(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111772096 A
(43)申请公布日 2020.10.16

(21)申请号 202010601478.5

(22)申请日 2020.06.28

(71)申请人 重庆乐吧便捷科技有限公司
地址 400000 重庆市南岸区茶花路19号1-7

(72)发明人 张向东 韩小东 张刘阳 蒙高顺

(74)专利代理机构 北京化育知识产权代理有限公司 11833
代理人 尹均利

(51)Int.Cl.
A23L 7/104(2016.01)
A23L 7/117(2016.01)
A23L 13/60(2016.01)
A23P 20/25(2016.01)
A23L 5/10(2016.01)
A23L 5/00(2016.01)
A23L 3/36(2006.01)

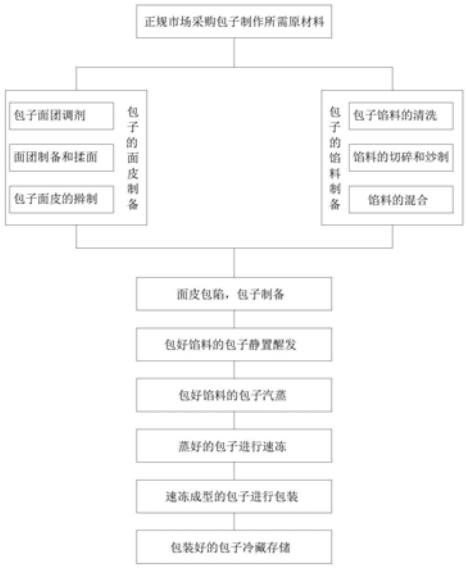
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

一种自动制售机的包子制作工艺

(57)摘要

本发明公开了一种自动制售机的包子制作工艺，属于自动制售机技术领域，其特征在于，包括以下步骤：自动制售机管理人员根据管理机子的数量到附近正规商超购买相应量的五花肉、肉片、面粉、葱、姜等；管理人员对包子制作所需面皮和馅料进行制备准备：本发明通过管理人员根据管理机子的数量到附近正规商超购买保证色泽正常，无霉变、异味、杂质的原料，保证食材的新鲜度和品质，且购买量适中，避免浪费；本发明通过对包子制作所需的面团调剂、揉面、做陷、包馅、醒发、汽蒸、速冻和包装，自动加工制作，提高制作效率，全程无尘，提高品质；本发明通过对包子进行当天制作当天售卖，避免包子存放时间长而馅料水分减少，影响食用口感。



CN 111772096 A

1.一种自动制售机的包子制作工艺,其特征在于,包括以下步骤:

(1)自动制售机管理人员根据管理机子的数量到附近正规商超购买相应量的五花肉、肉片、面粉、葱、姜等;

(2)管理人员对包子制作所需面皮和馅料进行制备准备:

①包子面皮的制备,第一步,将面粉、酵母、泡打粉、白糖和水置于自动制售机的面团搅拌机中;第二步,将配好比例的面粉倒入搅拌机反复揉压至面皮光滑后在揉成条状放入压面机挤压5到6次,达到包子面皮所需要求;第三步,打开压面机下料口,面团通过输送带输送至擀皮机内,通过自动制售机的擀皮机对面团进行擀皮,制备出包子所需面皮;

②馅料的制备,第一步,将馅料原材料五花肉、肉片、葱和姜等洗净,晾干,去除水渍;第二步,对洗净的五花肉、肉皮、姜、葱、洋葱进行绞碎待用;第三步,将绞碎好的馅料置于锅里,按照比例加入适量甜面酱、味精和白糖,并炒香加入自动制售机的搅拌桶内,切丁的皮冻、藕丁、葱花一次加入搅拌桶混合搅拌即可;

(3)面皮包陷,通过输送带将只好的面皮输送至搅拌桶出料口下端,搅拌桶出料口挤出混合的馅料,然后通过内部啮合机进行面皮的旋转啮合,使包子包陷完成;

