



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104381398 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 04

(21) 申请号 201410694707. 7

(22) 申请日 2014. 11. 27

(71) 申请人 河南梦想食品有限公司

地址 467500 河南省平顶山市汝州市产业集聚区

(72) 发明人 赵崧森 赵冠峰

(74) 专利代理机构 洛阳公信知识产权事务所

(普通合伙) 41120

代理人 罗民健

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

鱼肉松苏打饼干的制作方法

(57) 摘要

鱼肉松苏打饼干及其制作方法,由和好的面团成型烘焙制成,所述的面团的原料由精炼植物油、低筋面粉、糖稀、酵母、食盐、小苏打、腐乳粉、味精、焦亚硫酸钠水溶液、鱼肉松、水组成,经制备面团,成型和烘焙制成。

1. 鱼肉松苏打饼干,由和好的面团成型烘焙制成,其特征在于:所述的面团的原料由精炼植物油、低筋面粉、糖稀、酵母、食盐、小苏打、腐乳粉、味精、焦亚硫酸钠水溶液、鱼肉松、水组成,其加入量按照重量份数加入为精炼植物油 12-15 份、低筋面粉 50-60 份、糖稀 0.5-0.8 份、酵母 0.1 份、食盐 2 份、腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份、小苏打水溶液 0.3 份、鱼肉松 10-13 份、水 10-15 份。

2. 如权利要求 1 所述的鱼肉松苏打饼干的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

#### 步骤一、制备面团

(1) 按重量份数比取糖稀 0.5-0.8 份、酵母 0.1 份和水 10-15 份,先将 0.1 份酵母和 0.5-0.8 份糖稀加入 10-15 份水至完全溶解,制得酵母水,备用;

(2) 按重量份数比取精炼植物油 12-15 份、食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份,食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份加入 12-15 份精炼植物油中,搅拌均匀,制得油脂,备用;

(3) 按重量份数比取低筋面粉 50-60 份、小苏打水溶液 0.3 份和鱼肉松 10-13 份,先将低筋面粉加入酵母水,搅拌均匀后置于 30℃ 下发酵 15 小时,再将发酵好的面团内加入油脂,低速搅拌 6min,再将其中加入小苏打水溶液 0.3 份,低速搅拌 10min,最后加入鱼肉松 10-13 份,混合均匀,制得面团,其中,低速搅拌速率为 110 转 / 分钟;

#### 步骤二、成型和烘焙

(1) 将步骤一和好的面团加入韧性饼干成型机中成型;

(2) 将步骤二中(1)制成的饼干放入烤炉中,烤炉温度:饼干表面面火温度为 240-250℃,饼干底面底火温度为 220-230℃,烘烤时间为 5min,鱼肉松苏打饼干。

## 鱼肉松苏打饼干的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及鱼肉松饼干,具体说的是鱼肉松苏打饼干及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 鱼类食品被公认为是一种优质的营养食品,它含有易被人体消化吸收的蛋白质,脂肪多为不饱和酸组成,鱼肉中钙、锌、磷等无机盐含量比畜禽肉高,鱼体内还含有丰富的亚油酸、亚麻酸与一定量的二十碳五烯酸(EPR)和二十二碳六烯酸(DHA),他们是构成人脑极为重要的营养素,决定人的智力水平,被国际上誉为“能使人聪明的食品”。国际水产品加工正朝着方便水产食品、风味水产食品、模拟水产食品、保健水产食品、美容水产食品等方向发展。

淡水鱼是巨大而沉睡着的优质蛋白质资源。中国传统淡水养殖鱼类中青、草、鲢、鳙四大鱼种量大价廉,基本以鲜活、冷冻方式进入市场,总体加工利用技术水平较低,加之其固有的土腥味,导致市场竞争力不强,经济效益不高。多渠道、多品种地开发这一资源具有较高的经济与社会效益。将淡水鱼进行加工制成鱼肉松,能有效去除其土腥味,成为一种风味独特而口感愉快的鱼肉制品。

[0003] 鱼肉松是由鱼类的肌纤维制成的金黄色绒毛状的调味干制品,其制品呈绒毛状,色泽金黄、风味独特、口感愉快,除蛋白质含量较高外还含有丰富的 $V_{B1}$ 、 $V_{B2}$ 、尼克酸及钙、磷、铁等矿物元素,同时,相比于猪肉松、牛肉松等,鱼肉松纤维松散易断,其口感柔软、味道鲜美、营养丰富、易于消化吸收、方便消费者食用,是一种老幼皆宜的风味休闲食品,而且可解决鱼腥味、剔刺困难等问题。

