



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109864103 A

(43)申请公布日 2019.06.11

(21)申请号 201910214063.X

(22)申请日 2019.03.20

(71)申请人 广南亿安食品有限公司

地址 663000 云南省文山壮族苗族自治州
广南县莲城镇南秀社区波妈路口益康
米业旁

(72)发明人 卫建立 武斌 高晓健

(74)专利代理机构 昆明盛鼎宏图知识产权代理
事务所(特殊普通合伙)
53203

代理人 闫红焯

(51)Int.Cl.

A21D 13/06(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种山茶油素饼及制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工及制备领域,具体涉及一种山茶油素饼及制备方法,包括小麦粉、荞麦粉、山茶油、小苏打、食盐和甜味剂,先将山茶油加热后,再将苦荞粉倒入搅拌均匀,然后待山茶油的油温下降后,将甜味剂倒入,与苦荞粉和山茶油混合均匀,得到第一混合物,再将小麦粉、小苏打和食盐混合均匀,然后过筛,得到第二混合物,接着将第一混合物与第二混合物进行混合,搅拌均匀,得到初加工物,然后将初加工物放入模具成型,然后烘烤,制得烘烤物,最后将烘烤物降至室温,包装即得山茶油素饼。解决了现有食用油制饼,直接将面粉调和后的饼体放入食用油中煎制,虽然口感较好,但是其油脂中饱和脂肪酸含量过高,热量高,存在导致血脂升高的风险的问题。

1. 一种山茶油素饼,其特征在于:包括小麦粉、荞麦粉、山茶油、小苏打、食盐和甜味剂。
2. 根据权利要求1所述的一种山茶油素饼,其特征在于:所述甜味剂为白砂糖和木糖醇中的任一种。
3. 根据权利要求2所述的一种山茶油素饼,其特征在于:按重量份计,小麦粉为400~600份、苦荞粉为400~600份、山茶油为300~400份、小苏打为6~8份、食盐为3~11份、甜味剂为0~300份。
4. 根据权利要求3所述的一种山茶油素饼,其特征在于:按重量份计,小麦粉为600份、苦荞粉为400份、山茶油为400份、小苏打为6份、食盐为3份、白砂糖为300份。
5. 根据权利要求3所述的一种山茶油素饼,其特征在于:按重量份计,小麦粉为600份、苦荞粉为400份、山茶油为300份、小苏打为8份、食盐为3份、木糖醇为300份。
6. 根据权利要求3所述的一种山茶油素饼,其特征在于:按重量份计,小麦粉为400份、苦荞粉为600份、山茶油为300份、小苏打为6份、食盐为11份、甜味剂为0份。
7. 一种山茶油素饼制备方法,其特征在于:包括以下步骤:
 - 第一步,将山茶油加热后,再将苦荞粉倒入搅拌均匀;
 - 第二步,待山茶油的油温下降后,将甜味剂倒入,与苦荞粉和山茶油混合均匀,得到第一混合物;
 - 第三步,将小麦粉、小苏打和食盐混合均匀,然后过筛,得到第二混合物;
 - 第四步,将第一混合物与第二混合物进行混合,搅拌均匀,得到初加工物;
 - 第五步,将初加工物放入模具成型,然后烘烤,制得烘烤物;
 - 第六步,将烘烤物降至室温,包装即得山茶油素饼。
8. 根据权利要求7所述的一种山茶油素饼制备方法,其特征在于:所述第一步,将山茶油加热至160℃。
9. 根据权利要求8所述的一种山茶油素饼制备方法,其特征在于:所述第二步,山茶油油温下降至70℃以下时,将甜味剂倒入。

一种山茶油素饼及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工及制备领域,具体涉及是一种山茶油素饼及制备方法。

背景技术

[0002] 山茶油又名野山茶油,茶籽油,油茶籽油,取自茶科山茶属油茶树的种籽,茶油中不含芥酸,胆固醇、黄曲霉素和其它添加剂。经测试:茶油中不饱和脂肪酸高达90%以上,油酸达到80-83%,亚油酸达到7-13%,并富含蛋白质和维生素A、B、D、E等,尤其是它所含的丰富的亚麻酸是人体必需而又不能合成的。

