



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105309551 A

(43) 申请公布日 2016. 02. 10

(21) 申请号 201510701983. 6

(22) 申请日 2015. 10. 23

(71) 申请人 安徽三只松鼠电子商务有限公司

地址 241000 安徽省芜湖市高新技术产业开发区西山路 38 号

(72) 发明人 任少伟 徐小青 朱慧敏 王化林

(74) 专利代理机构 北京润平知识产权代理有限公司 11283

代理人 张苗 罗攀

(51) Int. Cl.

A21D 13/00(2006. 01)

权利要求书2页 说明书7页

(54) 发明名称

肉松饼及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种肉松饼及其制备方法,所述肉松饼包括面皮料、酥皮料和馅料,相对于 100 重量份的面皮料,酥皮料的含量为 30-70 重量份,馅料的含量为 200-300 重量份;其中,面皮料包括粉料、酥油、植物油、糖、盐和水,所述粉料至少包括中筋面粉;酥皮料包括中筋面粉、酥油和植物油;馅料包括豆蓉、肉松、酥油、糖、盐和薄荷。上述设计通过在馅料中加入薄荷,同时将馅料制得包含豆蓉、肉松、酥油、糖和盐,并通过调整各物质之间的用量,来进一步降低酥油的使用量,从而使得通过上述方法制得的肉松饼在保持良好的香酥的口感的基础上,能够进一步降低其油腻感,提高其清凉爽口的口感,进而使得食用者在食用时依然具有较好的食欲。

1. 一种肉松饼,其特征在于,所述肉松饼包括面皮料、酥皮料和馅料,其中,相对于 100 重量份的所述面皮料,所述酥皮料的含量为 30-70 重量份,所述馅料的含量为 200-300 重量份;其中,

所述面皮料包括粉料、酥油、植物油、糖、盐和水,所述粉料至少包括中筋面粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述粉料的含量为 40-60 重量%,所述酥油的含量为 15-30 重量%,所述植物油的含量为 2-3 重量%,所述糖的含量为 10-30 重量%,所述盐的含量为 1-5 重量%,所述水的含量为 5-15 重量%;

所述酥皮料包括中筋面粉、酥油和植物油,且以所述酥皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的含量为 60-70 重量%,所述酥油的含量为 25-40 重量%,所述植物油的含量为 2-8 重量%;

所述馅料包括豆蓉、肉松、酥油、糖、盐和薄荷,且以所述馅料的总重量为基准,所述豆蓉的含量为 45-55 重量%,所述肉松的含量为 20-30 重量%,所述酥油的含量为 10-20 重量%,所述糖的含量为 8-20 重量%,所述盐的含量为 1-5 重量%,所述薄荷的含量为 0.5-3 重量%。

2. 根据权利要求 1 所述的肉松饼,其中,所述豆蓉选自绿豆蓉、红豆蓉和豌豆蓉中的一种或多种。

3. 根据权利要求 2 所述的肉松饼,其中,所述豆蓉选自豌豆蓉。

4. 根据权利要求 1 所述的肉松饼,其中,所述粉料包括中筋面粉和杂粮粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的含量为 45-55 重量%,所述杂粮粉的含量为 5-10 重量%。

5. 根据权利要求 4 所述的肉松饼,其中,所述杂粮粉选自黄豆粉、绿豆粉和玉米粉中的一种或多种。

6. 一种肉松饼的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括:

1) 将面皮料混合后搅拌,制得面皮;

2) 将酥皮料混合后搅拌,制得酥皮;

3) 将所述面皮包裹所述酥皮,制得面团,并将面团压片成型;

4) 将压片成型后的面团包裹馅料,并压制成型,制得肉松饼雏形;

5) 将所述肉松饼雏形进行烘烤,制得肉松饼;其中,相对于 100 重量份的所述面皮料,所述酥皮料的用量为 30-70 重量份,所述馅料的用量为 200-300 重量份;其中,

所述面皮料包括粉料、酥油、植物油、糖、盐和水,所述粉料至少包括中筋面粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述粉料的用量为 50-60 重量%,所述酥油的用量为 15-30 重量%,所述植物油的用量为 2-3 重量%,所述糖的用量为 10-30 重量%,所述盐的用量为 1-5 重量%,所述水的用量为 5-15 重量%;

所述酥皮料包括中筋面粉、酥油和植物油,且以所述酥皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的用量为 60-70 重量%,所述酥油的用量为 25-40 重量%,所述植物油的用量为 2-8 重量%;

