



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108684792 A

(43)申请公布日 2018.10.23

(21)申请号 201810669795.3

(22)申请日 2018.06.26

(71)申请人 马利

地址 010000 内蒙古自治区呼和浩特市赛  
罕区鄂尔多斯大街电力家园D11号楼2  
单元101号

(72)发明人 马利 董国飞

(74)专利代理机构 深圳市汉唐知识产权代理有  
限公司 44399

代理人 刘海军

(51)Int.Cl.

A21D 13/14(2017.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种酥皮糕点及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品技术领域,尤其是一种酥皮糕点及其制备方法。该糕点包括面皮、酥皮和馅料,所述面皮、酥皮和馅料分别包括下述的重量份原料:面皮:500-550份中筋面粉、50-55份绵白糖、50-55份熟豆油和200-300份水;酥皮:500-600份中筋面粉和250-300份生豆油;馅料:500-550份绵白糖、500-550份熟面料、200-250份葱花、200-250份熟芝麻、50-60份芝麻油、100-150份芝麻酱、2-4份花椒面、4-6份食用盐、200-250份熟豆油和110-130份水。本发明的糕点具有少糖、少油、不添加任何添加剂及防腐剂、保存时间长、口感香酥、绿色健康的特点,且制作方法简单。

1. 一种酥皮糕点,包括面皮、酥皮和馅料,其特征在于:所述面皮、酥皮和馅料分别包括下述的重量份原料:

面皮:500-550份中筋面粉、50-55份绵白糖、50-55份熟豆油和200-300份水;

酥皮:500-600份中筋面粉和250-300份生豆油;

馅料:500-550份绵白糖、500-550份熟面料、200-250份葱花、200-250份熟芝麻、50-60份芝麻油、100-150份芝麻酱、2-4份花椒面、4-6份食用盐、200-250份熟豆油和110-130份水。

2. 如权利要求1所述的一种酥皮糕点,其特征在于:所述面皮的原料中的水为20℃的生水,所述馅料的原料中的水为自然冷却后的熟水。

3. 如权利要求1所述的一种酥皮糕点,其特征在于:所述馅料的原料中的葱花由鸡腿葱的葱白经剁碎后成型。

4. 如权利要求1所述的一种酥皮糕点,其特征在于:所述馅料的原料中的熟面料为由中筋面粉经烤制结渣、自然冷却及粉碎过筛工序后制得的颗粒状或渣粒状面料。

5. 一种酥皮糕点的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

S1、和皮面,按重量份称取500-550份中筋面粉、50-55份绵白糖、50-55份熟豆油和200-300份水;将部分中筋面粉打圈后倒入绵白糖、熟豆油和部分水并使中筋面粉、绵白糖、熟豆油和水充分融合以形成面团,然后揉搓面团并在揉搓的过程中逐步地加入剩余的中筋面粉和水,最后继续揉搓并拍打面团直至拍打面团时发出清脆且明亮的声音即可;其中,加入的水为20℃的生水;

S2、制皮面,将面团静置醒面直至面团变得松软即可制得皮面;

S3、制酥面,按重量份称取500-600份中筋面粉和250-300份生豆油;将中筋面粉和部分生豆油进行搅拌混合以形成面团,然后揉搓面团并在揉搓的过程中逐步地在面团表面擦拭剩余的生豆油,直至面团表面光滑细腻即可制得酥面;

S4、制馅料,按重量份称取500-550份绵白糖、500-550份熟面料、200-250份葱花、200-250份熟芝麻、50-60份芝麻油、100-150份芝麻酱、2-4份花椒面、4-6份食用盐、200-250份熟豆油和110-130份水;然后将绵白糖、熟面料、葱花、熟芝麻、芝麻油、份芝麻酱、花椒面、食用盐、熟豆油和水进行搅拌并充分混合,即可制得馅料;其中,加入的水为自然冷却后的熟水;

S5、制面糝子,将制成的皮面擀成面皮并将酥面擀成酥皮,将酥皮以至少一层的形式铺设在面皮上并使面皮包覆酥皮,然后将包覆有酥皮的面皮擀成片状以形成面糝子片,最后将面糝子片进行分割若干块即可制得面糝子;

S6、包馅,将制成的馅料封包于面糝子中以得到生品;

S7、烘烤成型,将最后将生成品置于110-170℃的环境中烘焙10min即可制得成品。

6. 如权利要求5所述的一种酥皮糕点的制备方法,其特征在于:在步骤S1中,揉搓面团的工序至少10min,揉搓并拍打面团的工序至少30min;在步骤S2中,将面团静置醒面至少3h。

