷果3份和碱水4份。

[0058] 制备方法如下:

[0059] (1) 将肥猪肉切丁,将花椒叶烘干粉碎,与白糖混合,然后加入芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉混合;再依次加入水、花生油搅拌,最后加入白芸豆泥混合,制得馅料;

[0060] (2) 将枇杷果榨汁,将干银耳加0.3倍重量水,打浆,过滤得银耳汁,将榨汁和银耳汁混合得混合汁液;

[0061] (3) 将混合汁液、面粉和碱水混合,静置5h,得饼皮;

[0062] (4) 将馅料包以面皮,在面皮表面涂抹蛋液,撒一点芝麻,放入烘箱中,设置烘烤程序:

[0063] 第一次烘烤的温度为200℃,烘烤的时间为35min;第二次烘烤的温度为185℃,烘烤的时间为10min;烘烤完成后取出即得。

[0064] 对比例2

[0065] 本对比例与实施例1的区别在于,不加干银耳。其余与实施例1不变。

[0066] 具体为鸡仔饼中饼馅的原料由如下组分组成:肥猪肉10份、白糖14份、芝麻3份、瓜子仁3份、橄榄果肉3份、熟梅菜2份、五香粉1份、花椒叶0.1份、白芸豆泥6份、花生油4份和水7份。

[0067] 鸡仔饼中饼皮的原料由如下组分组成:面粉2份、栗子面5份、枇杷果6份和碱水4份。

[0068] 制备方法如下:

[0069] (1) 将肥猪肉切丁,将花椒叶烘干粉碎,与白糖混合,然后加入芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉混合;再依次加入水、花生油搅拌,最后加入白芸豆泥混合,制得馅料;

[0070] (2) 将枇杷果榨汁;

[0071] (3) 将榨汁、面粉、栗子面和碱水混合,静置5h,得饼皮;

[0072] (4) 将馅料包以面皮,在面皮表面涂抹蛋液,撒一点芝麻,放入烘箱中,设置烘烤程序:

[0073] 第一次烘烤的温度为200℃,烘烤的时间为35min;第二次烘烤的温度为185℃,烘

烤的时间为10min;烘烤完成后取出即得。

[0074] 对比例3

[0075] 本对比例与实施例1的区别在于,不加枇杷果。其余与实施例1不变。

[0076] 具体为鸡仔饼中饼馅的原料由如下组分组成:肥猪肉10份、白糖14份、芝麻3份、瓜子仁3份、橄榄果肉3份、熟梅菜2份、五香粉1份、花椒叶0.1份、白芸豆泥6份、花生油4份和水7份。

[0077] 鸡仔饼中饼皮的原料由如下组分组成:面粉2份、栗子面5份、干银耳6份和碱水4份。

[0078] 制备方法如下:

[0079] (1) 将肥猪肉切丁,将花椒叶烘干粉碎,与白糖混合,然后加入芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉混合;再依次加入水、花生油搅拌,最后加入白芸豆泥混合,制得馅料;

[0080] (2) 将干银耳加0.3倍重量水,打浆,过滤得银耳汁;

[0081] (3) 将银耳汁、面粉、栗子面和碱水混合,静置5h,得饼皮;

[0082] (4) 将馅料包以面皮,在面皮表面涂抹蛋液,撒一点芝麻,放入烘箱中,设置烘烤程序:

[0083] 第一次烘烤的温度为200℃,烘烤的时间为35min;第二次烘烤的温度为185℃,烘烤的时间为10min;烘烤完成后取出即得。

[0084] 对比例4

[0085] 本对比例与实施例1的区别在于,制作工艺不同,具体为采用不同的烘烤模式,具体如下:(1) 将肥猪肉切丁,将花椒叶烘干粉碎,与白糖混合,然后加入芝麻、瓜子仁、橄榄果肉、熟梅菜、五香粉混合;再依次加入水、花生油搅拌,最后加入白芸豆泥混合,制得馅料;

[0086] (2) 将枇杷果榨汁,将干银耳加0.3倍重量水,打浆,过滤得银耳汁,将榨汁和银耳汁混合得混合汁液;

