

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102715254 A

(43) 申请公布日 2012. 10. 10

(21) 申请号 201210162694. X

(22) 申请日 2012. 05. 24

(71) 申请人 苏州金记食品有限公司

地址 215128 江苏省苏州市吴中区吴中经济
开发区东湖路田上江路 202 号苏州金
记食品有限公司

(72) 发明人 金兴仓

(74) 专利代理机构 苏州铭浩知识产权代理事务
所（普通合伙） 32246

代理人 张一鸣

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006. 01)

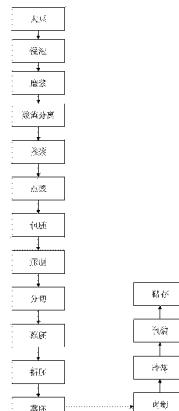
权利要求书 1 页 说明书 4 页 附图 1 页

(54) 发明名称

一种脆皮豆干及其制作方法

(57) 摘要

一种脆皮豆干及其制作方法，所述脆皮豆干的原料配方主要由 49.5—51.5% 的水、44.5—46.5% 的大豆、2—2.4 的食盐、0.9—1.3% 的味精、0.25—0.35% 的凝固剂以及 0.15—0.25% 的食用香料材料组成。本发明的豆干经过碱水浸泡、高温高压蒸煮和卤制后，其韧性极佳，咬劲足，口感有弹性，滋味丰富。



1. 一种脆皮豆干,其特征在于:所述脆皮豆干的原料配方主要由下列质量百分含量的材料组成:

水	49.5-51.5%;
大豆	44.5-46.5%;
食盐	2-2.4%;
味精	0.9-1.3%;
凝固剂	0.25-0.35%;
食用植物香料	0.15-0.25%。

2. 根据权利要求1所述的脆皮豆干,其特征在于:所述凝固剂为葡萄糖酸-δ-内酯、卤水或者石膏。

3. 根据权利要求1所述的脆皮豆干,其特征在于:所述食用植物香料选自葱、姜、大蒜、辣椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、花椒、小茴香、洋葱、丁香、香果、橘皮、白芷、薄荷、砂仁、肉豆蔻、芫荽、芥末、杏仁。

4. 根据权利要求1所述的脆皮豆干,其特征在于:所述脆皮豆干的原料配方还包含质量百分含量为0.1-0.3%的小苏打。

5. 一种采用权利要求1~3任一所述的脆皮豆干的原料配方制作脆皮豆干的方法,包括:

煮浆:将豆浆加热至98-100℃得到热豆浆;

点浆:向热豆浆中加入凝固剂并混合均匀,静置后凝固得到豆花;

包胚:将豆花转移至铺设好的布中,将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚;

泡胚:将豆干胚切割成块状后置于容器中,加入水和食用碱后进行加热蒸煮,得到泡胚;

蒸胚:用蒸汽对泡胚进行蒸煮得到蒸胚;

卤制:向煮沸的卤水中加入所述蒸胚制得脆皮豆干,其中所述卤水为水和食用植物香料的混合物。

6. 根据权利要求5所述的制作脆皮豆干的方法,其特征在于:包括将黄豆浸泡后磨浆得到豆浆原液。

7. 根据权利要求6所述的制作脆皮豆干的方法,其特征在于:将所述豆浆原液离心分离、并经80-100目的滤网过滤得到所述豆浆。

8. 根据权利要求5所述的制作脆皮豆干的方法,其特征在于:包括对冷却的脆皮豆干进行包装。

一种脆皮豆干及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种豆干及其制作方法,特别涉及一种脆皮豆干及其制作方法,属于风味食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 大豆含有丰富而全面的营养素,它集人体必需的高蛋白、必需氨基酸及多种微量元素为一体。用大豆制成的食品是高血压、糖尿病、肥胖症等患者健身强体的最佳食品。目前,利用大豆可以加工制成多种食用方便的豆制品,其中豆干、豆腐、百叶,由于蛋白质高于鸡、瘦肉,是一种营养丰富的食品,目前豆干的制作方法多为传统的浸泡、磨浆、过滤、煮浆、加凝固剂(如:卤水、石膏)成嫩豆腐,再经挤压成豆干。现有豆干存在的问题是韧性不佳、咬劲不足。