7. 如权利要求5所述的一种酥皮糕点的制备方法,其特征在于:还包括制备熟面料的步骤,将中筋面粉均匀地铺撒在烤盘上且面粉的厚度不超过2cm,然后将面粉烤箱内以170℃进行烘烤直至面粉表面微黄并结渣成块,随后将结渣成块的面粉进行自然冷却,最后将面粉渣块进行粉碎并过筛备用。

8. 如权利要求5所述的一种酥皮糕点的制备方法,其特征在于:还包括制备熟豆油的步骤,将生豆油入冷锅,然后大火加温,在加温的过程中不停搅拌生豆油直至不再有气泡冒出时,取出豆油进行自然冷却即可制得熟豆油。

9. 如权利要求5所述的一种酥皮糕点的制备方法,其特征在于:还包括制备花椒面和熟芝麻的步骤,将生芝麻放入热锅中不停翻炒,直至芝麻表皮变色并发出脆响,然后取出并自然冷却即可制得熟芝麻;将花椒粒放入热锅中进行翻炒直至散发香气后取出并自然冷却,然后将花椒粒研磨呈粉末状即可制得花椒面。

## 一种酥皮糕点及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其是一种酥皮糕点及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 糕点在《现代汉语大词典》中的解释是糕饼点心的总称。而中国传统糕点是一种老少皆宜的食物,其主要分为京派、津派、苏派、广派、潮派、宁派、沪派、川派、扬派、滇派、闽派等等;其中,京派糕点是以北京地区为代表的糕点,其历史悠久、品类繁多、滋味各异,且具有重油(一般采用大油,即荤油或猪大油)、重糖、酥松绵软、口味纯甜、纯咸等特点,代表品种主要有京八件、牛舌饼、红白月饼等。

[0003] 然而,随着生活水平的不断提高,现代人的生活节奏及饮食习惯均发生了很大的变化,诸如前述的具有多糖(重糖)、多油(重油)的糕点逐渐被人们所摒弃,而少糖、少油、少添加剂及防腐剂的糕点则逐渐受到人们的青睐。因此,如何对传统中式糕点提出改进方案,以迎合现代人的口味并在原料上注重绿色健康,在本质上达到少糖、少油、不添加任何添加剂及防腐剂,在口感上达到酥脆酥香的效果,已经成为食品行业的关注重点。

### 发明内容

[0004] 针对上述现有技术存在的不足,本发明的一个目的在于提供一种酥皮糕点;本发明的另一个目的在于提供一种酥皮糕点的制备方法。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用的第一个技术方案为:

[0006] 一种酥皮糕点,包括面皮、酥皮和馅料,所述面皮、酥皮和馅料分别包括下述的重量份原料:

[0007] 面皮:500-550份中筋面粉、50-55份绵白糖、50-55份熟豆油和200-300份水;

[0008] 酥皮:500-600份中筋面粉和250-300份生豆油;

[0009] 馅料:500-550份绵白糖、500-550份熟面料、200-250份葱花、200-250份熟芝麻、50-60份芝麻油、100-150份芝麻酱、2-4份花椒面、4-6份食用盐、200-250份熟豆油和110-130份水。

[0010] 其中,中筋面粉一般泛指蛋白质含量为9.5-12.0%的面粉,其颜色呈乳白色,介于高、低粉之间,体质半松散,如我国河套地区出产的小麦粉,采用中筋面粉可保证糕点具有良好的口感和筋道并保证其成型效果,避免因采用高筋面粉而容易影响糕点的口感或因采用低筋面粉而容易使糕点不易制作成型的问题。采用熟豆油作为馅料和面皮的原材料,可避免传统的中式糕点因采用大油(即:荤油或猪大油)而容易造成糕点或者馅料味道过为油腻,不利于身体健康的问题,如采用国家一级非转基因大豆油,利用此类大豆油所具有的色泽鲜红、味道浓香的特点可保证糕点的口味。采用绵白糖则可避免传统中式糕点因采用白砂糖或糖粉等原料而导致糕点过甜,糕点质地较差等问题,如采用符合国家标准(GB 1445-2000)的绵白糖(其每平方米表面积内长度大于0.2mm的黑点数量不多于12个),以利用此类绵白糖所具有糖晶粒细小均匀、颜色洁白、质地绵软,溶于水后无异味、清澈透明的特点来