[0004] 目前市面上的肉松类产品主要有将肉松涂于面包、蛋糕类产品表面及夹缝中而制成的肉松面包、肉松蛋糕等产品和将肉松单独或与其它辅料结合作为馅料而制成的肉松馅饼类产品,而将肉松直接与面团揉和在一起而成的肉松类产品还没有出现。饼干是一种常见的点心,作为一种零食或添加饮食,食用方便又便于携带,已成为日常生活中不可或缺的一种食品。将肉松与饼干结合在一起而成的肉松饼干拥有与其它肉松产品不同的口感与风味,是一种营养而美味的休闲食品。

### 发明内容

[0005] 本发明为解决上述技术问题,提供一种鱼肉松苏打饼干及其制作方法,将肉松与饼干这两类食品结合起来,所得制品融合了这两种食品的口感、风味与营养,形成一种口味独特而营养丰富的食品。不仅有效的解决了饼干中蛋白质含量低的缺憾,同时为鱼肉松的推广和应用提供了一种思路。

[0006] 为实现上述技术目的,所采取的技术方案是:鱼肉松苏打饼干,由和好的面团成型烘焙制成,所述的面团的原料由精炼植物油、低筋面粉、糖稀、酵母、食盐、小苏打、腐乳粉、味精、焦亚硫酸钠水溶液、鱼肉松、水组成,其加入量按照重量份数加入为精炼植物油 12-15 份、低筋面粉 50-60 份、糖稀 0.5-0.8 份、酵母 0.1 份、食盐 2 份、腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、

焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份、小苏打水溶液 0.3 份、鱼肉松 10-13 份、水 10-15 份。

[0007] 鱼肉松苏打饼干的制作方法,包括以下步骤:

#### 步骤一、制备面团

(1) 按重量份数比取糖稀 0.5-0.8 份、酵母 0.1 份和水 10-15 份,先将 0.1 份酵母和 0.5-0.8 份糖稀加入 10-15 份水至完全溶解,制得酵母水,备用;

(2) 按重量份数比取精炼植物油 12-15 份、食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份,食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份加入 12-15 份精炼植物油中,搅拌均匀,制得油脂,备用;

(3) 按重量份数比取低筋面粉 50-60 份、小苏打水溶液 0.3 份和鱼肉松 10-13 份,先将低筋面粉加入酵母水,搅拌均匀后置于 30℃ 下发酵 15 小时,再将发酵好的面团内加入油脂,低速搅拌 6min,再将其中加入小苏打水溶液 0.3 份,低速搅拌 10min,最后加入鱼肉松 10-13 份,混合均匀,制得面团,其中,低速搅拌速率为 110 转 / 分钟;

#### 步骤二、成型和烘焙

(1) 将步骤一和好的面团加入韧性饼干成型机中成型;

(2) 将步骤二中(1)制成的饼干放入烤炉中,烤炉温度:饼干表面面火温度为 240-250℃,饼干底面底火温度为 220-230℃,烘烤时间为 5min,鱼肉松苏打饼干。

[0008] 本发明有益效果:

(1) 将鱼肉制成肉松,为淡水鱼加工品的开发提供一条有效的途径。

[0009] (2) 鱼肉松可有效解决鱼肉腥味重的难题,在保证鱼肉营养价值的同时改善了口感,受到消费者的欢迎。

[0010] (3) 鱼肉松的加入改善了饼干中蛋白质含量低的缺点,丰富了饼干营养成分。

[0011] (4) 同时满足了鱼肉爱好者和饼干爱好者的需要,具有良好的市场前景。

### 具体实施方式

[0012] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0013] 鱼肉松的制作

①配料:青、草、鲢、鳙等淡水鱼,食盐、白砂糖、葱、姜、黄酒、花椒、五香粉、味精、咖喱粉等调味料

②工艺流程:原料鱼→前处理→腌制→初煮(调味)→剔骨、刺、皮→精煮→沥干→搓松→炒松→冷却

③工艺要点:a 原料选择 原料活鱼要求品质新鲜,个体较大,鱼肉纤维较长的鱼;