发明内容

[0003] 本发明提供一种脆皮豆干及其制作方法,目的是解决现有的豆干韧性不佳、咬劲不足的问题。

[0004] 为达到上述目的,本发明采用的第一种技术方案是:一种脆皮豆干,所述脆皮豆干的原料配方由下列质量百分含量的材料组成:

水	49.5-51.5%;
大豆	44.5-46.5%;
食盐	2-2.4%;
味精	0.9-1.3%;
凝固剂	0.25-0.35%;
食用植物香料	0.15-0.25%。

[0005] 为达到上述目的,本发明采用的第二种技术方案是:一种制作脆皮豆干的方法,包括:

煮浆:将豆浆加热至98-100℃得到热豆浆;

点浆:向热豆浆中加入凝固剂并混合均匀,静置后凝固得到豆花;

包胚:将豆花转移至铺设好的布中,将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚;

泡胚:将豆干胚切割成块状后置于容器中,加入水和食用碱后进行加热蒸煮,得到泡胚;

蒸胚:用蒸汽对泡胚进行蒸煮得到蒸胚;

卤制:向煮沸的卤水中加入所述蒸胚制得脆皮豆干,其中所述卤水为水和食用植物香料的混合物。

[0006] 上述技术方案中的有关内容解释如下:

1、上述方案中,所述凝固剂为葡萄糖酸-δ-内酯、卤水或者石膏。

[0007] 2、上述方案中，所述食用香料选自葱、姜、大蒜、辣椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、花椒、小茴香、洋葱、丁香、香果、橘皮、白芷、薄荷、砂仁、肉豆蔻、芫荽、芥末、杏仁。

[0008] 3、上述方案中，包括将黄豆浸泡后磨浆得到豆浆原液。

[0009] 4、上述方案中，将所述豆浆原液离心分离，并经 80-100 目的滤网过滤得到所述豆浆。

[0010] 5、上述方案中，包括对冷却的脆皮豆干进行包装。

[0011] 6、上述方案中，所述食用碱即为小苏打。

[0012] 由于上述技术方案运用，本发明与现有技术相比具有下列优点和效果：

本发明的豆干经过碱水浸泡、高温高压蒸煮和卤制后，其韧性极佳，咬劲足，口感有弹性，滋味丰富。

附图说明

[0013] 附图 1 为本发明的流程图。

具体实施方式

[0014] 下面结合附图及实施例对本发明作进一步描述：

实施例一：一种脆皮豆干及其制备方法

一种脆皮豆干，所述脆皮豆干的原料配方由下列质量百分含量的材料组成：

水 49.5-51.5%；

大豆 44.5-46.5%；

食盐 2-2.4%；

味精 0.9-1.3%；

凝固剂 0.25-0.35%；

食用植物香料 0.15-0.25%。

[0015] 参见附图 1 所示，制作脆皮豆干的方法，包括：

煮浆：将豆浆加热至 98-100℃ 得到热豆浆；

点浆：向热豆浆中加入凝固剂并混合均匀，静置后凝固得到豆花；

包胚：将豆花转移至铺设好的布中，将布封口后对其进行压榨以使豆花中的水分榨出得到豆干胚；

泡胚：将豆干胚切割成块状后置于容器中，加入水和食用碱后进行加热蒸煮，得到泡胚；

蒸胚：用蒸汽对泡胚进行蒸煮得到蒸胚；

卤制：向煮沸的卤水中加入所述蒸胚制得脆皮豆干，其中所述卤水为水和食用香料的混合物。

[0016] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案，所述凝固剂为葡萄糖酸- δ -内酯、卤水或者石膏。

