



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105248554 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 20

(21) 申请号 201510759351. 5

(22) 申请日 2015. 11. 09

(71) 申请人 百色学院

地址 533000 广西壮族自治区百色市右江区
中山二路 21 号

(72) 发明人 班燕冬 苏仕林 黄娇丽 张开平
麦馨允 陈庆金

(74) 专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理
有限公司 11340

代理人 但玉梅

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

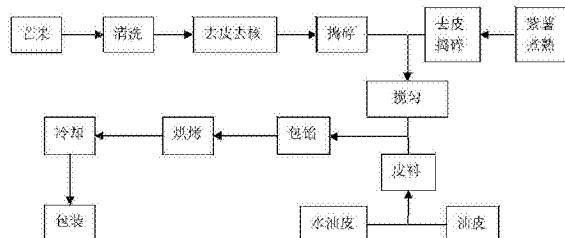
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54) 发明名称

一种芒果紫薯酥皮月饼及其制作方法

(57) 摘要

本发明提供一种芒果紫薯酥皮月饼，所述芒果紫薯酥皮月饼包括皮料及馅料，所述皮料包括水油皮及油皮，所述水油皮由各原料比例为 10:5:6:4 的低筋面粉、高筋面粉、花生油、水组成，所述油皮由各原料比例为 1:1:1 的低筋面粉、高筋面粉、花生油组成；所述馅料是由各原料比例为 3:7 的芒果果肉、紫薯组成。本发明进一步地提供一种芒果紫薯酥皮月饼的制作方法。本发明芒果紫薯酥皮月饼口感香醇，少糖、少油，并且多食还具有降低胆固醇，防治心血管疾病、高血压和动脉粥样硬化疾病，具有保健功能，是一款养生月饼。



1. 一种芒果紫薯酥皮月饼，其特征在于：所述芒果紫薯酥皮月饼包括皮料及馅料，所述皮料包括水油皮及油皮，所述水油皮由各原料比例为 10:5:6:4 的低筋面粉、高筋面粉、花生油、水组成，所述油皮由各原料比例为 1:1:1 的低筋面粉、高筋面粉、花生油组成；所述馅料是由各原料比例为 3:7 的芒果果肉、紫薯组成。

2. 如权利要求 1 所述的芒果紫薯酥皮月饼，其特征在于：所述水油皮是由低筋面粉 100g，高筋面粉 50g，花生油 60g，水 40g 组成，所述油皮是由低筋面粉 50g，高筋面粉 50g，花生油 50g 组成；所述馅料是由芒果果肉 120g，紫薯 280g 组成。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的芒果紫薯酥皮月饼，其特征在于：所述芒果紫薯酥皮月饼的制作方法包括有如下步骤：

(1) 将芒果洗净去皮去核，将果肉捣碎，备用；将紫薯与捣碎的芒果肉搅拌均匀分成每份 35-45g，得芒果紫薯馅料备用；

(2) 将水油皮原料：低筋面粉，高筋面粉，花生油，水和油皮原料：低筋面粉，高筋面粉，花生油分别揉成团，常温下醒面 25-35min；将水油皮和油皮分别分成均等的小圆球团，水油皮团 23-27g，油皮团 13-17g；将水油皮团按扁，包入油皮团，收口向下，用擀面杖擀成牛舌状，从一端卷起，成圆柱形，收口朝上，盖上保鲜膜静置 13-17min；

(3) 将圆柱形的面团竖着擀成椭圆形，再卷起，盖上保鲜膜静置 18-22min；而后将椭圆形面团擀成圆形，制得皮料备用；

(4) 皮料中间放入芒果紫薯馅，用皮料把馅包好，口收紧后朝下，放在烤盘中；

(5) 将烤盘放入已预热的烤箱中，烤 4-6min 至表面皮黄，取出烤盘，刷上蛋液后再放入烤箱中继续烤 9-11min 后，再取出烤盘，刷一层蛋液，再放入烤箱中烘烤 4-6min，即得月饼；

