

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.



[12] 发明专利申请公布说明书

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A21D 13/08 (2006.01)

[21] 申请号 200910000443.X

[43] 公开日 2009年6月24日

[11] 公开号 CN 101461508A

[22] 申请日 2009.1.13

[21] 申请号 200910000443.X

[71] 申请人 李成杰

地址 455004 河南省安阳市韩陵工业园泰丰路1号

[72] 发明人 牛广武 朵庆恩 郭恒峰

[74] 专利代理机构 北京中博世达专利商标代理有限公司
代理人 张仲波

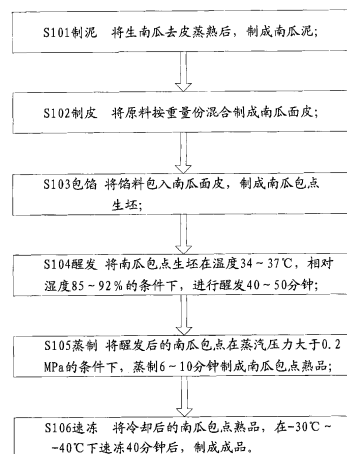
权利要求书2页 说明书7页 附图1页

[54] 发明名称

一种速冻南瓜包点及其制作方法

[57] 摘要

本发明公开了一种速冻南瓜包点及其制作方法，属于速冻食品技术领域；所述速冻南瓜包点的面皮中按重量份计，含有南瓜：25~35份，面粉：45~55份，油脂：0.5~1.5份，水：12~16份；其制作方法，包括如下步骤：制皮，将原料按重量份南瓜：25~35份，面粉：45~55份，油脂：0.5~1.5份，水：12~16份，混合制成南瓜面皮；包馅，将馅料包入南瓜面皮，制成南瓜包点生坯；醒发，将南瓜包点生坯在温度34~37℃，相对湿度85~92%的条件下，进行醒发40~50分钟；蒸制，将醒发后的南瓜包点生坯在蒸汽压力大于0.2MPa的条件下，蒸制6~10分钟制成南瓜包点熟品；速冻，将冷却后的南瓜包点熟品，在-30℃~-40℃下速冻40分钟后，制成成品。



1、一种速冻南瓜包点，由面皮包以馅料而形成，其特征在于，所述面皮中按重量份计，含有南瓜：25~35份，面粉：45~55份，油脂：0.5~1.5份，水：12~16份。

2、根据权利要求1所述的速冻南瓜包点，其特征在于，所述南瓜包点的外形呈南瓜形。

3、根据权利要求1所述的速冻南瓜包点，其特征在于，所述面皮与馅料按重量比计为：1：0.3~0.5；所述馅料为豆沙、奶黄、花生、果仁、枣泥、莲茸。

4、一种速冻南瓜包点的制作方法，其特征在于，包括如下步骤：

制皮 将原料按重量份南瓜：25~35份，面粉：45~55份，油脂：0.5~1.5份，水：12~16份，混合制成南瓜面皮；

包馅 将馅料包入南瓜面皮，制成南瓜包点生坯；

醒发 将南瓜包点生坯在温度34~37℃，相对湿度85~92%的条件下，进行醒发40~50分钟；

蒸制 将醒发后的南瓜包点生坯在蒸汽压力大于0.2MPa的条件下，蒸制6~10分钟制成南瓜包点熟品；

速冻 将冷却后的南瓜包点熟品，在-30℃~-40℃下速冻40分钟后，制成成品。

5、根据权利要求4所述的速冻南瓜包点的制作方法，其特征在于，所述步骤制皮中，在面粉中加入酵母、泡打粉和乳化剂三种助剂，该三种助剂的添加量分别为面粉重量的0.8~1.2%、0.6~1%和0.8~1.2%。