提升糕点的口感。同时,无论是面皮、酥皮亦或是馅料,糖、油和面之间的比例配置可使得细菌在短时间内无法侵入糕点内,从而在不配置任何添加剂或防腐剂的情况下,可有效延长糕点的存放时间(如在冷藏下可保存45天左右)。

[0011] 为保证糕点的口感,面皮的原料中的水采用20℃的生水以避免面皮过硬或过软,而馅料的原料中的水为自然冷却后的熟水(即:水烧开后放凉的熟水,俗称凉白开)。

[0012] 为保证馅料本身的口感以及质感,馅料的原料中的葱花由鸡腿葱的葱白经剁碎后成型,从而增强馅料的色香味。

[0013] 为增强糕点酥脆的效果,馅料的原料中的熟面料为由中筋面粉经烤制结渣、自然冷却及粉碎过筛工序后制得的颗粒状或渣粒状面料,以使其夹杂于馅料中,从而增强糕点的口感。

[0014] 本发明采用的第二个技术方案为:

[0015] 一种酥皮糕点的制备方法,包括以下步骤:

[0016] S1、和皮面,按重量份称取500-550份中筋面粉、50-55份绵白糖、50-55份熟豆油和200-300份水;将部分中筋面粉打圈后倒入绵白糖、熟豆油和部分水并使中筋面粉、绵白糖、熟豆油和水充分融合以形成面团,然后揉搓面团并在揉搓的过程中逐步地加入剩余的中筋面粉和水(此过程一般持续至少10min,并且边揉搓边加水),最后继续揉搓并拍打面团直至拍打面团时发出清脆且明亮的声音即可(此过程一般持续至少30min,以在面团在被拍打的过程中面筋不断断裂、粘合);其中,加入的水为20℃的生水,生水加入的过多会是最终成型的面皮过于柔软,加入的过少则会使面皮过硬,因此,加水的量需要严格控制以确保糕点最终的酥脆口感;

[0017] S2、制皮面,将面团静置醒面(此过程一般持续至少3h,且最好利用保鲜袋进行醒面,即:将面团装入保鲜袋中静置醒面)直至面团变得松软即可制得皮面;

[0018] S3、制酥面,按重量份称取500-600份中筋面粉和250-300份生豆油;将中筋面粉和部分生豆油进行搅拌混合以形成面团,然后揉搓面团并在揉搓的过程中逐步地在面团表面擦拭剩余的生豆油,直至面团表面光滑细腻即可制得酥面;

[0019] S4、制馅料,按重量份称取500-550份绵白糖、500-550份熟面料、200-250份葱花、200-250份熟芝麻、50-60份芝麻油、100-150份芝麻酱、2-4份花椒面、4-6份食用盐、200-250份熟豆油和110-130份水;然后将绵白糖、熟面料、葱花、熟芝麻、芝麻油、份芝麻酱、花椒面、食用盐、熟豆油和水进行搅拌并充分混合,即可制得馅料;其中,加入的水为自然冷却后的熟水;

[0020] S5、制面糝子,将制成的皮面擀成面皮并将酥面擀成酥皮,将酥皮以至少一层的形式铺设在面皮上并使面皮包覆酥皮,然后将包覆有酥皮的面皮擀成片状以形成面糝子片,最后将面糝子片进行分割若干块即可制得面糝子;具体可采用如下方式:把醒好的皮面用诸如走锤等工具擀成长方形的面块,且面块的表面呈现出中部高、两端低的结构特点,将擀制成的酥皮平铺到面块的中部位置,然后将面块的两端向上折起并将酥皮封包在面块内,随后再用走锤将封包有酥皮的面块擀成平整的长方形面糝子,最后用刀具以相对于长方形面糝子的表面呈一定斜度(如45度角)切割长方形面糝子,使其被分隔为若干个面糝子单体,而后再将面糝子单体的被破切的一侧向上卷起一部分并压实在面糝子单体的主体上,即可制得多层面糝子;

[0021] S6、包馅,将制成的馅料封包于面糰子中以得到生品,在具体包馅过程中,可预先将面糰子压成中间厚、边缘薄的形态,从而避免在包覆馅料的过程中出现露馅的问题;

[0022] S7、烘烤成型,将最后将生成成品置于诸如烤箱等烤制工具内并使其处于110-170℃的环境中烘焙10min即可制得成品(在利用烤箱进行烘焙时,需要将烤箱预先预热5-10min)。当然,可烘烤前可对生品进行造型设计,如擀制成椭圆形片体结构,然后利用诸如牙签等工具在生品上并排地扎出若干个气孔,最后再用印章印上标志。