(6) 将烘烤好的月饼冷却，放入保鲜袋中，封口即可。

4. 如权利要求 3 所述的芒果紫薯酥皮月饼，其特征在于：在步骤 (1) 中，在芒果紫薯馅料中加入熟糯米粉搅拌均匀至不沾手后分成每份 40g，并揉成团。

5. 如权利要求 3 所述的芒果紫薯酥皮月饼，其特征在于：在步骤 (5) 中，烤箱中的上火为 200℃，下火为 185℃，并烤 5min 至表面皮黄。

6. 如权利要求 5 所述的芒果紫薯酥皮月饼，其特征在于：在步骤 (5) 中，蛋液由 3 个蛋清、1 个全蛋及 10g 香油制备而成。

一种芒果紫薯酥皮月饼及其制作方法

【技术领域】

[0001] 本发明涉及月饼技术领域，尤指一种芒果紫薯酥皮月饼及其制作方法。

【背景技术】

[0002] 芒果 (*mangifera indica*) 属于漆树科 (*anacardiaceae*) 芒果属 (*meagifera*)，是热带优质水果之一，是世界第二大热带水果。成熟的芒果，色、香、味俱佳，含有丰富的脂肪、蛋白质、粗纤维、碳水化合物、钙、磷、铁等矿物元素及多种维生素，特别是果肉中的胡萝卜素高达 $2.4\text{mg}/100\text{g}$ ，是香蕉的 10 倍、苹果的 50 倍。作为维生素 A 原的胡萝卜素对促进人体生长发育、保护视力和皮肤有重要的作用。此外，芒果中还含有 $30 \sim 126\text{mg}$ 游离氨基酸（包括人体必需的 8 种氨基酸），在热带水果中居首位。芒果仁的有用成分也很多，尤其是其中的脂肪、蛋白质和碳水化合物分别高达 4.2%、2.6% 和 35.9%。可见，不论是果肉还是果仁，都具有很高的营养成分和开发利用价值。芒果还有很多的食疗功效，能降低胆固醇，防治心血管疾病、高血压和动脉粥样硬化疾病，有益于视力，能润泽皮肤的作用。研究人员还对芒果中的多酚研究发现芒果多酚有预防乳腺癌的作用。特别是其中的生物活性成分丹宁。

[0003] 现今，月饼的种类和制作方法越来越多，但是多数月饼都是高糖分、高油分和高热量，很多月饼爱好者由于考虑到身材和身体健康问题，不得不克制少吃月饼，另外，市面上也未出现过以芒果为主要食材的月饼。

【发明内容】

[0004] 鉴于以上问题，本发明提供一种芒果紫薯酥皮月饼及其制作方法。

[0005] 为达到上述目的，本发明采用如下技术方案：一种芒果紫薯酥皮月饼，所述芒果紫薯酥皮月饼包括皮料及馅料，所述皮料包括水油皮及油皮，所述水油皮由各原料比例为 10:5:6:4 的低筋面粉、高筋面粉、花生油、水组成，所述油皮由各原料比例为 1:1:1 的低筋面粉、高筋面粉、花生油组成；所述馅料是由各原料比例为 3:7 的芒果果肉、紫薯组成。

[0006] 进一步地，所述水油皮是由低筋面粉 100g，高筋面粉 50g，花生油 60g，水 40g 组成，所述油皮是由低筋面粉 50g，高筋面粉 50g，花生油 50g 组成；所述馅料是由芒果果肉 120g，紫薯 280g 组成。

[0007] 上述芒果紫薯酥皮月饼的制作方法包括有如下步骤：

[0008] (1) 将芒果洗净去皮去核，将果肉捣碎，备用；将紫薯与捣碎的芒果肉搅拌均匀分成每份 35-45g，得芒果紫薯馅料备用；

[0009] (2) 将水油皮原料：低筋面粉，高筋面粉，花生油，水和油皮原料：低筋面粉，高筋面粉，花生油分别揉成团，常温下醒面 25-35min；将水油皮和油皮分别分成均等的小圆球团，水油皮团 23-27g，油皮团 13-17g；将水油皮团按扁，包入油皮团，收口向下，用擀面杖擀成牛舌状，从一端卷起，成圆柱形，收口朝上，盖上保鲜膜静置 13-17min；