[0003] 通过食用油制饼,多直接将面粉调和后的饼体放入食用油中煎制,虽然口感较好,但是其油脂中饱和脂肪酸含量过高,热量高,存在导致血脂升高的风险。

发明内容

[0004] 本发明针对现有食用油制饼,多直接将面粉调和后的饼体放入食用油中煎制,虽然口感较好,但是其油脂中饱和脂肪酸含量过高,热量高,存在导致血脂升高的风险的问题,提供一种山茶油素饼。

[0005] 本发明解决上述技术问题,采用的技术方案是,一种山茶油素饼,包括小麦粉、荞麦粉、山茶油、小苏打、食盐和甜味剂。

[0006] 进一步的,甜味剂为白砂糖和木糖醇中的任一种。

[0007] 进一步的,按重量份计,小麦粉为400~600份、苦荞粉为400~600份、山茶油为300~400份、小苏打为6~8份、食盐为3~11份、甜味剂为0~300份。

[0008] 可选的,按重量份计,小麦粉为600份、苦荞粉为400份、山茶油为400份、小苏打为6份、食盐为3份、白砂糖为300份。

[0009] 可选的,按重量份计,小麦粉为600份、苦荞粉为400份、山茶油为300份、小苏打为8份、食盐为3份、木糖醇为300份。

[0010] 可选的,按重量份计,小麦粉为400份、苦荞粉为600份、山茶油为300份、小苏打为6份、食盐为11份、甜味剂为0份。

[0011] 这样设计的目的在于,通过使用山茶油代替现有的食用油进行饼的制备,能够大幅降低饼中饱和脂肪酸的含量,同时使用小麦粉与苦荞粉混合的原材料,苦荞粉具有一定的降血脂和降血压的功效,苦荞粉与山茶油相配合,相辅相成有利于身体健康,解决了现有食用油制饼,多直接将面粉调和后的饼体放入食用油中煎制,虽然口感较好,但是其油脂中饱和脂肪酸含量过高,热量高,存在导致血脂升高的风险的问题。

[0012] 同时,通过改变甜味剂的种类和含量,可以制得原味的素饼、无蔗糖的素饼和带有咸香口味的素饼,能够满足多种食客的需要。

[0013] 本申请还提供了一种基于山茶油素饼配方的山茶油素饼制备方法,包括以下步骤:

第一步,将山茶油加热后,再将苦荞粉倒入搅拌均匀;

第二步,待山茶油的油温下降后,将甜味剂倒入,与苦荞粉和山茶油混合均匀,得到第一混合物;

第三步,将小麦粉、小苏打和食盐混合均匀,然后过筛,得到第二混合物;

第四步,将第一混合物与第二混合物进行混合,搅拌均匀,得到初加工物;

第五步,将初加工物放入模具成型,然后烘烤,制得烘烤物;

第六步,将烘烤物降至室温,包装即得山茶油素饼。

[0014] 进一步的,第一步,将山茶油加热至160℃。

[0015] 进一步的,第二步,山茶油油温下降至70℃以下时,将甜味剂倒入。

[0016] 这样设计的目的在于,现有素饼制备中多是直接将原材料混合均匀后放置入食用油中进行煎制,本申请通过特有的原物料,先将苦荞粉放置入山茶油中进行混合,通过山茶油的加热使得苦荞粉中苦涩味降低,然后将混合均匀的小麦粉、小苏打、食盐与之进行混合,在使用健康的山茶油基础上,能够大幅降低加工中油脂的整体含量,进一步降低食用者油脂的摄入,达到健康饮食的目的。

[0017] 同时,在进行混合均匀后再经过烘烤工艺处理,提升素饼整体的口感和降低饼中油脂含量。

[0018] 本发明的有益效果至少包括以下之一;

1、通过使用山茶油代替现有的食用油进行饼的制备,能够大幅降低饼中饱和脂肪酸的含量,同时使用小麦粉与苦荞粉混合的原材料,苦荞粉具有一定的降血脂和降血压的功效,苦荞粉与山茶油相配合,相辅相成有利于身体健康。

[0019] 2、解决了现有食用油制饼,多直接将面粉调和后的饼体放入食用油中煎制,虽然口感较好,但是其油脂中饱和脂肪酸含量过高,热量高,存在导致血脂升高的风险的问题。

[0020] 3、通过改变甜味剂的种类和含量,可以制得原味的素饼、无蔗糖的素饼和带有咸香口味的素饼,能够满足多种食客的需要。

具体实施方式

[0021] 为了使本发明的目的、技术方案及优点能够更加清晰明白,以下结合实施例对本发明进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本发明,并不用于限定本发明保护内容。