(4)包子静置醒发,将包好的包子通过输送带转移至静置室,对包子进行静置醒发;

(5)醒发好的包子转运至蒸箱中,通过蒸箱的蒸汽蒸,使包子蒸熟;

(6)蒸好的包子输送带转出,静置凉后,移送至速冻室进行速冻;

(7)速冻好的包子通过滑道依次滑至餐盒内,包子按5个一套装入设计好的餐盒,

(8)对装入餐盒包装好的包子进行冷冻保藏,用户通过扫码或投纸币付款后,自动制售机从保藏室取出对应量的包子至出口处。

2.根据权利要求1所述的一种自动制售机的包子制作工艺,其特征在于:所述步骤(1)中购置的五花肉、肉片、面粉、葱、姜等物品均保证色泽正常,无霉变、异味、杂质。

3.根据权利要求1所述的一种自动制售机的包子制作工艺,其特征在于:所述步骤(2)中面团调剂所需配料比例为:面粉500克、酵母5克、泡打粉5克、白糖30克和水300克。

4.根据权利要求1所述的一种自动制售机的包子制作工艺,其特征在于:所述步骤(3)中每张面皮所包的馅料重量为15到20克之间,馅料堆积在面皮的正中间位置。

5.根据权利要求1所述的一种自动制售机的包子制作工艺,其特征在于:所述步骤(5)中需静置醒发成型包子放入醒面箱10分钟左右即可。

6.根据权利要求1所述的一种自动制售机的包子制作工艺,其特征在于:所述步骤(6)中对醒发好的包子放入蒸箱蒸煮7分钟出炉,蒸煮箱水量保证充足。

7.根据权利要求1所述的一种自动制售机的包子制作工艺,其特征在于:所述步骤(7)中蒸煮好的包子用保鲜袋密封放入零下20度的冷冻室进行速冻。

一种自动制售机的包子制作工艺

技术领域

[0001] 本发明属于自动制售机技术领域，具体涉及一种自动制售机的包子制作工艺。

背景技术

[0002] 包子是一种饱腹感很强的食物，并且还是人们生活中不可或缺的食物，它是由面和馅包起来的，或者是由素馅做成的，做好的包子皮薄馅多，松软好吃。还可以做各种花样。憨态可掬的，动物的，植物的，花朵的，各种各样的花样，供人们品尝。

[0003] 现有的包子要么是包子店直接蒸好的，要么就是商超买的速冻的，制作时间久，造成馅料水分缺失，造成顾客买回去蒸发口感差，影响食用心情。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种自动制售机的包子制作工艺，以解决上述背景技术中提出的问题。本发明提供的一种自动制售机的包子制作工艺，具有新鲜度高，工艺简单的特点。

[0005] 本发明另一目的在于提供一种自动制售机的包子制作工艺的实现方法。

[0006] 为实现上述目的，本发明提供如下技术方案：一种自动制售机的包子制作工艺，其特征在于，包括以下步骤：

[0007] (1)自动制售机管理人员根据管理机子的数量到附近正规商超购买相应量的五花肉、肉片、面粉、葱、姜等；

[0008] (2)管理人员对包子制作所需面皮和馅料进行制备准备：

[0009] ①包子面皮的制备，第一步，将面粉、酵母、泡打粉、白糖和水置于自动制售机的面团搅拌机中；第二步，将配好比例的面粉倒入搅拌机反复揉压至面皮光滑后在揉成条状放入压面机挤压5到6次，达到包子面皮所需要求；第三步，打开压面机下料口，面团通过输送带输送至擀皮机内，通过自动制售机的擀皮机对面团进行擀皮，制备出包子所需面皮；

[0010] ②馅料的制备，第一步，将馅料原材料五花肉、肉片、葱和姜等洗净，晾干，去除水渍；第二步，对洗净的五花肉、肉皮、姜、葱、洋葱进行绞碎待用；第三步，将绞碎好的馅料置于锅里，按照比例加入适量甜面酱、味精和白糖，并炒香加入自动制售机的搅拌桶内，切丁的皮冻、藕丁、葱花一次加入搅拌桶混合搅拌即可；