[0010] (3) 将圆柱形的面团竖着擀成椭圆形，再卷起，盖上保鲜膜静置 18-22min；而后将

椭圆形面团擀成圆形，制得皮料备用；

[0011] (4) 皮料中间放入芒果紫薯馅，用皮料把馅包好，口收紧后朝下，放在烤盘中；

[0012] (5) 将烤盘放入已预热的烤箱中，烤 4-6min 至表面皮黄，取出烤盘，刷上蛋液后再放入烤箱中继续烤 9-11min 后，再取出烤盘，刷一层蛋液，再放入烤箱中烘烤 4-6min，即得月饼；

[0013] (6) 将烘烤好的月饼冷却，放入保鲜袋中，封口即可。

[0014] 进一步地，在步骤（1）中，在芒果紫薯馅料中加入熟糯米粉搅拌均匀至不沾手后分成每份 40g，并揉成团

[0015] 进一步地，在步骤（5）中，烤箱中的上火为 200℃，下火为 185℃，并烤 5min 至表面皮黄。

[0016] 进一步地，在步骤（5）中，蛋液由 3 个蛋清、1 个全蛋及 10g 香油制备而成。

[0017] 本发明具有以下有益效果：

[0018] 本发明芒果紫薯酥皮月饼口感香醇，少糖、少油，并且多食还具有降低胆固醇，防治心血管疾病、高血压和动脉粥样硬化疾病，具有保健功能，是一款养生月饼。另外，本发明的制作方法在步骤（2）及（3）中用保鲜膜盖住，使面团能够更好成型；在步骤（5）中，烤箱预先预热，保证饼在烘干时温差不会过大而脆裂，再者，在烘干过程中刷蛋液，使制作出的月饼呈金黄色，味道更香。

[0019] 本发明中的药材详细情况如下：

[0020] 紫薯，富含蛋白质、淀粉、果胶、纤维素、氨基酸、维生素及多种矿物质，同时还富含硒元素和花青素。紫薯营养丰富具特殊保健功能，其中的蛋白质氨基酸都是极易被人体消化和吸收的。其中富含的维生素 A 可以改善视力和皮肤的粘膜上皮细胞，维生素 C 可使胶元蛋白正常合成，防治坏血病的发生，花青素是天然强效自由基清除剂。具有普通红薯的营养成分外，还富含硒元素、铁元素和花青素。在日本国家蔬菜癌症研究中心公布的抗癌蔬菜中名列榜首。另外，紫薯还可去皮烘干粉碎后加工成粉，色泽美观，营养丰富，是极好的食品加工原料，可作为各种糕点的主料或配料。同时紫红薯还将成为花青素的主要原料之一。紫薯从茎尖嫩叶到薯块，均具有一定保健功能，是当前无公害、绿色、有机食品中的食品。

【附图说明】

[0021] 图 1 是本发明制作方法一流程图。

【具体实施方式】

[0022] 下面的实施例可以帮助本领域的技术人员更全面的理解本发明，但不可以以任何方式限制本发明。

[0023] 实施例 1：

[0024] 一种芒果紫薯酥皮月饼，所述芒果紫薯酥皮月饼包括皮料及馅料，所述皮料包括水油皮及油皮，所述水油皮是由低筋面粉 80g，高筋面粉 40g，花生油 48g，水 32g 组成，所述油皮是由低筋面粉 40g，高筋面粉 40g，花生油 40g 组成；所述馅料是由芒果果肉 90g，紫薯 210g 组成。

[0025] 请参阅图 1，上述芒果紫薯酥皮月饼的制作方法包括以下步骤：

[0026] (1) 将芒果洗净去皮去核,将果肉捣碎,备用;将紫薯与捣碎的芒果肉搅拌均匀分成每份 35g,得芒果紫薯馅料备用;优选地,在芒果紫薯馅料中加入糯米粉,搅拌至可搓成团不沾手为止;

[0027] (2) 将水油皮原料:低筋面粉,高筋面粉,花生油,水和油皮原料:低筋面粉,高筋面粉,花生油分别揉成团,常温下醒面 25min;将水油皮和油皮分别分成均等的小圆球团,水油皮团 23g,油皮团 13g;将水油皮团按扁,包入油皮团,收口向下,用擀面杖擀成牛舌状,从一端卷起,成圆柱形,收口朝上,盖上保鲜膜静置 13min;