[0022] 实施例1

一种山茶油素饼,包括以下制作步骤:

第一步,将重量份为400份的山茶油加热至160℃,再将重量份为400份的苦荞粉倒入搅拌均匀;

第二步,待山茶油的油温下降至70℃后,将重量份为300份的白砂糖倒入,与苦荞粉和山茶油混合均匀,得到第一混合物;

第三步,将重量份为600份的小麦粉、重量份为6份的小苏打和重量份为3份的食盐混合均匀,然后过筛,得到第二混合物;

第四步,将第一混合物与第二混合物进行混合,搅拌均匀,得到初加工物;

第五步,将初加工物放入模具成型,然后烘烤,制得烘烤物;

第六步,将烘烤物降至室温,包装即得山茶油素饼。

[0023] 使用中,通过特有的原物料,先将苦荞粉放置入山茶油中进行混合,通过山茶油的加热使得苦荞粉中苦涩味降低,然后将混合均匀的小麦粉、小苏打、食盐与之进行混合,在使用健康的山药油基础上,能够大幅降低加工中油脂的整体含量,进一步降低食用者油脂的摄入,达到健康饮食的目的。解决了现有食用油制饼,多直接将面粉调和后的饼体放入食用油中煎制,虽然口感较好,但是其油脂中饱和脂肪酸含量过高,热量高,存在导致血脂升高的风险的问题。

[0024] 同时,该组分制得山茶油素饼口味适中,甜咸适宜。

[0025] 实施例2

第一步,将重量份为300份的山茶油加热至160℃,再将重量份为400份的苦荞粉倒入搅拌均匀;

第二步,待山茶油的油温下降至70℃后,将重量份为300份的木糖醇倒入,与苦荞粉和山茶油混合均匀,得到第一混合物;

第三步,将重量份为600份的小麦粉、重量份为8份的小苏打和重量份为3份的食盐混合均匀,然后过筛,得到第二混合物;

第四步,将第一混合物与第二混合物进行混合,搅拌均匀,得到初加工物;

第五步,将初加工物放入模具成型,然后烘烤,制得烘烤物;

第六步,将烘烤物降至室温,包装即得山茶油素饼。

[0026] 使用中,通过特有的原物料,先将苦荞粉放置入山茶油中进行混合,通过山茶油的加热使得苦荞粉中苦涩味降低,然后将混合均匀的小麦粉、小苏打、食盐与之进行混合,在使用健康的山药油基础上,能够大幅降低加工中油脂的整体含量,进一步降低食用者油脂的摄入,达到健康饮食的目的。解决了现有食用油制饼,多直接将面粉调和后的饼体放入食用油中煎制,虽然口感较好,但是其油脂中饱和脂肪酸含量过高,热量高,存在导致血脂升高的风险的问题。

[0027] 同时,该组分制得山茶油素饼中通过使用木糖醇代替白砂糖,大幅降低其中的含糖量,制得无糖型的山茶油素饼。

[0028] 实施例3

一种山茶油素饼,包括以下步骤:

第一步,将重量份为300份的山茶油加热至160℃,再将重量份为600份的苦荞粉倒入搅拌均匀;

第二步,待山茶油的油温下降至70℃后,得到第一混合物;

第三步,将重量份为400份的小麦粉、重量份为6份的小苏打和重量份为11份的食盐混合均匀,然后过筛,得到第二混合物;

第四步,将第一混合物与第二混合物进行混合,搅拌均匀,得到初加工物;

第五步,将初加工物放入模具成型,然后烘烤,制得烘烤物;

第六步,将烘烤物降至室温,包装即得山茶油素饼。

[0029] 使用中,通过特有的原物料,先将苦荞粉放置入山茶油中进行混合,通过山茶油的加热使得苦荞粉中苦涩味降低,然后将混合均匀的小麦粉、小苏打、食盐与之进行混合,在使用健康的山药油基础上,能够大幅降低加工中油脂的整体含量,进一步降低食用者油脂的摄入,达到健康饮食的目的。解决了现有食用油制饼,多直接将面粉调和后的饼体放入食

用油中煎制,虽然口感较好,但是其油脂中饱和脂肪酸含量过高,热量高,存在导致血脂升高的风险的问题。

[0030] 同时,该组分制得山茶油素饼中含盐量较之实施例一和实施例二有较大增加,整体口感偏咸香。