所述馅料包括豆蓉、肉松、酥油、糖、盐和薄荷,且以所述馅料的总重量为基准,所述豆蓉的用量为 45-55 重量%,所述肉松的用量为 20-30 重量%,所述酥油的用量为 10-20 重量%,所述糖的用量为 8-20 重量%,所述盐的用量为 1-5 重量%,所述薄荷的用量为 0.5-3

重量%。

7. 根据权利要求6所述的制备方法,其中,所述豆蓉选自绿豆蓉、红豆蓉和豌豆蓉中的一种或多种;

优选地,所述豆蓉选自豌豆蓉。

8. 根据权利要求7所述的制备方法,其中,所述豌豆蓉的制备方法包括:将豌豆去皮后与水混合进行蒸煮,制得蒸煮后的豌豆;将上述蒸煮后的豌豆炒制,制得豌豆蓉。

9. 根据权利要求6所述的制备方法,其中,所述粉料包括中筋面粉和杂粮粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的用量为45-55重量%,所述杂粮粉的用量为5-10重量%。

10. 根据权利要求6所述的制备方法,其中,步骤3)中的压片成型过程为将所述面团压片2-3次,且每次压片过程包括将面团压成片状后折叠为2-4层,再次形成面团;

优选地,步骤3)中还包括在将所述面团压成片状后进行醒发;

优选地,所述醒发过程为将压成片状的面团于温度为15-30℃的环境下放置10-20min。

## 肉松饼及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及肉松饼的生产制备领域,具体地,涉及一种肉松饼及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 肉松饼作为一种常见的零食,因其口感香酥,味道适宜而受到人们的喜爱。但是肉松饼其主要原料为肉松,且外层的皮为酥皮,而酥皮需要通过使用大量的酥油将饼皮压制成一层一层的形态,而后烘烤,才能形成香酥可口的酥皮,因而,往往使得制得的肉松饼因富含多种且大量的油脂而使得口味油腻,从而不适宜于很多人所追求的清淡口感,尤其是在夏天,则更让人看之则可能没有食欲。

[0003] 因此,提供一种口感清淡,且酥皮依然香酥,清润爽口的肉松饼及其制备方法是本发明亟需解决的问题。

### 发明内容

[0004] 针对上述现有技术,本发明的目的在于克服现有技术中肉松饼因富含较多油脂而使得其在食用时往往口感油腻,进而降低食用者的食欲的问题,从而提供一种口感清淡,且酥皮依然香酥,清润爽口的肉松饼及其制备方法。

[0005] 为了实现上述目的,本发明提供了一种肉松饼,其中,所述肉松饼包括面皮料、酥皮料和馅料,其中,相对于 100 重量份的所述面皮料,所述酥皮料的含量为 30-70 重量份,所述馅料的含量为 200-300 重量份;其中,

[0006] 所述面皮料包括粉料、酥油、植物油、糖、盐和水,所述粉料至少包括中筋面粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述粉料的含量为 50-60 重量%,所述酥油的含量为 15-30 重量%,所述植物油的含量为 2-3 重量%,所述糖的含量为 10-30 重量%,所述盐的含量为 1-5 重量%,所述水的含量为 5-15 重量%;

[0007] 所述酥皮料包括中筋面粉、酥油和植物油,且以所述酥皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的含量为 60-70 重量%,所述酥油的含量为 25-40 重量%,所述植物油的含量为 2-8 重量%;

[0008] 所述馅料包括豆蓉、肉松、酥油、糖、盐和薄荷,且以所述馅料的总重量为基准,所述豆蓉的含量为 45-55 重量%,所述肉松的含量为 20-30 重量%,所述酥油的含量为 10-20 重量%,所述糖的含量为 8-20 重量%,所述盐的含量为 1-5 重量%,所述薄荷的含量为 0.5-3 重量%。

[0009] 本发明还提供了一种肉松饼的制备方法,其中,所述制备方法包括:

- [0010] 1) 将面皮料混合后搅拌,制得面皮;
- [0011] 2) 将酥皮料混合后搅拌,制得酥皮;
- [0012] 3) 将所述面皮包裹所述酥皮,制得面团,并将面团压片成型;
- [0013] 4) 将压片成型后的面团包裹馅料,并压制成型,制得肉松饼雏形;
- [0014] 5) 将所述肉松饼雏形进行烘烤,制得肉松饼;其中,相对于 100 重量份的所述面皮