[0087] (3) 将混合汁液、面粉、栗子面和碱水混合,静置5h,得饼皮;

[0088] (4) 将馅料包以面皮,在面皮表面涂抹橄榄油,撒一点芝麻,放入烘炉内,温度为底火120℃,

[0089] 面火150℃,烘烤10min;取出再次刷涂一层橄榄油,第二次烘烤,温度为底火200℃,

[0090] 面火200℃,烘烤的时间为10min;烘烤完成后取出即得。

[0091] 对比例5

[0092] 本对比例与实施例1的区别在于,将白芸豆泥改用糯米粉,其余与实施例1不变。

[0093] 实验一、不同鸡仔饼的制作情况及感官评价

[0094] 按照实施例1-3、对比例1-5的原料及方法制备鸡仔饼,由10名检验人员进行感官评价,检验人员在食用评价食品前的一个小时不食用食物,并且检验人员之间不做交流。将10个检验人员的评分进行总和,即为该组食品的最终结果。评分标准如下:8-10分:色泽金黄鲜润,闻着一股清香味,入口甘甜酥脆,而后较绵软可口,肥而不腻;4-7分:色泽金黄发亮,闻着清香味淡,入口酥脆程度稍差,不绵软,肥而不腻;

[0095] 1-3分:色泽较差,几乎闻不到清香味,酥脆度差,口感硬。

[0096] 表1

[0097]

	制作情况	成型保持性	感官评分
实施例 1	面皮延展性好, 软硬适中, 按本实施例多制作些面皮, 放置一天, 面皮也不黏手不皴裂	烘烤前后形态不变, 不龟裂	96
实施例 2	面皮延展性好, 软硬适中, 按本实施例多制作些面皮, 放置一天, 面皮也不黏手不皴裂	烘烤前后形态不变, 不龟裂	93
实施例 3	面皮延展性好, 软硬适中, 按本实施例多制作些面皮, 放置一天, 面皮也不黏手不皴裂	烘烤前后形态不变, 不龟裂	92
对比例 1	面皮较硬, 弹性不足, 按本对比例多制作些面皮, 放置一天, 面皮皴裂	烘烤前后形态走样明显, 有裂纹	71
对比例 2	面皮延展性不好, 擀皮容易裂, 按本对比例多制作些面皮, 放置一天, 面皮皴裂明显	烘烤前后形态走样肉眼可见	62
对比例 3	面皮延展性不好, 粘手, 按本对比例多制作些面皮, 放置一天, 面皮仍皴裂	烘烤前后形态走样明显	59
对比例 4	面皮延展性好, 软硬适中	烘烤前后形态不变, 不龟裂	60
对比例 5	面皮延展性好, 软硬适中	烘烤前后形态不变, 不龟裂	54

[0098] 实验二、稳定性实验

[0099] 将各组制作的香酥饼在温度25℃、相对湿度40%下放置40天,在微波炉中加热3分钟,邀请上述检验人员进行品尝,感官评分,并邀请消费者进行品尝,并阐述其风味,结果见表2。

[0100] 表2

[0101]

	感官评分	消费者评价
--	------	-------

[0102]	实施例 1	94	色泽金黄鲜润，一股清香味，入口甘甜酥脆，里馅较绵软可口
	实施例 2	90	色泽鲜润，清香味十足，入口甘甜酥脆，而后绵软可口
	实施例 3	88	色泽鲜润，一股清香味，入口香甜酥脆，而后绵软清香
	对比例 1	55	色泽不足，几乎闻不到清香味，酥脆度，绵软不足
	对比例 2	52	色泽不足，几乎闻不到清香味，不酥脆，口感比较硬
	对比例 3	47	酥脆度差
	对比例 4	51	酥脆度差，口感较硬
	对比例 5	42	色泽不新鲜，不酥脆

[0103] 以上所述实施例仅表达了本发明的几种实施方式，其描述较为具体和详细，但不能因此而理解为本发明专利范围的限制。应当指出的是，对于本领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明构思的前提下，还可以做出若干变形和改进，这些都属于本发明的保护范围。因此，本发明的保护范围应以所附权利要求为准。



图1