[0011] (3)面皮包陷，通过输送带将只好的面皮输送至搅拌桶出料口下端，搅拌桶出料口挤出混合的馅料，然后通过内部啮合机进行面皮的旋转啮合，使包子包陷完成；

[0012] (4)包子静置醒发，将包好的包子通过输送带转移至静置室，对包子进行静置醒发；

[0013] (5)醒发好的包子转运至蒸箱中，通过蒸箱的蒸汽蒸，使包子蒸熟；

[0014] (6)蒸好的包子输送带转出，静置凉后，移送至速冻室进行速冻；

[0015] (7)速冻好的包子通过滑道依次滑至餐盒内，包子按5个一套装入设计好的餐盒，

[0016] (8)对装入餐盒包装好的包子进行冷冻保藏，用户通过扫码或投纸币付款后，自动

制售机从保藏室取出对应量的包子至出口处。

[0017] 在本发明中进一步的，所述步骤(1)中购置的五花肉、肉片、面粉、葱、姜等物品均保证色泽正常，无霉变、异味、杂质。

[0018] 在本发明中进一步的，所述步骤(2)中面团调剂所需配料比例为：面粉500克、酵母5克、泡打粉5克、白糖30克和水300克。

[0019] 在本发明中进一步的，所述步骤(3)中每张面皮所包的馅料重量为15到20克之间，馅料堆积在面皮的正中间位置。

[0020] 在本发明中进一步的，所述步骤(5)中需静置醒发成型包子放入醒面箱10分钟左右即可。

[0021] 在本发明中进一步的，所述步骤(6)中对醒发好的包子放入蒸箱蒸煮7分钟出炉，蒸煮箱水量保证充足。

[0022] 在本发明中进一步的，所述步骤(7)中蒸煮好的包子用保鲜袋密封放入零下20度的冷冻室进行速冻

[0023] 与现有技术相比，本发明的有益效果是：

[0024] 1、本发明通过管理人员根据管理机子的数量到附近正规商超购买保证色泽正常，无霉变、异味、杂质的原料，保证食材的新鲜度和品质，提高包子质量，避免食物中毒，且购买量适中，避免浪费；

[0025] 2、本发明通过对包子制作所需的面团调剂、揉面、做陷、包馅、醒发、汽蒸、速冻和包装，自动加工制作，自动化程度高，提高制作效率，全程无尘，提高品质；

[0026] 3、本发明通过对包子进行当天制作当天售卖，避免包子存放时间长而馅料水分减少，影响食用口感；

[0027] 4、本发明通过对包子蒸煮后在进行速冻包装，顾客买回后，直接加热即可食用无需再蒸煮，减少等待时间。

附图说明

[0028] 图1为本发明的结构示意图；

具体实施方式

[0029] 下面将结合本发明实施例中的附图，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0030] 请参阅图1，本发明提供以下技术方案：一种自动制售机的包子制作工艺，其特征在于，包括以下步骤：

[0031] (1)自动制售机管理人员根据管理机子的数量到附近正规商超购买相应量的五花肉、肉片、面粉、葱、姜等；

[0032] (2)管理人员对包子制作所需面皮和馅料进行制备准备：

[0033] ①包子面皮的制备，第一步，将面粉、酵母、泡打粉、白糖和水置于自动制售机的面团搅拌机中；第二步，将配好比例的面粉倒入搅拌机反复揉压至面皮光滑后在揉成条状放

入压面机挤压5到6次，达到包子面皮所需要求；第三步，打开压面机下料口，面团通过输送带输送至擀皮机内，通过自动制售机的擀皮机对面团进行擀皮，制备出包子所需面皮；

[0034] ②馅料的制备，第一步，将馅料原材料五花肉、肉片、葱和姜等洗净，晾干，去除水渍；第二步，对洗净的五花肉、肉皮、姜、葱、洋葱进行绞碎待用；第三步，将绞碎好的馅料置于锅里，按照比例加入适量甜面酱、味精和白糖，并炒香加入自动制售机的搅拌桶内，切丁的皮冻、藕丁、葱花一次加入搅拌桶混合搅拌即可；