[0023] 作为优选方案,在步骤S1中,揉搓面团的工序至少10min,揉搓并拍打面团的工序至少30min;在步骤S2中,将面团静置醒面至少3h。

[0024] 作为优选方案,还包括制备熟面料的步骤,即:将中筋面粉均匀地铺撒在烤盘上且面粉的厚度不超过2cm,然后将面粉烤箱内以170℃进行烘烤直至面粉表面微黄并结渣成块,随后将结渣成块的面粉进行自然冷却,最后将面粉渣块进行粉碎并过筛备用。

[0025] 作为优选方案,还包括制备熟豆油的步骤,即:将生豆油入冷锅,然后大火加温,在加温的过程中不停搅拌生豆油直至不再有气泡冒出时,取出豆油进行自然冷却即可制得熟豆油。

[0026] 作为优选方案,还包括制备花椒面和熟芝麻的步骤,即:将生芝麻放入热锅中不停翻炒,直至芝麻表皮变色并发出脆响,然后取出并自然冷却即可制得熟芝麻;将花椒粒放入热锅中进行翻炒直至散发香气后取出并自然冷却,然后将花椒粒研磨呈粉末状即可制得花椒面。

[0027] 由于采用了上述方案,本发明的糕点具有少糖、少油、不添加任何添加剂及防腐剂、保存时间长、口感香酥、绿色健康的特点,且制作方法简单。

## 具体实施方式

[0028] 以下对本发明的实施例进行详细说明,但是本发明可以由权利要求限定和覆盖的多种不同方式实施。

[0029] 实施例一:

[0030] 一种酥皮糕点,包括面皮、酥皮和馅料,其中,面皮由以下组分组成:中筋面粉500g、绵白糖50g、熟豆油50g、20℃的生水200g;酥皮由以下组分组成:中筋面粉500g、生豆油250g;馅料由以下组分组成:绵白糖500g、熟面料500g、由鸡腿葱的葱白部分经剁碎后成型的葱花200g、熟芝麻200g、芝麻油(即:香油)50g、芝麻酱100g、花椒面2g、食用盐4g、熟豆油200g、自然冷却后的熟水110g。

[0031] 上述酥皮糕点的制备方法包括以下步骤:

[0032] S1、和皮面,称取中筋面粉500g、绵白糖50g、熟豆油50g、20℃的生水200g,将部分中筋面粉打圈后倒入绵白糖、熟豆油和部分水并使中筋面粉、绵白糖、熟豆油和水充分融合以形成面团,然后揉搓面团至少10min并在揉搓的过程中逐步地加入剩余的中筋面粉和水,最后继续揉搓并拍打面团至少30min直至拍打面团时发出清脆且明亮的声音即可(以此使面团中的面筋断裂);其中,熟豆油预先制备,即:将生豆油入冷锅,然后大火加温,在加温的过程中不停搅拌生豆油直至不再有气泡冒出时,取出豆油进行自然冷却即可制得熟豆油;

[0033] S2、制皮面,将面团装入保鲜袋中静置醒面3h直至面团变得松软即可制得皮面;

[0034] S3、制酥面,称取中筋面粉500g、生豆油250g;将中筋面粉和部分生豆油进行搅拌

混合以形成面团,然后揉搓面团并在揉搓的过程中逐步地在面团表面擦拭剩余的生豆油,直至面团表面光滑细腻即可制得酥面;

[0035] S4、制馅料,称取绵白糖500g、熟面料500g、由鸡腿葱的葱白部分经剁碎后成型的葱花200g、熟芝麻200g、芝麻油(即:香油)50g、芝麻酱100g、花椒面2g、食用盐4g、熟豆油200g、自然冷却后的熟水110g;然后将绵白糖、熟面料、葱花、熟芝麻、芝麻油、芝麻酱、花椒面、食用盐、熟豆油和熟水进行搅拌并充分混合,即可制得馅料;其中,熟面料预先制备,即:将中筋面粉均匀地铺撒在烤盘上且面粉的厚度不超过2cm,然后将面粉烤箱内以170℃进行烘烤直至面粉表面微黄并结渣成块,随后将结渣成块的面粉进行自然冷却,最后将面粉渣块进行粉碎并过筛备用;花椒面和熟芝麻也要预先制备,即:将生芝麻放入热锅中不停翻炒,直至芝麻表皮变色并发出脆响,然后取出并自然冷却即可制得熟芝麻;将花椒粒放入热锅中进行翻炒直至散发香气后取出并自然冷却,然后将花椒粒研磨呈粉末状即可制得花椒面;

