



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104757063 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 08

(21) 申请号 201510139295. 5

(22) 申请日 2015. 03. 28

(71) 申请人 赵慧

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县雄风花园
7 幢二单元 501 室

(72) 发明人 赵慧

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种马铃薯饼干的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种马铃薯饼干的制作方法,属于食品加工领域。其特征在于:采用马铃薯全粉 55kg,马铃薯淀粉 15kg,低筋面粉 35kg,玉米面粉 7kg,黑芝麻油 20kg,鸡蛋 10kg,蔗糖 42kg,香精、碳酸氢钠和碳酸氢铵适量为原料,其加工工艺为面团调制→辊轧成型→烘烤→冷却→包装。有益效果:本发明产品色泽微黄,酥脆可口,香味浓郁,具有马铃薯香脆的风味;本产品营养价值很高,富含蛋白质、维生素等多种营养物质,有利于人体对食物进行消化和吸收,增强人体免疫力作用,具有健脾和胃,益气调中、排毒养颜和降压抗衰老的功效,是一种老少皆宜、经济实惠的绿色营养食品。

1. 一种马铃薯饼干的制作方法,其特征在于:采用马铃薯全粉 55kg,马铃薯淀粉 15kg,低筋面粉 35kg,玉米面粉 7kg,黑芝麻油 20kg,鸡蛋 10kg,蔗糖 42kg,香精、碳酸氢钠和碳酸氢铵适量为原料,其加工工艺流程为面团调制→辊轧成型→烘烤→冷却→包装,具体操作步骤为:

(1) 面团调制:将疏松剂碳酸氢钠和碳酸氢铵放入和面机中,加入冷水将其溶解,然后依次将蔗糖、黑芝麻油、鸡蛋液和香精加入,充分搅拌均匀后,将预先混合均匀的马铃薯全粉、马铃薯淀粉和面粉放入和面机内,充分混匀,面团调制温度以 30-35℃为宜;

(2) 成型:面团调制好后,送入辊轧成型机中经辊轧成型,即可进行烘烤;

(3) 烘烤:采用高温短时工艺,烘烤前期温度为 260℃,使饼干迅速膨胀和定型;后期温度为 150℃,是脱水和着色的阶段,烘烤时间为 8-12min;

(4) 冷却、包装:烘烤结束后的饼干采用自然冷却的方法进行冷却,时间为 15-20min,经冷却的饼干待定型后即可进行包装,经过包装的产品即为成品。

一种马铃薯饼干的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种马铃薯饼干的制作方法。

背景技术

[0002] 马铃薯,别称地蛋、洋芋、土豆,茄科茄属,一年生草本植物,地下茎块状,扁圆形。马铃薯含有大量碳水化合物,还含有 20% 蛋白质,18 种氨基酸、矿物质、维生素等。马铃薯可以做主食,也可以作为蔬菜食用,或做辅助食品如薯条、薯片等,也用来制作淀粉、粉丝,也可以酿造酒,食用范围广。马铃薯中含有丰富的膳食纤维,有助促进胃肠蠕动,疏通肠道,还能帮助带走一些油脂和垃圾,具有一定的通便排毒作用。马铃薯还具有抗衰老的功效,它含有丰富的维生素 B1、B2、B6 和泛酸等 B 族维生素及大量的优质纤维素,还含有微量元素、氨基酸、蛋白质、脂肪和优质淀粉等营养元素。中医认为马铃薯“性平味甘无毒,能健脾和胃,益气调中,缓急止痛,通利大便;对脾胃虚弱、消化不良、肠胃不和、脘腹作痛、大便不畅的患者效果显著”。现代研究证明,马铃薯对调解消化不良有特效,是胃病和心脏病患者的良药及优质保健品。因此马铃薯富有营养,是抗衰老的食物之一。