[0035] (3)面皮包陷，通过输送带将只好的面皮输送至搅拌桶出料口下端，搅拌桶出料口挤出混合的馅料，然后通过内部啮合机进行面皮的旋转啮合，使包子包陷完成；

[0036] (4)包子静置醒发，将包好的包子通过输送带转移至静置室，对包子进行静置醒发；

[0037] (5)醒发好的包子转运至蒸箱中，通过蒸箱的蒸汽蒸，使包子蒸熟；

[0038] (6)蒸好的包子输送带转出，静置凉后，移送至速冻室进行速冻；

[0039] (7)速冻好的包子通过滑道依次滑至餐盒内，包子按5个一套装入设计好的餐盒，

[0040] (8)对装入餐盒包装好的包子进行冷冻保藏，用户通过扫码或投纸币付款后，自动制售机从保藏室取出对应量的包子至出口处。

[0041] 进一步的，步骤(1)中购置的五花肉、肉片、面粉、葱、姜等物品均保证色泽正常，无霉变、异味、杂质。

[0042] 进一步的，步骤(2)中面团调剂所需配料比例为：面粉500克、酵母5克、泡打粉5克、白糖30克和水300克。

[0043] 进一步的，步骤(3)中每张面皮所包的馅料重量为15到20克之间，馅料堆积在面皮的正中间位置。

[0044] 进一步的，步骤(5)中需静置醒发成型包子放入醒面箱10分钟左右即可。

[0045] 进一步的，步骤(6)中对醒发好的包子放入蒸箱蒸煮7分钟出炉，蒸煮箱水量保证充足。

[0046] 进一步的，步骤(7)中蒸煮好的包子用保鲜袋密封放入零下20度的冷冻室进行速冻

[0047] 实施例1

[0048] 自动制售机管理人员根据管理机子的数量到附近正规商超购买保证色泽正常，无霉变、异味、杂质的五花肉、肉片、面粉、葱、姜等，购买量适中，避免浪费；包子面皮的制备，第一步，将面团所需配料比例为：面粉500克、酵母5克、泡打粉5克、白糖30克和水300克置于自动制售机的面团搅拌机中；第二步，将配好比例的面粉倒入搅拌机反复揉压至面皮光滑后在揉成条状放入压面机挤压5到6次，达到包子面皮所需要求；第三步，打开压面机下料口，面团通过输送带输送至擀皮机内，通过自动制售机的擀皮机对面团进行擀皮，制备出包子所需面皮；馅料的制备，第一步，将馅料原材料五花肉、肉片、葱和姜等洗净，晾干，去除水渍；第二步，对洗净的五花肉、肉皮、姜、葱、洋葱进行绞碎待用；第三步，将绞碎好的馅料置于锅里，按照比例加入适量甜面酱、味精和白糖，并炒香加入自动制售机的搅拌桶内，切丁的皮冻、藕丁、葱花一次加入搅拌桶混合搅拌即可；面皮包陷，通过输送带将只好的面皮输送至搅拌桶出料口下端，搅拌桶出料口挤出混合的馅料，所包的馅料重量为15到20克之间，然后通过内部啮合机进行面皮的旋转啮合，使包子包陷完成；将包好的包子通过输送带转

移至静置室，对包子进行静置醒发，醒面10分钟左右即可；醒发好的包子转运至蒸箱中，通过蒸箱的蒸汽蒸，蒸煮7分钟出炉，蒸煮箱水量保证充足，使包子蒸熟；蒸好的包子输送带转出，静置凉后，移送至速冻室进行速冻，用保鲜袋密封放入零下20度的冷冻室进行速冻；将速冻好的包子通过滑道依次滑至餐盒内，包子按5个一套装入设计好的餐盒，对装入餐盒包装好的包子进行冷冻保藏，用户通过扫码或投纸币付款后，自动制售机从保藏室取出对应量的包子至出口处，每天使用完对内部进行清洗消毒，以便第二天继续使用。