6、根据权利要求5所述的速冻南瓜包点的制作方法，其特征在于，所述乳化剂为硬酯酰乳酸钙钠、单酞酯或蔗糖酯。

7、根据权利要求4所述的速冻南瓜包点的制作方法，其特征在于，在所述步骤和面之前，还包括如下步骤：

制泥 将生南瓜去皮蒸熟后，制成南瓜泥。

8、根据权利要求4所述的速冻南瓜包点的制作方法，其特征在于，在所述步骤制皮中，按重量份计还加入糖：3~7份。

9、根据权利要求4所述的速冻南瓜包点的制作方法，其特征在于，所述面皮与馅料按重量比计为：1：0.3~0.5；所述馅料为豆沙、奶黄、花生、果仁、枣泥、莲茸。

一种速冻南瓜包点及其制作方法

技术领域

本发明涉及一种速冻食品，尤其涉及一种速冻南瓜包点及其制作方法，属于速冻食品技术领域。

背景技术

近年来，速冻食品由于营养丰富、方便快捷，适应了人们在高生活节奏状态下对食品营养的需求，速冻食品产业得到迅速发展，食用速冻食品已经成为人们的一种日常消费习惯。同时，随着生活水平的提高，人们也越来越注重身体的保健和疗养，对于具有食疗功能的保健类食品的需求日益旺盛。目前，市场上常见的速冻食品主要有速冻饺子、速冻汤圆、速冻包子等品种，其中，速冻包子主要是传统面点，如小笼包、豆沙包、奶皇包，这种传统面点使用普通面皮包上馅后制成，营养单一，且不具有保健功效，不能满足人们对营养和保健的要求。

南瓜，学名 *Cucurbita* spp，属葫芦科一年生草本蔓性植物，是我国夏秋季的主要蔬菜之一，资源十分丰富，且耐储藏、易运输。南瓜不仅营养丰富且全面，果实内含有糖类、维生素、蛋白质、多种氨基酸、脂肪等成分，还具有多种食疗保健作用及药用价值，如降血糖、降血脂、防治癌症、解毒保肝肾、抗氧化等功效，然而，长期以来，人们对南瓜营养价值认识不够，一直视其为下等蔬菜，很少直接食用，使这种天然降糖保健食品未能得到充分的利用。

发明内容

本发明的目的是提供一种营养丰富、具有保健功能的速冻南瓜包点。

为实现上述发明目的，本发明采用如下技术方案：

本发明提供的速冻南瓜包点，由面皮包以馅料而形成，所述面皮中按重量

份计,含有南瓜:25~35份,面粉:45~55份,油脂:0.5~1.5份,水:12~16份。

其中,所述南瓜包点的外形呈南瓜形。

所述面皮与馅料按重量比计为:1:0.3~0.5;所述馅料为豆沙、奶黄、花生、果仁、枣泥、莲茸。

本发明的另一目的是提供一种营养丰富、具有保健功能的速冻南瓜包点制作方法。

为实现上述发明目的,本发明采用如下技术方案:

本发明提供的速冻南瓜包点的制作方法,包括如下步骤:

制皮 将原料按重量份南瓜:25~35份,面粉:45~55份,油脂:0.5~1.5份,水:12~16份,混合制成南瓜面皮;

包馅 将馅料包入南瓜面皮,制成南瓜包点生坯;

醒发 将南瓜包点生坯在温度34~37℃,相对湿度85~92%的条件下,进行醒发40~50分钟;

蒸制 将醒发后的南瓜包点在蒸汽压力大于0.2MPa的条件下,蒸制6~10分钟制成南瓜包点熟品;