[0017] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案，所述食用香料选自葱、姜、大蒜、辣椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、花椒、小茴香、洋葱、丁香、香果、橘皮、白芷、薄荷、砂仁、肉豆蔻、芫荽、芥末、杏仁。

[0018] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案，包括将黄豆浸泡后磨浆得到豆浆原液。

[0019] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案，将所述豆浆原液离心分离、并经 80-100 目的滤网过滤得到所述豆浆。

[0020] 本发明具体实施方式的进一步优选的技术方案，包括对冷却的脆皮豆干进行包装。

[0021] 实施例二：一种脆皮豆干及其制备方法

一种脆皮豆干，所述脆皮豆干的原料配方如下：

水	51.4 公斤；
大豆	45 公斤；
食盐	2 公斤；
味精	1 公斤；
凝固剂	0.25 公斤；
食用植物香料	0.25 公斤；
小苏打	0.1 公斤。

[0022] 参见附图 1 所示，制作脆皮豆干的方法，包括：

1、大豆验收：由检验员按照大豆的原料标准进行外观、蛋白质、水分、异常豆的监测，符合要求就接收和入库。

[0023] 2、清洗浸泡：将大豆用轨道输送车输入浸泡池中，先用水进行清洗除去表层灰尘后排净，然后在加自来水进行浸泡，浸泡时间夏季 8-12 小时，冬季 12-24 小时，以大豆浸泡后胚芽出现凹陷、发白为标准。

[0024] 3、磨浆：将浸泡好的大豆通过磨浆机自动磨浆，然后加水稀释调节浓度在 10-12° Bé (波美度) 后通过管道送入离心机进行浆渣分离。

[0025] 4、浆渣分离：离心时采用 80-100 目滤网提取出豆浆，豆渣排出，此工序须进行三次。去渣后的豆浆通过管道送入储浆罐。

[0026] 5、煮浆：将储浆罐中的豆浆通过泵打入五连罐煮浆器，将豆浆加热到 98-100℃。

[0027] 6、点浆：将蒸煮后的豆浆打入点浆罐中，然后边搅拌边加入定量的石膏凝固剂液体，全部加完后，静置凝固 25-30 分钟。

[0028] 7、包胚：将经过点浆凝固的豆花搅拌打碎后，用盆舀出豆花浇注到已铺好布的不锈钢模具内，刮平豆花，叠好布后放入压机下进行压制。

[0029] 8、压制：在一缸豆花全部分批浇到干子模具后，打开压机进行压制，压制时间 20-25 分钟。

[0030] 9、分切：将压制好的干子取出，用小刀按切板大小分切成 15×9cm 大小的胚子。

[0031] 10、泡胚：在蒸煮锅中加入定量水和定量的小苏打，烧开后将分切好的胚子投入进行蒸煮泡胚，蒸煮时间 12-15 分钟，蒸煮时每隔 3-4 分钟须翻动防止粘锅。

[0032] 11、折胚：取出泡好的胚子，然后逐个手工折叠在一起，并垂直摆放于托盘上。

[0033] 12、蒸胚：将折好的胚子连托盘一起放置于蒸箱中，关闭蒸箱门，打开蒸汽阀，调节蒸汽压力 1.5-2.01 kgf/cm² 进行蒸煮，蒸煮时间 20-25 分钟。

[0034] 13、卤制：在卤制锅中加入定量自来水，然后加入天然香料八角烧煮，待卤汁烧开

后放入定量的已蒸胚的脆皮干进行卤制,卤制时间 20-25 分钟。

[0035] 14、冷却 :将卤制后的香干放置于摊凉机上进行鼓风冷却,冷却时间 10-15 分钟,冷却后放置于周转筐中。

[0036] 15、包装 :在电子秤上称取标示规格重量 $\pm 5g$ 的脆皮干后装入真空包装袋中,然后放置于真空包装机上抽真空、封口和喷码。抽真空的时间为 5-6 秒,有漏气的包装产品须挑出。