[0049] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例，对于本领域的普通技术人员而言，可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。

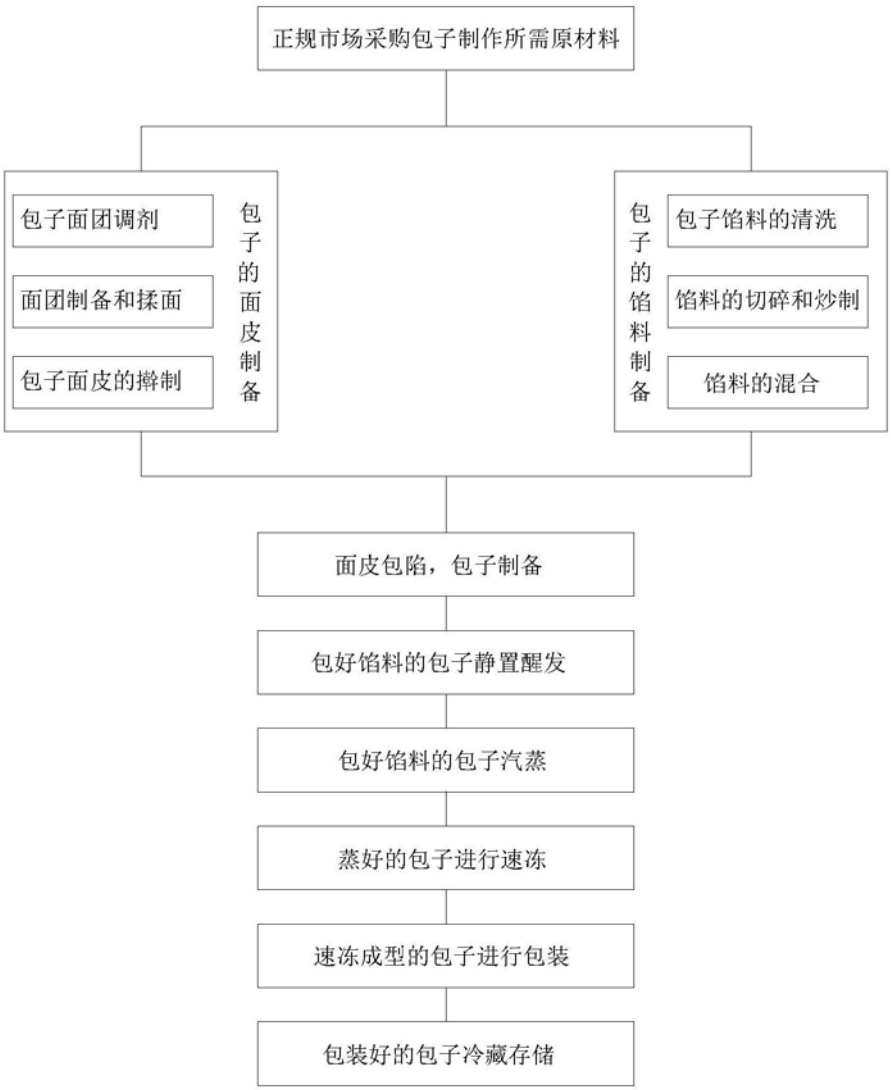

正规市场采购包子制作所需原材料
包子面团调剂
面团制备和揉面
包子面皮的擀制
包子的面皮制备
包子馅料的清洗
馅料的切碎和炒制
馅料的混合
包子的馅料制备
面皮包陷，包子制备
包好馅料的包子静置醒发
包好馅料的包子汽蒸
蒸好的包子进行速冻
速冻成型的包子进行包装
包装好的包子冷藏存储

图1