速冻 将冷却后的南瓜包点熟品,在-30℃~-40℃下速冻40分钟后,制成成品。

进一步,所述步骤制皮中,在面粉中加入酵母、泡打粉和乳化剂三种助剂,该三种助剂的添加量分别为面粉重量的0.8~1.2%、0.6~1%和0.8~1.2%。

其中,所述乳化剂为硬酯酰乳酸钙钠、单酞酯或蔗糖酯。

在所述步骤和面之前,还包括如下步骤:制泥,将生南瓜去皮蒸熟后,制成南瓜泥。

在所述步骤制皮中,按重量份计还加入糖:3~7份。

所述面皮与馅料按重量比计为:1:0.3~0.5;所述馅料为豆沙、奶黄、花生、果仁、枣泥、莲茸。

本发明提供的南瓜包点及其制作方法,通过制皮、包馅、醒发、蒸制、速

冻工序，将营养丰富、具有保健功能的南瓜与面粉结合，制成南瓜面皮包以现有的多种面点馅料，形成多品种花色的南瓜包点，使人们在快速生活节奏中，不但能品尝美味营养的包点，而且能对人体起到保健功效。

附图说明

图 1 为本发明南瓜包点制作方法的流程图。

具体实施方式

为了使本技术领域的人员更好地理解本发明的技术方案，并使本发明的上述目的、特征和优点能够更加明显易懂，下面结合附图和实施例对本发明作进一步详细的说明。

本发明提供的速冻南瓜包点，其外形呈南瓜形，由面皮包以馅料而形成，所述面皮中按重量份计，含有南瓜：25~35 份，面粉：45~55 份，油脂：0.5~1.5 份，水：12~16 份；所述南瓜为去皮蒸熟后的南瓜泥，馅料为豆沙、奶黄、花生、果仁、枣泥、莲茸等；所述面皮与馅料按重量比计为：1：0.3~0.5。

如图 1 所示，本发明提供的速冻南瓜包点的制作方法，包括如下步骤：

S101 制泥 将生南瓜去皮蒸熟后，制成南瓜泥；

S102 制皮 将原料按重量份，南瓜：25~35 份，面粉：45~55 份，油脂：0.5~1.5 份，水：12~16 份，糖：3~7 份，混合制成南瓜面皮；

并在面粉中加入酵母、泡打粉和乳化剂三种助剂，该三种助剂的添加量分别为面粉重量的 0.8~1.2%、0.6~1%和 0.8~1.2%，其中，乳化剂选用硬酯酰乳酸钙钠、单酞酯或蔗糖酯。

S103 包馅 将馅料包入南瓜面皮，制成南瓜包点生坯；

所述面皮与馅料按重量比计为：1：0.3~0.5。所述馅料为豆沙、奶黄、花生、果仁、枣泥、莲茸等。

S104 醒发 将南瓜包点生坯在温度 34~37℃，相对湿度 85~92% 的条件下，进行醒发 40~50 分钟；

S105 蒸制 将醒发后的南瓜包点生坯在蒸汽压力大于 0.2MPa 的条件下, 蒸制 6~10 分钟制成南瓜包点熟品;

S106 速冻 将冷却后的南瓜包点熟品, 在 -30°C ~ -40°C 下速冻 40 分钟后, 制成成品。

本发明提供的南瓜包点及其制作方法, 通过制泥、制皮、包馅、醒发、蒸制、速冻工序, 将营养丰富、具有保健功能的南瓜与面粉结合, 制成南瓜面皮包以现有的多种面点馅料, 形成多品种花色的南瓜包点, 使人们在快速生活节奏中, 不但能品尝美味营养的包点, 而且能对人体起到保健功效。

实施例 1

本发明实施例提供的速冻南瓜包点, 其外形呈南瓜形, 由面皮包以馅料而形成, 所述面皮中按重量份计, 含有南瓜: 30 份, 面粉: 50 份, 油脂: 1 份, 水: 14 份; 所述南瓜为去皮蒸熟后的南瓜泥, 馅料为现有面点中的豆沙、奶黄、花生、果仁、枣泥、莲茸等馅; 所述面皮与馅料按重量比计为: 1: 0.4。

本发明实施例提供的速冻南瓜包点的制作方法, 包括如下步骤:

制泥 将生南瓜去皮切块蒸熟后, 放凉捣制成南瓜泥备用;

