(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 104542866 A
(43)申请公布日 2015.04.29

(21)申请号 201510063065.5

(22)申请日 2015.02.08

(71)申请人 通海县秀湖食品工业有限公司
地址 652700 云南省玉溪市通海县秀山街道办事处郑家营

(72)发明人 刘贵才

(51)Int.Cl.
A21D 13/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

油炸松茸云腿月饼及其制作方法

(57)摘要

油炸松茸云腿月饼及其制作方法，用以下主要原料制成：小麦粉、松茸、火腿丁、白糖、炒粉、蜂蜜、精炼油、饴糖和水；原料经过制云腿丁、制松茸、制面团、制炒粉、制馅心、包馅成型和烘烤步骤以后，进行包装，得到油炸松茸云腿月饼商品。其中松茸经切片后油炸，整体放入馅心中。本发明产品口味新颖，传统云腿月饼入口时有咸甜味和酥脆感，添加油炸松茸之后，火腿的香味与油炸松茸的香味相互融合，其余的配料与这两个相互融合，起到突出火腿和油炸松茸香味的作用；口感突出，片状的油炸松茸整体添加在馅心中，使用时可以直接咀嚼到块状的松茸，大大增加了本产品的口感；留香持久，经过油炸后松茸在月饼中保留的香气时间较长。

CN 104542866 A

1. 油炸松茸云腿月饼，其特征在于，该月饼包括以下重量份数的原料：小麦粉 29~31 份、松茸 3~5 份、火腿丁 23~27 份、白糖 9~11 份、炒粉 2~3 份、蜂蜜 6~7 份、精炼油 17~19 份、饴糖 4~6 份和水 9~11 份。

2. 如权利要求 1 所述的油炸松茸云腿月饼及其制作方法，其特征在于，包括以下制作步骤：

（a）制火腿丁：选用云南宣威火腿，经表皮火烧、去皮、洗净、蒸熟、剔骨后，把火腿的肥肉与瘦肉分开，分别切成 4 mm×4 mm×4 mm 的肉丁，备用；

（b）制松茸：选用云南野生菌松茸，经洗净、凉干后，切成厚 0.2~0.4 cm，长 4~6 cm 的薄片，用盐、味精、淹制 2~3 h，放入植物油锅炸 5~7 min，温度控制在 170~180 ℃，当其表面呈金黄色即可，油炸结束后，将所有炸好的松茸薄片浸泡于炸松茸薄片油锅的油中，1~3 小时后取出滤油，备用；

（c）制面团：将小麦粉 29~31 份、白糖 4~5 份和饴糖 4~6 份混合，加水 9~11 份搅拌均匀，再加入精炼油 5~7 份进行搅拌，得到柔软细腻的筋性面团，备用；

（d）制炒粉：将糯米放在炒锅中炒香，糯米表面开始有黄色时出锅，再将炒好的糯米磨成糯米粉，得到炒粉，备用；

（e）制馅心：将瘦肉制成的火腿丁 16~18 份、肥肉制成的火腿丁 7~9 份、将火腿丁 23~25 份、蜂蜜 6~7 份、白糖 5~7 份、松茸 3~5 份、炒粉 2~3 份和精炼油 11~13 份混合搅拌均匀备用；

（f）包馅成型：包馅成型：取面团 24~28 g，用手将面团捏成边薄中间厚的圆形馅皮，包入 30~35 g 的馅心并捏成鼓形生饼；

（g）烘烤：将生饼摆入烤盘，放入烤炉烘烤，烤炉温度控制在 220~240 ℃，烘烤时间为 18~20 min，当饼皮呈棕黄色，底面棕红色，即可出炉，将出炉的月饼送入冷却车间 1~3 h 冷却；

（h）包装：冷却好的月饼送入包装车间进行消毒、质检、包装、出产。

油炸松茸云腿月饼及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域，涉及一种油炸松茸云腿月饼及其制作方法。

