

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23L 1/105

A23L 1/01



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 02135837.0

[43] 公开日 2003 年 4 月 30 日

[11] 公开号 CN 1413496A

[22] 申请日 2002.11.27 [21] 申请号 02135837.0

[71] 申请人 烟台蓝白食品有限公司

地址 264000 山东省烟台市芝罘区黄务镇卧
龙经济园区

[72] 发明人 初福顺 叶向库 孙玉华 孔繁兵
刘林波

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 馒头生产工艺

[57] 摘要

本发明涉及一种适用于规模化馒头生产加工工艺，属于食品加工领域。本发明要解决的主要技术问题是，采用一次发酵工艺进行工业化馒头生产，加快生产周期，并使馒头的外观及口感较好，提高产品质量。其主要技术特点是，经一次发酵后，将醒发好后的馒头送入蒸箱，在 0.2 ~ 0.25MPa 的蒸汽压力下蒸制。由于本发明采用一次发酵的生产工艺，较二次发酵生产工艺而言大大缩短了生产周期，使工业化生产的可控性增强，同时，对馒头采取的加压蒸制工艺，使馒头回锅后表皮不发粘，口感好。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1、一种馒头生产工艺，主要包括以下工序：

①准备原辅料：面粉、酵母、糖、奶粉、盐、水等；

②和面：将面粉、酵母、糖、奶粉、盐等原辅料放入和面机，搅拌均匀，然后加水，和成均匀的面团；

③成型：用馒头成型机将面团均匀地按产品的重量大小要求形成块料后成型；

④醒发：将成型后的馒头送醒发室醒发；

⑤蒸制：将醒发好后的馒头送入蒸箱，在 0.2~0.25MPa 的蒸汽压力下蒸制；

⑥冷却、包装：将蒸制好的馒头充分冷却后，入包装袋包装后即成为成品。

2、根据权利要求 1 所述的馒头生产工艺，其特征在于，所述的成型工序中，将经馒头成型机制成的块料再用手搓 3~5 遍后成型。

3、根据权利要求 1 或 2 所述的馒头生产工艺，其特征在于，所述原料中的面粉，是用粉心粉与 1 至 2 倍的精粉配比而成的。

馒头生产工艺

所属技术领域：

本发明涉及一种适用于规模化馒头生产加工工艺，属于食品加工领域。

背景技术：

目前，在馒头生产的过程中一般采用二次发酵的生产工艺，成品馒头的质量不稳定，生产周期长，工业化生产的可控性较差。如果采用一次发酵，制成的馒头生产周期较短，但是馒头的质量就难以保证，主要表现在外观较差以及口感不够好等方面。

发明内容：

本发明要解决的主要技术问题是，采用一次发酵工艺进行工业化馒头生产，加快生产周期，并使馒头的外观及口感较好，提高产品质量。

本发明为解决所述主要技术问题而采取的技术方案是，在馒头生产中，主要包括以下工序：

- 1、准备原辅料：面粉、酵母、糖、奶粉、盐、水等；
- 2、和面：将面粉、酵母、糖、奶粉、盐等原辅料放入和面机，搅拌均匀，然后加水，和成均匀的面团；
- 3、成型：用馒头成型机将面团均匀地按产品的重量大小要求形成块料后成型；
- 4、醒发：将成型后的馒头送醒发室醒发；
- 5、蒸制：将醒发好后的馒头送入蒸箱，在 0.2~0.25MPa 的蒸汽压力下蒸制；
- 6、冷却、包装：将蒸制好的馒头充分冷却后，入包装袋包装后即成为成品。

由于本发明采用一次发酵的生产工艺，较二次发酵生产工艺而言

大大缩短了生产周期，使工业化生产的可控性增强，同时，对馒头采取的加压蒸制工艺，使馒头回锅后表皮不发粘，口感好。

在所述的馒头生产工艺的成型工序中，可以将经馒头成型机制成的块料用手搓3~5遍后成型，这一过程使馒头面筋形成组织状态分明的条束状，使蒸制的馒头层次分明，组织细腻，有咬劲。

所述馒头生产工艺的原料中的面粉，可以用粉心粉与1至2倍的精粉配比而成，这样可在不添加面粉增白剂的情况下，使制品洁白细腻，既改善口感，又提高了营养。

具体实施方式：

优选实施方式如下。

实施例 1：

在馒头生产中按以下工序进行：

①准备原辅料：面粉、酵母、糖、奶粉、盐、水等；

②和面：将面粉、酵母、糖、奶粉、盐等原辅料放入和面机，搅拌均匀，然后加水，和成均匀的面团；

③成型：用馒头成型机将面团均匀地按每块100克左右形成块料后成型；

④醒发：将成型后的馒头摆入蒸盘，装蒸车，送醒发室醒发；

⑤蒸制：将醒发好后的馒头送入蒸箱，在0.2MPa的蒸汽压力下蒸制；

⑥冷却、包装：将蒸制好的馒头充分冷却后，入包装袋包装后即成为成品。

实施例 2：如实施例 1 所述的馒头生产过程的成型工序中，可以将经馒头成型机制成的块料用手搓3遍后形成团形。这一过程使馒头面筋形成组织状态分明的条束状，使蒸制的馒头层次分明，组织细腻，有咬劲。

实施例 3：本发明的优选方案是，如实施例 2 所述的馒头生产过程中，在原料准备阶段，面粉用粉心粉与2倍的精粉配比而成，这样可在不添加面粉增白剂的情况下，使制品洁白细腻，既改善口感，又提高了营养。