制皮 将原料按重量份, 南瓜: 30 份, 面粉: 50 份, 油脂: 1 份, 糖: 5 份, 水: 14 份; 混合制成南瓜面皮; 并在面粉中加入酵母、泡打粉和乳化剂三种助剂, 该三种助剂的添加量分别为面粉重量的 1%、0.8%和 1%, 其中, 乳化剂选用硬酯酰乳酸钙钠、单酞酯或蔗糖酯。

首先, 把面粉送入和面机中, 并在面粉中加入泡打粉、乳化剂二种助剂, 泡打粉和乳化剂的添加量分别为面粉重量的 0.8%和 1%, 搅拌均匀;

然后, 把糖加入南瓜泥中, 同时加入酵母用打蛋器搅打, 酵母的添加量为面粉重量的 1%, 直至糖粒完全溶化后, 把南瓜泥送入和面机中; 加入糖主要是为酵母发酵时提供养分, 促进酵母生长。

其次, 向和面机中加水, 开慢档搅拌约 2~3 分钟, 当面团形成但面筋还未充分扩展时加入油脂, 至无干粉后开快档搅拌 6.5~8 分钟, 再开慢档搅拌 8~9 分钟直至面团表面润滑而有光泽, 细腻整洁而无粗糙感, 用手拉面团具有良好

的延伸性和弹性，且面团柔软后，送入压面机中压制成光滑、细腻、平整的南瓜面皮。

在本工序中，在面粉中加入了三种助剂：酵母、泡打粉、乳化剂，这是由于在 50 份的面粉混合有 30 份的南瓜泥，为使南瓜面皮在蒸熟后具有通常包点（不加入南瓜）松软适口的口感，同时在面粉中加入适量的酵母和泡打粉，使面膨胀和松软，增加面皮中蛋白质的韧性，使面皮组织有弹性且更加细密。

同时，由于南瓜泥不易成型，在面皮中占的比重大，使南瓜面皮难以整形，南瓜面皮在南瓜包点的制作过程中容易变形，影响南瓜包点成品的外观品质；在面皮中加入乳化剂，乳化剂与面皮中蛋白质相互作用，能增进面皮的网络结构，强化面筋网，增强韧性和抗力，解决了南瓜面皮易变形的问题。

包馅 将馅料包入南瓜面皮，制成南瓜包点生坯；

将预制好的面皮和馅料分别放进包点机的盛面容器和盛馅容器里，调整馅档和面档，使面皮和馅料重量比为 1: 0.4，启动包点机制成南瓜包点生坯。

醒发 将南瓜包点生坯在温度 35℃，相对湿度 86% 的条件下，进行醒发 48 分钟；

在本工序中，酵母将糖分解成二氧化碳和酒精，二氧化碳扩张，使面皮产生膨胀体积增大。

蒸制 将醒发后的南瓜包点在蒸汽压力大于 0.2MPa 的条件下，蒸制 7 分钟制成南瓜包点熟品后，取出冷却。

在本工序中，酵母在高温下失去活性，而泡打粉与水反应产生二氧化碳，进一步使面皮膨大松软；在醒发工序中产生的酒精在高温下蒸发，而使包点产生醇香。

速冻 将冷却后的南瓜包点熟品，在 -32℃ 下速冻 40 分钟后，完全冻结后包装。

本发明实施例提供的南瓜包点及其制作方法，通过制泥、制皮、包馅、醒发、蒸制、速冻工序，将营养丰富、具有保健功能的南瓜与面粉结合，制成南瓜面皮包以现有的多种面点馅料，形成多品种花色的南瓜包点。

本发明实施例中所描述的和面机、压面机为现有技术，其中和面机可采用广州恒联设备有限公司的 HL130 立式和面机、压面机可采用成都雷博机械公司的 YM100 全自动压面机和 BX-200-A 自动包馅机。