b 前处理 将活鱼去鳞、鳍、刮腹去内脏,注意在去内脏时不可挖破胆囊,以免胆汁外流污染鱼肉,造成苦味影响鱼肉松的品质。

[0014] c 腌制 根据配方的要求,将经过前处理的鱼肉与葱、姜、食盐、黄酒、花椒、白砂糖等辅料放入盆中一起腌制半个小时左右;

d 蒸煮 将腌制后的鱼肉放入蒸锅内用蒸气蒸,时间视鱼的种类、大小不同而异,蒸煮时间过长会造成鱼肉碎小,影响起松,蒸煮时间过短会影响鱼骨、刺的剔除(例如草鱼需蒸煮 15 分钟左右);

e 沥干 将煮好的鱼肉用纱网沥去其中的水分;

f 炒松 将半干的鱼肉先揉搓松散,再用文火(约 170℃)慢慢翻炒,整个过程需注意将水分控制在 8—20% 之间,水分过低鱼肉纤维易被损坏,有时还会炒焦,影响口感,水分过高则不利保藏。

#### [0015] (二) 鱼肉松苏打饼干的制作

鱼肉松苏打饼干,由和好的面团成型烘焙制成,其特征在于:所述的面团的原料由精炼植物油、低筋面粉、糖稀、酵母、食盐、小苏打、腐乳粉、味精、焦亚硫酸钠水溶液、鱼肉松、水组成,其加入量按照重量份数加入为精炼植物油 12-15 份、低筋面粉 50-60 份、糖稀 0.5-0.8 份、酵母 0.1 份、食盐 2 份、腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份、小苏打水溶液 0.3 份、鱼肉松 10-13 份、水 10-15 份。

[0016] 鱼肉松苏打饼干的制作方法,包括以下步骤:

##### 步骤一、制备面团

(1) 按重量份数比取糖稀 0.5-0.8 份、酵母 0.1 份和水 10-15 份,先将 0.1 份酵母和 0.5-0.8 份糖稀加入 10-15 份水至完全溶解,制得酵母水,备用;

(2) 按重量份数比取精炼植物油 12-15 份、食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份,食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份加入 12-15 份精炼植物油中,搅拌均匀,制得油脂,备用;

(3) 按重量份数比取低筋面粉 50-60 份、小苏打水溶液 0.3 份和鱼肉松 10-13 份,先将低筋面粉加入酵母水,搅拌均匀后置于 30℃ 下发酵 15 小时,再将发酵好的面团内加入油脂,低速搅拌 6min,再将其中加入小苏打水溶液 0.3 份,低速搅拌 10min,最后加入鱼肉松 10-13 份,混合均匀,制得面团,其中,低速搅拌速率为 110 转 / 分钟;

##### 步骤二、成型和烘焙

(1) 将步骤一和好的面团加入韧性饼干成型机中成型;

(2) 将步骤二中(1)制成的饼干放入烤炉中,烤炉温度:饼干表面面火温度为 240-250℃,饼干底面底火温度为 220-230℃,烘烤时间为 5min,鱼肉松苏打饼干。

[0017] 焦亚硫酸钠水溶液的质量浓度以国际蛋糕使用配比为标准,不超过 0.2% 浓度。小苏打溶液的质量浓度为 8-10%。

[0018] 本发明所采用的味精、腐乳粉、食盐、酵母、糖稀均采用国际标准,为现有技术。

#### [0019] 实施例 1

鱼肉松苏打饼干,由和好的面团成型烘焙制成,所述的面团的原料由精炼植物油、低筋面粉、糖稀、酵母、食盐、小苏打、腐乳粉、味精、焦亚硫酸钠水溶液、鱼肉松、水组成,其加入量按照重量份数加入为精炼植物油 14 份、低筋面粉 57 份、糖稀 0.7 份、酵母 0.1 份、食盐 2 份、腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份、小苏打水溶液 0.3 份、鱼肉松 12 份、水 12 份。

[0020] 鱼肉松苏打饼干的制作方法,包括以下步骤:

##### 步骤一、制备面团

(1) 按重量份数比取糖稀 0.7 份、酵母 0.1 份和水 12 份,先将 0.1 份酵母和 0.7 份糖稀加入 12 份水至完全溶解,制得酵母水,备用;

(2) 按重量份数比取精炼植物油 14 份、食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份,食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份加入 14

份精炼植物油中,搅拌均匀,制得油脂,备用;