[0036] S5、将制成的皮面擀成面皮并将酥面擀成酥皮(皮面和酥皮的比例可按3:1来配置),将酥皮以至少一层的形式铺设在面皮上并使面皮包覆酥皮,然后将包覆有酥皮的面皮擀成片状以形成面糰子片,最后将面糰子片进行分割若干块即可制得面糰子;

[0037] S6、包馅,将制成的馅料封包于面糰子中以得到生品;可对生品进行造型设计,如擀制成椭圆形片体结构,然后利用诸如牙签等工具在生品上并排地扎出若干个气孔,最后再用印章印上标志;

[0038] S7、烘烤成型,将最后将生成品置于预先预热5-10min的烤箱中且在110-170℃温度范围内烘焙10min即可制得成品。

[0039] 实施例二:

[0040] 一种酥皮糕点,包括面皮、酥皮和馅料,其中,面皮由以下组分组成:中筋面粉550g、绵白糖55g、熟豆油55g、20℃的生水300g;酥皮由以下组分组成:中筋面粉600g、生豆油300g;馅料由以下组分组成:绵白糖550g、熟面料550g、由鸡腿葱的葱白部分经剁碎后成型的葱花250g、熟芝麻250g、芝麻油(即:香油)60g、芝麻酱150g、花椒面4g、食用盐6g、熟豆油250g、自然冷却后的熟水130g。

[0041] 上述酥皮糕点的制备方法可采用实施例一的方法:

[0042] 实施例三:

[0043] 一种酥皮糕点,包括面皮、酥皮和馅料,其中,面皮由以下组分组成:中筋面粉525g、绵白糖53g、熟豆油53g、20℃的生水250g;酥皮由以下组分组成:中筋面粉550g、生豆油275g;馅料由以下组分组成:绵白糖525g、熟面料525g、由鸡腿葱的葱白部分经剁碎后成型的葱花225g、熟芝麻225g、芝麻油(即:香油)55g、芝麻酱125g、花椒面3g、食用盐5g、熟豆油225g、自然冷却后的熟水120g。

[0044] 上述酥皮糕点的制备方法可采用实施例一的方法:

[0045] 基于上述的实施例一至三的酥皮糕点,其具有以下特点:1、皮面软硬适中,烘烤后甜香酥脆;酥面能达到即不混酥,也不会太硬,烘烤后达到层多酥脆。2、馅料添加了香油和熟豆油,口感更香酥但不油腻,适合大众口味,男女老少皆宜。3、外形美观,不易破损。4、无论是皮面还是酥面亦或是馅料,糖、油、面的比例可使细菌短时间不易侵入;因此,在不放任何添加剂及防腐剂的情况下,可有效延长糕点的保存时间,一般情况下可保存30天;如果进

行冷藏则可保存45天。

[0046] 为充分说明本发明实施例的酥皮糕点与传统糕点的区别,体现出本发明实施例的糕点在改进及试验后的特点,还提供了以下两个对比实施例,即:对比实施例一(见下表一)、对比实施例二(见下表二)。

[0047]

组成部分	组分原料	原料含量	特点
面皮	中筋面粉	500g	1、皮面和酥面均采用大油为主要原料, 口感油腻且影响健康。 2、花椒面味道太大影响口感。 3、表面太酥, 容易破损, 影响外形美观。
	糖	70g	
	大油	200g	
	水	210g	
酥皮	中筋面粉	650g	
	大油	325g	
馅料	金沙馅料	800g	
	糖粉	70g	
	香葱	30g	
	熟芝麻	50g	
	麻酱	100g	
	生花椒面	7g	
	盐	20g	

[0048]

组成部分	组分原料	原料含量	特点
面皮	中筋面粉	500g	1、馅料发散, 口感差。 2、酥皮太硬。 3、面皮和酥皮有明显的混酥感。 4、由于选用生豆油作为面皮原料, 烤出来的糕点表面颜色太深。 4、用白砂糖做馅吃起来具有明显的发散感。
	绵白糖	50g	
	生豆油	50g	
	水	320g	
酥皮	中筋面粉	500g	
	生豆油	200g	
馅料	白砂糖	500g	
	熟面料	500g	
	葱花	200g	
	熟芝麻	200g	
	芝麻酱	100g	
	熟花椒面	2g	
	盐	4g	
水	130g		

[0049] 以上所述仅为本发明的优选实施例,并非因此限制本发明的专利范围,凡是利用本发明说明书内容所作的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其他相关的技术领域,均同理包括在本发明的专利保护范围内。