[0037] 16、入库 :将包装好的脆皮干放置于 2-5℃的冷库中进行储存,储存时间小于 36 小时。

[0038] 上述实施例只为说明本发明的技术构思及特点,其目的在于让熟悉此项技术的人士能够了解本发明的内容并据以实施,并不能以此限制本发明的保护范围。凡根据本发明精神实质所作的等效变化或修饰,都应涵盖在本发明的保护范围之内。

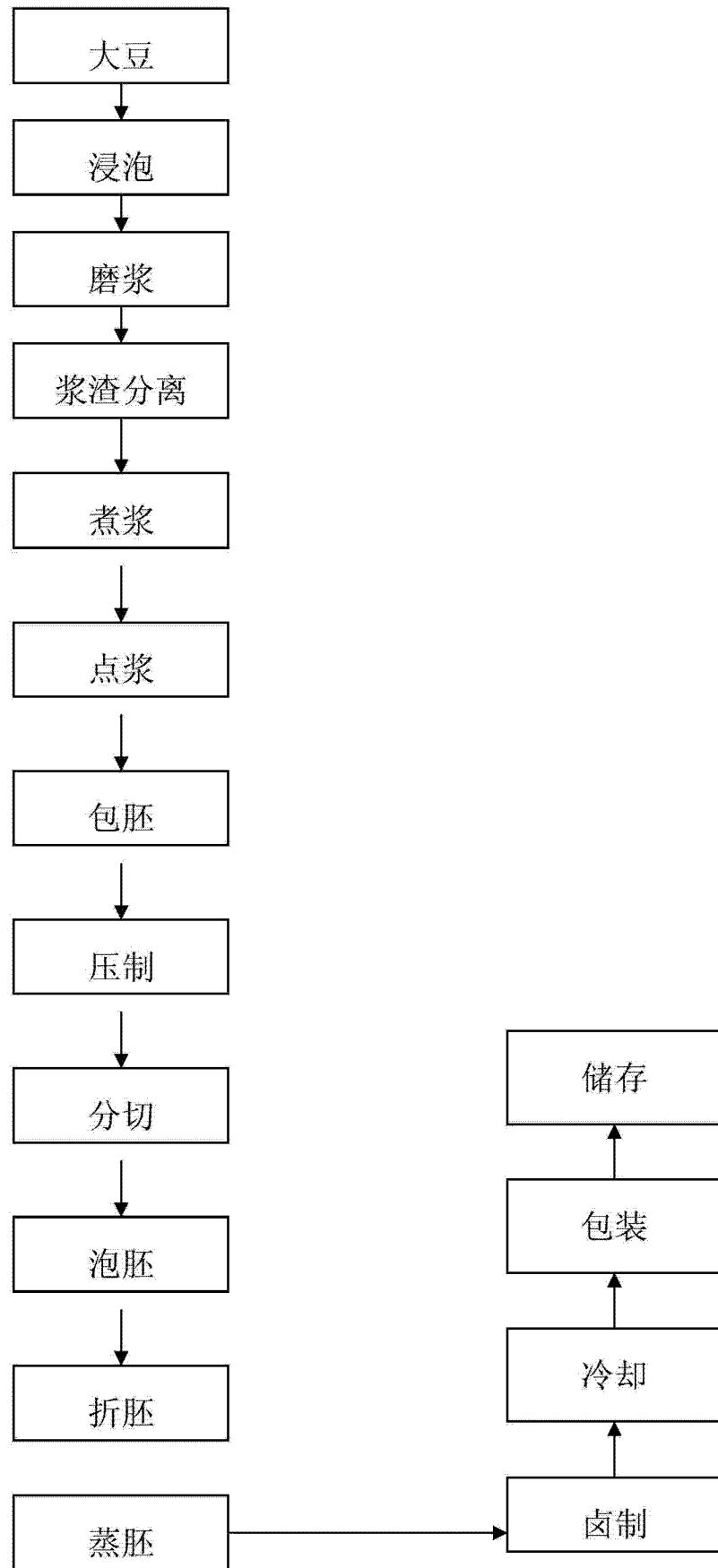


图 1