背景技术

[0002] 滇式月饼属于滇式菜系的一种，主要起源并流行于云南、贵州及周边地区，有别于其他地区的各式月饼，其主要特点是馅料采用了滇式火腿，饼皮疏松，馅料咸甜适口，有独特的滇式火腿香味。云腿月饼是滇式月饼主要代表之一。

[0003] 在传统工艺中，制作云腿月饼的主要原料有：面粉、色拉油、黄油、火腿、蜂蜜、鸡蛋、糖、盐。制作方法主要有以下步骤：

1、制面皮：将面粉、白糖、盐，鸡蛋、黄油、色拉油和蜂蜜混合，加水搅拌均匀；

2、制馅料：将蒸熟的火腿切成黄豆大小的丁与炒熟的面粉、盐、蜂蜜和色拉油混合，搅拌均匀；

3、包月饼：取面皮 20~30 克，用手揉匀，拍打成饼状，包入 30~40 克的馅心，把开口处捏在一起，然后倒置过来整形，压扁成生饼，放在涂了油的烤盘上；

4、烤制：将生饼放入烤箱中，烘烤至月饼表面金黄色时，即可出炉。

[0004] 这种用传统方法制出的云腿月饼，外观褐黄且略硬，食用时酥而不散，故俗称“硬壳火腿饼”。食之酥松，甜中带咸，油而不腻，有浓郁的火腿香味。

[0005] 松茸，学名松口蘑，别名松蕈、合菌、台菌，隶属担子菌亚门，口蘑科，具有独特的浓郁香味，在云南多地有产。松茸含有 18 种氨基酸、14 种人体必需微量元素、49 种活性营养物质、5 种不饱和脂肪酸、8 种维生素、2 种糖蛋白、丰富的膳食纤维和多种活性酶，另含有 3 种珍贵的活性物质，分别是双链松茸多糖、松茸多肽和全世界独一无二的抗癌物质—松茸醇。相传 1945 年 8 月广岛原子弹袭击后，唯一存活的多细胞微生物只有松茸，目前全世界都不能人工培植。松茸不仅营养均衡、充足，其药用价值极高，现代医学表明，松茸具有提高免疫力、抗癌抗肿瘤、治疗糖尿病及心血管疾病、抗衰老养颜、促肠胃保肝脏等多种功效。

[0006] 目前，大部分松茸作为新鲜食材，直接加工食用，少部分用于保健品和添加到糕点中。将松茸加入到云腿月饼中，制成油炸松茸云腿月饼的技术，经检索尚未见报导。

发明内容

[0007] 本发明针对现有技术中松茸在月饼食品的加工领域内没有得到利用的问题，提供一种油炸松茸云腿月饼及其制作方法，该月饼的主要原料重量份计算包括：小麦粉 29~31 份、松茸 3~5 份、火腿丁 23~27 份、白糖 9~11 份、炒粉 2~3 份、蜂蜜 6~7 份、精炼油 17~19 份、饴糖 4~6 份和水 9~11 份。

[0008] 上述油炸松茸云腿月饼，其制作包括以下加工步骤：

(a) 制火腿丁：选用云南宣威火腿，经表皮火烧、去皮、洗净、蒸熟、剔骨后，把火腿的肥肉与瘦肉分开，切成 4 mm×4 mm×4 mm 的肉丁，备用；

(b)制松茸：选用云南野生菌松茸，经洗净、凉干后，切成厚 0.2~0.4 cm，长 4~6 cm 的薄

片，用盐、味精、淹制 2~3 h，放入植物油锅炸 5~7 min，温度控制在 170~180 ℃，当其表面呈金黄色即可，油炸结束后，将所有炸好的松茸薄片浸泡于炸松茸薄片油锅的油中，1~3 小时后取出滤油，备用；

（c）制面团：将小麦粉 29~31 份、白糖 4~5 份和饴糖 4~6 份混合，加水 9~11 份搅拌均匀，再加入精炼油 5~7 份进行搅拌，得到柔软细腻的筋性面团，备用；