本发明实施例中所描述的包点机是对现有包点机的模具进行适当改进而形成，将现有包点机的模具改造成南瓜形，以形成本发明南瓜包点的外形。

实施例 2

本发明实施例中所述南瓜包点及其制作方法，与实施例 1 基本相同，下面仅就不同之处进行描述，相同之处不再赘述。

本发明实施例提供的速冻南瓜包点，其外形呈南瓜形，由面皮包以馅料而形成，所述面皮中按重量份计，含有南瓜：27 份，面粉：52 份，油脂：1.3 份，水：15 份；所述南瓜为去皮蒸熟后的南瓜泥，馅料为现有面点中的豆沙、奶黄、花生、果仁、枣泥、莲茸等馅；所述面皮与馅料按重量比计为：1：0.35。

本发明实施例提供的速冻南瓜包点的制作方法，包括如下步骤：

制泥 将生南瓜去皮切块蒸熟后，放凉捣制成南瓜泥备用；

制皮 将原料按重量份，南瓜：27 份，面粉：52 份，油脂：1.3 份，糖：6 份，水：15 份；混合制成南瓜面皮；并在面粉中加入酵母、泡打粉和乳化剂三种助剂，该三种助剂的添加量分别为面粉重量的 1.2%、0.9%和 1.2%，其中，乳化剂选用硬酯酰乳酸钙钠、单酞酯或蔗糖酯。

包馅 将馅料包入南瓜面皮，制成南瓜包点生坯；

将预制好的面皮和馅料分别放进包点机的盛面容器和盛馅容器里，调整馅档和面档，使面皮和馅料重量比为 1：0.35，启动包点机制成南瓜包点生坯。

醒发 将南瓜包点生坯在温度 36℃，相对湿度 88%的条件下，进行醒发 45 分钟；

蒸制 将醒发后的南瓜包点在蒸汽压力大于 0.2MPa 的条件下，蒸制 8 分钟制成南瓜包点熟品后，取出冷却。

速冻 将冷却后的南瓜包点熟品，在-34℃下速冻 40 分钟后，完全冻结后包装。

实施例 3

本发明实施例中所述南瓜包点及其制作方法，与实施例 1 基本相同，下面仅就不同之处进行描述，相同之处不再赘述。

本发明实施例提供的速冻南瓜包点，其外形呈南瓜形，由面皮包以馅料而形成，所述面皮中按重量份计，含有南瓜：32 份，面粉：48 份，油脂：0.8 份，水：13 份；所述南瓜为去皮蒸熟后的南瓜泥，馅料为现有面点中的豆沙、奶黄、花生、果仁、枣泥、莲茸等馅；所述面皮与馅料按重量比计为：1：0.45。

本发明实施例提供的速冻南瓜包点的制作方法，包括如下步骤：

制泥 将生南瓜去皮切块蒸熟后，放凉捣制成南瓜泥备用；

制皮 将原料按重量份，南瓜：32 份，面粉：48 份，油脂：0.8 份，糖：4 份，水：13 份；混合制成南瓜面皮；并在面粉中加入酵母、泡打粉和乳化剂三种助剂，该三种助剂的添加量分别为面粉重量的 0.8%、0.7%和 0.8%，其中，乳化剂选用硬酯酰乳酸钙钠、单酞酯或蔗糖酯。

包馅 将馅料包入南瓜面皮，制成南瓜包点生坯；

将预制好的面皮和馅料分别放进包点机的盛面容器和盛馅容器里，调整馅档和面档，使面皮和馅料重量比为 1：0.45，启动包点机制成南瓜包点生坯。

醒发 将南瓜包点生坯在温度 36℃，相对湿度 90%的条件下，进行醒发 46 分钟；

蒸制 将醒发后的南瓜包点在蒸汽压力大于 0.2MPa 的条件下，蒸制 9 分钟制成南瓜包点熟品后，取出冷却。

速冻 将冷却后的南瓜包点熟品，在-36℃下速冻 40 分钟后，完全冻结后包装。

以上所述，仅为本发明的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内，可轻易想到的变化或替换，都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此，本发明的保护范围应该以权利要求所界定的保护范围为准。