[0028] (3) 将圆柱形的面团竖着擀成椭圆形,再卷起,盖上保鲜膜静置 18min;而后将椭圆形面团擀成圆形,制得皮料备用;

[0029] (4) 皮料中间放入芒果紫薯馅,用皮料把馅包好,口收紧后朝下,放在烤盘中;

[0030] (5) 将烤盘放入已预热的烤箱中,烤 4min 至表面皮黄,取出烤盘,刷上蛋液后再放入烤箱中继续烤 9min 后,再取出烤盘,刷一层蛋液,再放入烤箱中烘烤 4min,即得月饼;优选地,已预热的烤箱温度上火为 200℃,下火为 185℃,另外,蛋液由 3 个蛋清、1 个全蛋及 10g 香油制备而成;

[0031] (6) 将烘烤好的月饼冷却,放入保鲜袋中,封口即可。

[0032] 实施例 2:

[0033] 一种芒果紫薯酥皮月饼,所述芒果紫薯酥皮月饼包括皮料及馅料,所述皮料包括水油皮及油皮,所述水油皮是由低筋面粉 100g,高筋面粉 50g,花生油 60g,水 40g 组成,所述油皮是由低筋面粉 50g,高筋面粉 50g,花生油 50g 组成;所述馅料是由芒果果肉 120g,紫薯 280g 组成。

[0034] 请参阅图 1,上述芒果紫薯酥皮月饼的制作方法包括以下步骤:

[0035] (1) 将芒果洗净去皮去核,将果肉捣碎,备用;将紫薯与捣碎的芒果肉搅拌均匀分成每份 40g,得芒果紫薯馅料备用;优选地,在芒果紫薯馅料中加入糯米粉,搅拌至可搓成团不沾手为止;

[0036] (2) 将水油皮原料:低筋面粉,高筋面粉,花生油,水和油皮原料:低筋面粉,高筋面粉,花生油分别揉成团,常温下醒面 30min;将水油皮和油皮分别分成均等的小圆球团,水油皮团 25g,油皮团 15g;将水油皮团按扁,包入油皮团,收口向下,用擀面杖擀成牛舌状,从一端卷起,成圆柱形,收口朝上,盖上保鲜膜静置 15min;

[0037] (3) 将圆柱形的面团竖着擀成椭圆形,再卷起,盖上保鲜膜静置 20min;而后将椭圆形面团擀成圆形,制得皮料备用;

[0038] (4) 皮料中间放入芒果紫薯馅,用皮料把馅包好,口收紧后朝下,放在烤盘中;

[0039] (5) 将烤盘放入已预热的烤箱中,烤 5min 至表面皮黄,取出烤盘,刷上蛋液后再放入烤箱中继续烤 10min 后,再取出烤盘,刷一层蛋液,再放入烤箱中烘烤 5min,即得月饼;优选地,已预热的烤箱温度上火为 200℃,下火为 185℃,另外,蛋液由 3 个蛋清、1 个全蛋及 10g 香油制备而成;

[0040] (6) 将烘烤好的月饼冷却,放入保鲜袋中,封口即可。

[0041] 实施例 3:

[0042] 一种芒果紫薯酥皮月饼,所述芒果紫薯酥皮月饼包括皮料及馅料,所述皮料包括水油皮及油皮,所述水油皮是由低筋面粉 120g,高筋面粉 60g,花生油 72g,水 48g 组成,所述

油皮是由低筋面粉 60g, 高筋面粉 60g, 花生油 60g 组成 ; 所述馅料是由芒果果肉 150g, 紫薯 350g 组成。

[0043] 请参阅图 1, 上述芒果紫薯酥皮月饼的制作方法包括以下步骤 :

[0044] (1) 将芒果洗净去皮去核, 将果肉捣碎, 备用 ; 将紫薯与捣碎的芒果肉搅拌均匀分成每份 45g, 得芒果紫薯馅料备用 ; 优选地, 在芒果紫薯馅料中加入糯米粉, 搅拌至可搓成团不沾手为止 ;