（d）制炒粉：将糯米放在炒锅中炒香，糯米表面开始有黄色时出锅，再将炒好的糯米磨成糯米粉，得到炒粉，备用；

（e）制馅心：将瘦肉制成的火腿丁 16~18 份、肥肉制成的火腿丁 7~9 份、将火腿丁 23~25 份、蜂蜜 6~7 份、白糖 5~7 份、松茸 3~5 份、炒粉 2~3 份和精炼油 11~13 份混合搅拌均匀备用；

（f）包馅成型：包馅成型：取面团 24~28 g，用手将面团捏成边薄中间厚的圆形馅皮，包入 30~35 g 的馅心并捏成鼓形生饼；

（g）烘烤：将生饼摆入烤盘，放入烤炉烘烤，烤炉温度控制在 220~240 ℃，烘烤时间为 18~20 min，当饼皮呈棕黄色，底面棕红色，即可出炉，将出炉的月饼送入冷却车间 1~3 h 冷却；

（h）包装：冷却好的月饼送入包装车间进行消毒、质检、包装、出产。

[0009] 本技术方案制成的产品与传统技术相比，具有以下优点：

一、口味新颖：传统云腿月饼入口时有咸甜味和酥脆感，添加油炸松茸之后，火腿的香味与油炸松茸的香味相互融合，其余的配料与这两个相互融合，起到突出火腿和油炸松茸香味的作用。

[0010] 二、口感突出：片状的油炸松茸整体添加在馅心中，使用时可以直接咀嚼到块状的松茸，大大增加了本产品的口感。

[0011] 三、留香持久：经过油炸后松茸在月饼中保留的香气时间较长。

具体实施方式

[0012] 一种油炸松茸云腿月饼，包括以下重量份数的原料：小麦粉 30 份、松茸 4 份、火腿丁 24 份、白糖 10 份、炒粉 2.5 份、蜂蜜 6.5 份、精炼油 18 份、饴糖 5 份和水 10 份。

[0013] 上述油炸松茸云腿月饼的制作包括以下加工步骤：

（a）制火腿丁：选用云南宣威火腿，经表皮火烧、去皮、洗净、蒸熟、剔骨后，把火腿的肥肉与瘦肉分开，分别切成 4 mm×4 mm×4 mm 的肉丁，备用；

（b）制松茸：选用云南野生菌松茸，经洗净、凉干后，切成厚 0.3 cm，长 5 cm 的薄片，用盐、味精、淹制 2.5 h，放入植物油锅炸 6 min，温度控制在 175 ℃，当其表面呈金黄色即可，油炸结束后，将所有炸好的松茸薄片浸泡于炸松茸薄片油锅的油中，1 小时后取出滤油，备用；

（c）制面团：将小麦粉 30 份、白糖 4 份和饴糖 5 份混合，加水 10 份搅拌均匀，再加入精炼油 6 份进行搅拌，得到柔软细腻的筋性面团，备用；

（d）制炒粉：将糯米放在炒锅中炒香，糯米表面开始有黄色时出锅，再将炒好的糯米磨成糯米粉，得到炒粉，备用；

（e）制馅心：将瘦肉制成的火腿丁 17 份、肥肉制成的火腿丁 8 份、蜂蜜 6.5 份、白糖 6

份、松茸 4 份、炒粉 2.5 份和精炼油 12 份混合搅拌均匀备用；

（f）包馅成型：包馅成型：取面团 26 g，用手将面团捏成边薄中间厚的圆形馅皮，包入 33 g 的馅心并捏成鼓形生饼；

（g）烘烤：将生饼摆入烤盘，放入烤炉烘烤，烤炉温度控制在 230 ℃，烘烤时间为 19 min，当饼皮呈棕黄色，底面棕红色，即可出炉，将出炉的月饼送入冷却车间 2 h 冷却；

（h）包装：冷却好的月饼送入包装车间进行消毒、质检、包装、出产。