料,所述酥皮料的用量为 30-70 重量份,所述馅料的用量为 200-300 重量份;其中,

[0015] 所述面皮料包括粉料、酥油、植物油、糖、盐和水,所述粉料至少包括中筋面粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述粉料的用量为 50-60 重量%,所述酥油的用量为 15-30 重量%,所述植物油的用量为 2-3 重量%,所述糖的用量为 10-30 重量%,所述盐的用量为 1-5 重量%,所述水的用量为 5-15 重量%;

[0016] 所述酥皮料包括中筋面粉、酥油和植物油,且以所述酥皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的用量为 60-70 重量%,所述酥油的用量为 25-40 重量%,所述植物油的用量为 2-8 重量%;

[0017] 所述馅料包括豆蓉、肉松、酥油、糖、盐和薄荷,且以所述馅料的总重量为基准,所述豆蓉的用量为 45-55 重量%,所述肉松的用量为 20-30 重量%,所述酥油的用量为 10-20 重量%,所述糖的用量为 8-20 重量%,所述盐的用量为 1-5 重量%,所述薄荷的用量为 0.5-3 重量%。

[0018] 通过上述技术方案,本发明在馅料中加入薄荷,同时将馅料制得包含豆蓉、肉松、酥油、糖和盐,并通过调整各物质之间的用量,来进一步降低酥油的使用量,从而使得通过上述方法制得的肉松饼在保持良好的香酥的口感的基础上,能够进一步降低其油腻感,提高其清凉爽口的口感,进而使得食用者在食用时依然具有较好的食欲。

[0019] 本发明的其他特征和优点将在随后的具体实施方式部分予以详细说明。

## 具体实施方式

[0020] 以下对本发明的具体实施方式进行详细说明。应当理解的是,此处所描述的具体实施方式仅用于说明和解释本发明,并不用于限制本发明。

[0021] 本发明提供了一种肉松饼,其中,所述肉松饼包括面皮料、酥皮料和馅料,其中,相对于 100 重量份的所述面皮料,所述酥皮料的含量为 30-70 重量份,所述馅料的含量为 200-300 重量份;其中,

[0022] 所述面皮料包括粉料、酥油、植物油、糖、盐和水,所述粉料至少包括中筋面粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述粉料的含量为 40-60 重量%,所述酥油的含量为 15-30 重量%,所述植物油的含量为 2-3 重量%,所述糖的含量为 10-30 重量%,所述盐的含量为 1-5 重量%,所述水的含量为 5-15 重量%;

[0023] 所述酥皮料包括中筋面粉、酥油和植物油,且以所述酥皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的含量为 60-70 重量%,所述酥油的含量为 25-40 重量%,所述植物油的含量为 2-8 重量%;

[0024] 所述馅料包括豆蓉、肉松、酥油、糖、盐和薄荷,且以所述馅料的总重量为基准,所述豆蓉的含量为 45-55 重量%,所述肉松的含量为 20-30 重量%,所述酥油的含量为 10-20 重量%,所述糖的含量为 8-20 重量%,所述盐的含量为 1-5 重量%,所述薄荷的含量为 0.5-3 重量%。

[0025] 上述设计通过在馅料中加入薄荷,同时将馅料制得包含豆蓉、肉松、酥油、糖和盐,并通过调整各物质之间的用量,来进一步降低酥油的使用量,从而使得通过上述方法制得的肉松饼在保持良好的香酥的口感的基础上,能够进一步降低其油腻感,提高其清凉爽口的口感,进而使得食用者在食用时依然具有较好的食欲。

[0026] 所述豆蓉可以选自常规使用的豆蓉类型,例如,在本发明的一种优选的实施方式中,所述豆蓉可以选自绿豆蓉、红豆蓉和豌豆蓉中的一种或多种。

[0027] 在本发明的一种更为优选的实施方式中,因考虑薄荷的加入可能会引入有些人不太喜爱的口感,因而,为了降低薄荷味,但依然保持薄荷的清凉爽口的口感,所述豆蓉可以进一步选自豌豆蓉。

[0028] 所述粉料可以为本领域常规使用的粉料类型,例如,可以仅仅为中筋面粉,当然,为了使制得的肉松饼更符合现代人对于健康的需求,在本发明的一种优选的实施方式中,所述粉料可以进一步选择为包括中筋面粉和杂粮粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的含量为 45-55 重量%,所述杂粮粉的含量为 5-10 重量%。