[0003] 新鲜马铃薯不易贮藏,用于加工成马铃薯饼干可实现对马铃薯原料的综合利用,食用方便,且便于储存,提高其经济价值。

发明内容

[0004] 本发明的目的是解决马铃薯不易贮藏的问题,提供一种马铃薯饼干的制作方法。

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种马铃薯饼干的制作方法,其特征在于:采用马铃薯全粉 55kg,马铃薯淀粉 15kg,低筋面粉 35kg,玉米面粉 7kg,黑芝麻油 20kg,鸡蛋 10kg,蔗糖 42kg,香精、碳酸氢钠和碳酸氢铵适量为原料,其加工工艺流程为面团调制→辊轧成型→烘烤→冷却→包装,具体操作步骤为:

(1) 面团调制:将疏松剂碳酸氢钠和碳酸氢铵放入和面机中,加入冷水将其溶解,然后依次将蔗糖、黑芝麻油、鸡蛋液和香精加入,充分搅拌均匀后,将预先混合均匀的马铃薯全粉、马铃薯淀粉和面粉放入和面机内,充分混匀,面团调制温度以 30-35℃ 为宜;

(2) 成型:面团调制好后,送入辊轧成型机中经辊轧成型,即可进行烘烤;

(3) 烘烤:采用高温短时工艺,烘烤前期温度为 260℃,使饼干迅速膨胀和定型;后期温度为 150℃,是脱水和着色的阶段,烘烤时间为 8-12min;

(4) 冷却、包装:烘烤结束后的饼干采用自然冷却的方法进行冷却,时间为 15-20min,经冷却的饼干待定型后即可进行包装,经过包装的产品即为成品。

[0006] 有益效果:本发明产品色泽微黄,酥脆可口,香味浓郁,具有马铃薯香脆的风味;本产品营养价值很高,富含蛋白质、维生素等多种营养物质,有利于人体对食物进行消化和吸收,增强人体免疫力作用,具有健脾和胃,益气调中、排毒养颜和降压抗衰老的功效,是一种老少皆宜、经济实惠的绿色营养食品。

具体实施方式

[0007] 实施例 1:

一种马铃薯饼干的制作方法,具体操作步骤为:

(1) 面团调制:将疏松剂碳酸氢钠和碳酸氢铵放入和面机中,加入冷水将其溶解,然后依次将绵白糖、大豆油、鸡蛋液和玫瑰香精加入,充分搅拌均匀后,将预先混合均匀的马铃薯全粉、马铃薯淀粉和高筋面粉放入和面机内,充分混匀,面团调制温度以 40℃ 为宜;

(2) 成型:面团调制好后,送入辊轧成型机中经辊轧成型,即可进行烘烤;

(3) 烘烤:采用高温短时工艺,烘烤前期温度为 280℃,使饼干迅速膨胀和定型;后期温度为 120℃,是脱水和着色的阶段,烘烤时间为 25min;

(4) 冷却、包装:烘烤结束后的饼干采用自然冷却的方法进行冷却,时间为 30min,经冷却的饼干待定型后即可进行包装,经过包装的产品即为成品。

[0008] 实施例 2:

一种马铃薯饼干的制作方法,具体操作步骤为:

(1) 面团调制:将疏松剂碳酸氢钠和碳酸氢铵放入和面机中,加入冷水将其溶解,然后依次将葡萄糖、植物油、鸡蛋液和柠檬香精加入,充分搅拌均匀后,将预先混合均匀的马铃薯全粉、马铃薯淀粉和荞麦面粉、全脂奶粉放入和面机内,充分混匀,面团调制温度以 28℃ 为宜;

(2) 成型:面团调制好后,送入辊轧成型机中经辊轧成型,即可进行烘烤;

(3) 烘烤:采用高温短时工艺,烘烤前期温度为 220℃,使饼干迅速膨胀和定型;后期温度为 160℃,是脱水和着色的阶段,烘烤时间为 30min;

(4) 冷却、包装:烘烤结束后的饼干采用自然冷却的方法进行冷却,时间为 10min,经冷却的饼干待定型后即可进行包装,经过包装的产品即为成品。

[0009] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。