(3)按重量份数比取低筋面粉 57 份、小苏打水溶液 0.3 份和鱼肉松 12 份,先将低筋面粉加入酵母水,搅拌均匀后置于 30℃下发酵 15 小时,再将发酵好的面团内加入油脂,低速搅拌 6min,再将其中加入小苏打水溶液 0.3 份,低速搅拌 10min,最后加入鱼肉松 12 份,混合均匀,制得面团,其中,低速搅拌速率为 110 转 / 分钟;

#### 步骤二、成型和烘焙

(1)将步骤一和好的面团加入韧性饼干成型机中成型;

(2)将步骤二中(1)制成的饼干放入烤炉中,烤炉温度:饼干表面面火温度为 245℃,饼干底面底火温度为 225℃,烘烤时间为 5min,鱼肉松苏打饼干。

#### [0021] 实施例 2

鱼肉松苏打饼干,由和好的面团成型烘焙制成,所述的面团的原料由精炼植物油、低筋面粉、糖稀、酵母、食盐、小苏打、腐乳粉、味精、焦亚硫酸钠水溶液、鱼肉松、水组成,其加入量按照重量份数加入为精炼植物油 12 份、低筋面粉 50 份、糖稀 0.8 份、酵母 0.1 份、食盐 2 份、腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份、小苏打水溶液 0.3 份、鱼肉松 13 份、水 15 份。

[0022] 鱼肉松苏打饼干的制作方法,包括以下步骤:

#### 步骤一、制备面团

(1)按重量份数比取糖稀 0.8 份、酵母 0.1 份和水 15 份,先将 0.1 份酵母和 0.8 份糖稀加入 15 份水至完全溶解,制得酵母水,备用;

(2)按重量份数比取精炼植物油 12 份、食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份,食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份加入 12 份精炼植物油中,搅拌均匀,制得油脂,备用;

(3)按重量份数比取低筋面粉 50 份、小苏打水溶液 0.3 份和鱼肉松 13 份,先将低筋面粉加入酵母水,搅拌均匀后置于 30℃下发酵 15 小时,再将发酵好的面团内加入油脂,低速搅拌 6min,再将其中加入小苏打水溶液 0.3 份,低速搅拌 10min,最后加入鱼肉松 13 份,混合均匀,制得面团,其中,低速搅拌速率为 110 转 / 分钟;

#### 步骤二、成型和烘焙

(1)将步骤一和好的面团加入韧性饼干成型机中成型;

(2)将步骤二中(1)制成的饼干放入烤炉中,烤炉温度:饼干表面面火温度为 240℃,饼干底面底火温度为 220℃,烘烤时间为 5min,鱼肉松苏打饼干。

#### [0023] 实施例 3

鱼肉松苏打饼干,由和好的面团成型烘焙制成,所述的面团的原料由精炼植物油、低筋面粉、糖稀、酵母、食盐、小苏打、腐乳粉、味精、焦亚硫酸钠水溶液、鱼肉松、水组成,其加入量按照重量份数加入为精炼植物油 15 份、低筋面粉 60 份、糖稀 0.5 份、酵母 0.1 份、食盐 2 份、腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份、小苏打水溶液 0.3 份、鱼肉松 10 份、水 10 份。

[0024] 鱼肉松苏打饼干的制作方法,包括以下步骤:

#### 步骤一、制备面团

(1)按重量份数比取糖稀 0.5 份、酵母 0.1 份和水 15 份,先将 0.1 份酵母和 0.5 份糖稀

加入 10 份水至完全溶解,制得酵母水,备用;

(2) 按重量份数比取精炼植物油 15 份、食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份,食盐 2 份,腐乳粉 1.5 份、味精 0.3 份、焦亚硫酸钠水溶液 0.1 份加入 15 份精炼植物油中,搅拌均匀,制得油脂,备用;

(3) 按重量份数比取低筋面粉 60 份、小苏打水溶液 0.3 份和鱼肉松 10 份,先将低筋面粉加入酵母水,搅拌均匀后置于 30℃下发酵 15 小时,再将发酵好的面团内加入油脂,低速搅拌 6min,再将其中加入小苏打水溶液 0.3 份,低速搅拌 10min,最后加入鱼肉松 10 份,混合均匀,制得面团,其中,低速搅拌速率为 110 转 / 分钟;

#### 步骤二、成型和烘焙

(1) 将步骤一和好的面团加入韧性饼干成型机中成型;

(2) 将步骤二中(1)制成的饼干放入烤炉中,烤炉温度:饼干表面面火温度为 250℃,饼干底面底火温度为 230℃,烘烤时间为 5min,鱼肉松苏打饼干。