[0029] 所述杂粮粉可以为常规使用的杂粮粉类型,例如,可以为青稞粉、燕麦粉等,当然,为了保证健康的前提,且达到较为细腻的口感,在本发明的一种优选的实施方式中,所述杂粮粉可以选自黄豆粉、绿豆粉和玉米粉中的一种或多种。

[0030] 本发明还提供了一种肉松饼的制备方法,其中,所述制备方法包括:

[0031] 1) 将面皮料混合后搅拌,制得面皮;

[0032] 2) 将酥皮料混合后搅拌,制得酥皮;

[0033] 3) 将所述面皮包裹所述酥皮,制得面团,并将面团压片成型;

[0034] 4) 将压片成型后的面团包裹馅料,并压制成型,制得肉松饼雏形;

[0035] 5) 将所述肉松饼雏形进行烘烤,制得肉松饼;其中,相对于 100 重量份的所述面皮料,所述酥皮料的用量为 30-70 重量份,所述馅料的用量为 200-300 重量份;其中,

[0036] 所述面皮料包括粉料、酥油、植物油、糖、盐和水,所述粉料至少包括中筋面粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述粉料的用量为 50-60 重量%,所述酥油的用量为 15-30 重量%,所述植物油的用量为 2-3 重量%,所述糖的用量为 10-30 重量%,所述盐的用量为 1-5 重量%,所述水的用量为 5-15 重量%;

[0037] 所述酥皮料包括中筋面粉、酥油和植物油,且以所述酥皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的用量为 60-70 重量%,所述酥油的用量为 25-40 重量%,所述植物油的用量为 2-8 重量%;

[0038] 所述馅料包括豆蓉、肉松、酥油、糖、盐和薄荷,且以所述馅料的总重量为基准,所述豆蓉的用量为 45-55 重量%,所述肉松的用量为 20-30 重量%,所述酥油的用量为 10-20 重量%,所述糖的用量为 8-20 重量%,所述盐的用量为 1-5 重量%,所述薄荷的用量为 0.5-3 重量%。

[0039] 同样地,所述豆蓉可以为本领域常规使用的豆蓉类型,例如,在本发明的一种优选的实施方式中,所述豆蓉可以选自绿豆蓉、红豆蓉和豌豆蓉中的一种或多种。

[0040] 当然,为了进一步降低薄荷味,且能使得制得的肉松饼依然具有清凉爽口的口感,在本发明的一种优选的实施方式中,所述豆蓉可以进一步选自豌豆蓉。

[0041] 所述豌豆蓉可以为市售豌豆蓉,当然,为了提高制得的肉松饼的营养及口感,且使得制得的肉松饼更符合现代人对健康的需求,所述豌豆蓉可以进一步选择为现做的豌豆蓉,以尽量降低食品添加剂的添加,所述豌豆蓉可以为直接煮熟后进行炒制,当然,为了使馅料具有更细腻的口感,在本发明的一种优选的实施方式中,所述豌豆蓉的制备方法包括:将豌豆去皮后与水混合进行蒸煮,制得蒸煮后的豌豆;将上述蒸煮后的豌豆炒制,

制得豌豆蓉。

[0042] 同样地,在本发明的一种更为优选的实施方式中,所述粉料可以为包括中筋面粉和杂粮粉,且以所述面皮料的总重量为基准,所述中筋面粉的用量为 45-55 重量%,所述杂粮粉的用量为 5-10 重量%。

[0043] 当然,步骤 3) 中的压片成型过程可以为仅进行 1 次,但是,为了在节省成本的前提下进一步提高制得的肉松饼饼皮的酥脆度,在本发明的一种优选的实施方式中,步骤 3) 中的压片成型过程可以进一步限定为将所述面团压片 2-3 次,且每次压片过程包括将面团压成片状后折叠为 2-4 层,再次形成面团。

[0044] 当然,为了使得制得的肉松饼饼皮更为酥脆,在本发明的一种更为优选的实施方式中,步骤 3) 中还可以包括在将所述面团压成片状后进行醒发。

[0045] 所述醒发过程可以按照本领域常规采用的醒发方式进行操作,例如,在本发明的一种优选的实施方式中,所述醒发过程可以进一步选择为将压成片状的面团于温度为 15-30℃ 的环境下放置 10-20min。