[0045] (2) 将水油皮原料 : 低筋面粉, 高筋面粉, 花生油, 水和油皮原料 : 低筋面粉, 高筋面粉, 花生油分别揉成团, 常温下醒面 35min ; 将水油皮和油皮分别分成均等的小圆球团, 水油皮团 27g, 油皮团 17g ; 将水油皮团按扁, 包入油皮团, 收口向下, 用擀面杖擀成牛舌状, 从一端卷起, 成圆柱形, 收口朝上, 盖上保鲜膜静置 17min ;

[0046] (3) 将圆柱形的面团竖着擀成椭圆形, 再卷起, 盖上保鲜膜静置 22min ; 而后将椭圆形面团擀成圆形, 制得皮料备用 ;

[0047] (4) 皮料中间放入芒果紫薯馅, 用皮料把馅包好, 口收紧后朝下, 放在烤盘中 ;

[0048] (5) 将烤盘放入已预热的烤箱中, 烤 7min 至表面皮黄, 取出烤盘, 刷上蛋液后再放入烤箱中继续烤 10min 后, 再取出烤盘, 刷一层蛋液, 再放入烤箱中烘烤 6min, 即得月饼 ; 优选地, 已预热的烤箱温度上火为 200℃, 下火为 185℃, 另外, 蛋液由 3 个蛋清、1 个全蛋及 10g 香油制备而成 ;

[0049] (6) 将烘烤好的月饼冷却, 放入保鲜袋中, 封口即可。

[0050] 本发明芒果紫薯酥皮月饼口感香醇, 少糖、少油, 并且多食还具有降低胆固醇, 防治心血管疾病、高血压和动脉粥样硬化疾病, 具有保健功能, 是一款养生月饼。另外, 本发明的制作方法在步骤 (2) 及 (3) 中用保鲜膜盖住, 使面团能够更好成型 ; 在步骤 (5) 中, 烤箱预先预热, 保证饼在烘干时温差不会过大而脆裂, 再者, 在烘干过程中刷蛋液, 使制作出的月饼味道更香。

[0051] 虽然, 上文中已经用一般性说明及具体实施方案对本发明作了详尽的描述, 但在本发明基础上, 可以对之作一些修改或改进, 这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此, 在不偏离本发明精神的基础上所做的这些修改或改进, 均属于本发明要求保护的范围。

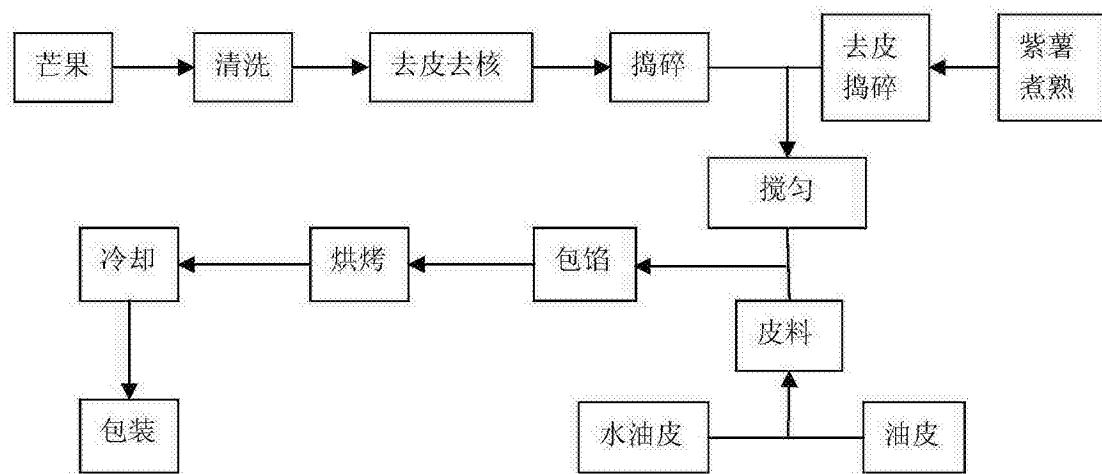


图 1