[0046] 以下将通过实施例对本发明进行详细描述。以下实施例中,所述中筋面粉、所述黄豆粉、所述绿豆粉、所述玉米粉、所述酥油、所述植物油、所述糖、所述盐、所述豌豆、所述绿豆、所述肉松、所述薄荷为常规市售品。其中,所述豌豆蓉为通过将豌豆去皮后与水混合进行蒸煮,制得蒸煮后的豌豆;将上述蒸煮后的豌豆炒制制得。所述绿豆蓉为通过将绿豆去皮后与水混合进行蒸煮,制得蒸煮后的绿豆;将上述蒸煮后的绿豆炒制制得。

[0047] 实施例 1

[0048] 1) 将 45g 中筋面粉、10g 黄豆粉、20g 酥油、2g 植物油、15g 糖、1g 盐和 7g 水混合后搅拌,制得面皮;

[0049] 2) 将 60g 中筋面粉、35g 酥油和 5g 植物油混合后搅拌,制得酥皮;

[0050] 3) 将 100g 上述制得的面皮包裹 30g 上述制得的酥皮,制得面团,并将面团压片 3 次后成型,将压片成型后的面团置于温度为 15℃ 的环境下放置 10min;

[0051] 4) 将 90g 豌豆蓉、50g 肉松、20g 酥油、30g 糖、6g 盐和 4g 薄荷混合后制得馅料,将醒发后的面团包裹 200g 上述制得的馅料制成肉松饼团,而后将上述肉松饼团均分为 8 块,并压制成型,制得肉松饼雏形;

[0052] 5) 将所述肉松饼雏形进行烘烤,制得肉松饼 A1。

[0053] 实施例 2

[0054] 1) 将 50g 中筋面粉、10g 绿豆粉、15g 酥油、2g 植物油、11g 糖、2g 盐和 10g 水混合后搅拌,制得面皮;

[0055] 2) 将 65g 中筋面粉、30g 酥油和 5g 植物油混合后搅拌,制得酥皮;

[0056] 3) 将 100g 上述制得的面皮包裹 70g 上述制得的酥皮,制得面团,并将面团压片 3 次后成型,将压片成型后的面团置于温度为 30℃ 的环境下放置 20min;

[0057] 4) 将 150g 豌豆蓉、84g 肉松、33g 酥油、24g 糖、3g 盐和 6g 薄荷混合后制得馅料,将醒发后的面团包裹 300g 上述制得的馅料制成肉松饼团,而后将上述肉松饼团均分为 10 块,并压制成型,制得肉松饼雏形;

[0058] 5) 将所述肉松饼雏形进行烘烤,制得肉松饼 A2。

[0059] 实施例 3

[0060] 1) 将 50g 中筋面粉、5g 玉米粉、25g 酥油、2g 植物油、10g 糖、1g 盐和 7g 水混合后搅拌,制得面皮;

[0061] 2) 将 65g 中筋面粉、30g 酥油和 5g 植物油混合后搅拌,制得酥皮;

[0062] 3) 将 100g 上述制得的面皮包裹 50g 上述制得的酥皮,制得面团,并将面团压片 3 次后成型,将压片成型后的面团置于温度为 20℃ 的环境下放置 15min;

[0063] 4) 将 150g 豌豆蓉、90g 肉松、30g 酥油、24g 糖、3g 盐和 3g 薄荷混合后制得馅料,将醒发后的面团包裹 260g 上述制得的馅料制成肉松饼团,而后将上述肉松饼团均分为 10 块,并压制成型,制得肉松饼雏形;

[0064] 5) 将所述肉松饼雏形进行烘烤,制得肉松饼 A3。

[0065] 实施例 4

[0066] 按照实施例 1 的制备方法进行制备,不同的是,将所述豌豆蓉替换为绿豆蓉,制得肉松饼 A4。

[0067] 实施例 5

[0068] 按照实施例 2 的制备方法进行制备,不同的是,将所述豌豆蓉替换为红豆蓉,制得肉松饼 A5。

[0069] 实施例 6

[0070] 按照实施例 1 的制备方法进行制备,不同的是,将所述黄豆粉替换为中筋面粉,制得肉松饼 A6。

[0071] 实施例 7

[0072] 按照实施例 2 的制备方法进行制备,不同的是,步骤 3) 中压片成型过程仅压片 1 次,制得肉松饼 A7。

[0073] 实施例 8

[0074] 按照实施例 3 的制备方法进行制备,不同的是,不将压片成型后的面团进行放置醒发操作,制得肉松饼 A8。

[0075] 对比例 1

[0076] 按照实施例 3 的制备方法进行制备,不同的是,不添加薄荷,制得肉松饼 D1。

[0077] 对比例 2

[0078] 按照实施例 3 的制备方法进行制备,不同的是,所述酥皮料的用量为 10g,制得肉松饼 D2。

[0079] 对比例 3

[0080] 按照实施例 3 的制备方法进行制备,不同的是,所述酥皮料的用量为 100g,制得肉松饼 D3。

[0081] 对比例 4

[0082] 按照实施例 3 的制备方法进行制备,不同的是,所述馅料的用量为 50g,制得肉松饼 D4。

[0083] 对比例 5

[0084] 按照实施例 3 的制备方法进行制备,不同的是,所述酥皮料中中间面粉的用量为 40g,酥油的用量为 55g,制得肉松饼 D5。

[0085] 对比例 6

[0086] 按照实施例 3 的制备方法进行制备,不同的是,所述馅料中豌豆蓉的用量为 60g,肉松的用量为 100g,制得肉松饼 D6。

[0087] 对比例 7

[0088] 市售友臣肉松饼 D7。

[0089] 测试例

[0090] 将上述 A1-A7 和 D1-D7 分别由不同的品尝人员(分别编号为 1#, 2#, 3#, 4# 和 5#)进行品尝,得到的品尝结果如表 1 所示。其中,品尝标准如下所示:

[0091] 口感佳:肉松饼饼皮香脆,肉松味浓郁,食之清凉爽口,食多不腻;

[0092] 口感良好:肉松饼饼皮香脆,食之较为清凉爽口;或是肉松饼饼皮香脆度较好,食之清凉爽口;

[0093] 口感一般:肉松饼饼皮较香脆,肉松味香浓,清凉度不够,食多易腻;

[0094] 口感较差:肉松饼饼皮香脆度不够;或是油腻感较重。

[0095] 表 1

[0096]

编号	1#	2#	3#	4#	5#
A1	口感佳	口感佳	口感佳	口感佳	口感佳
A2	口感佳	口感佳	口感佳	口感佳	口感良好
A3	口感佳	口感佳	口感佳	口感佳	口感佳
A4	口感佳	口感良好	口感良好	口感良好	口感良好
A5	口感良好	口感良好	口感良好	口感良好	口感佳
A6	口感良好	口感佳	口感良好	口感良好	口感良好

[0097]

A7	口感良好	口感良好	口感良好	口感良好	口感良好
D1	口感一般	口感一般	口感一般	口感一般	口感一般
D2	口感一般	口感较差	口感较差	口感较差	口感较差
D3	口感较差	口感一般	口感较差	口感较差	口感较差
D4	口感较差	口感一般	口感较差	口感较差	口感较差
D5	口感较差	口感较差	口感一般	口感较差	口感较差
D6	口感较差	口感较差	口感较差	口感较差	口感一般
D7	口感一般	口感一般	口感一般	口感一般	口感一般

[0098] 通过表 1 可以看出,在本发明范围内制得的肉松饼较之常规市售品具有更好的口感,食之清凉爽口,适于多食,且食多不腻,但是在本发明范围外制得的肉松饼则不具备该良好的口感,同时在本发明优选范围内制得的肉松饼则口感更好,不仅饼皮香脆,肉松味浓郁,符合一般肉松饼的口感需求,且食之清凉爽口,食多不腻,且因其中含有杂粮粉,使得其在具有良好口感的前提下更符合现代人对于健康的需求。

[0099] 以上详细描述了本发明的优选实施方式,但是,本发明并不限于上述实施方式中的具体细节,在本发明的技术构思范围内,可以对本发明的技术方案进行多种简单变型,这些简单变型均属于本发明的保护范围。

[0100] 另外需要说明的是,在上述具体实施方式中所描述的各个具体技术特征,在不矛盾的情况下,可以通过任何合适的方式进行组合,为了避免不必要的重复,本发明对各种可能的组合方式不再另行说明。

[0101] 此外,本发明的各种不同的实施方式之间也可以进行任意组合,只要其不违背本发明的思想,其同样应当视为本发明所公开的内容。