



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107873772 A

(43)申请公布日 2018.04.06

(21)申请号 201711071761.6

(22)申请日 2017.11.03

(71)申请人 蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县榴城镇
307省道北

(72)发明人 于雷 董其云

(74)专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 李德胜

(51)Int.Cl.

A21D 13/047(2017.01)

A21D 13/60(2017.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种速冻超大芝麻球及其生产工艺

(57)摘要

一种速冻超大芝麻球,由以下重量比的原料制备而成:糯米粉950-1050g、大米粉80-200g、豆沙馅3-5g、白糖350-400g、复配改良剂8-12g、水650-720g。本发明的有益效果为:本发明配料配比科学合理,加工工艺优化创新,制备后的麻球其直径较传统的麻球直径更大,且内部网状支撑强,肉感丰富,口感纯正。

1. 一种速冻超大芝麻球,其特征在于,由以下重量比的原料制备而成:

糯米粉950-1050g、大米粉80-200g、豆沙馅3-5g、白糖350-400g、复配改良剂8-12g、水650-720g。

2. 根据权利要求1所述的一种速冻超大芝麻球,其特征在于,所述的原料的优选质量为:糯米粉1000g、大米粉140g、豆沙馅4g、白糖375g、复配改良剂10g、水680g。

3. 根据权利要求1所述的一种速冻超大芝麻球,其特征在于:所述的复配型改良剂采用以下原料制备而成:羧甲基纤维素钠10-15份、魔芋胶2-4份、小苏打2-4份、乳化剂1-2份、维生素C2-4份、复合酶2-4份。

4. 制备上述实施例1或2中的速冻超大芝麻球方法,其特征在于,包括下述步骤:

1) 将白糖进行预先粉碎至颗粒细度为12-25um,备用;

2) 将步骤1中处理后的白糖和复配添加剂干混均匀,加入原料中的水,然后开启搅拌,搅拌时控制转速为250-300r/min,搅拌均匀后,备用;

3) 将原料中的大米粉与糯米粉进行混合后,加入容器中,混合均匀后,加入上述步骤2中处理的原料,然后开启和面处理;

4) 待上述步骤3中和面结束后,把和好的面团分割成小丸子,然后手工搓圆后、沾上芝麻;

5) 将上述步骤4做好小丸子放入生坯放入塑料模具中,迅速放入速冻库中,速冻至产品中心温度为 $-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$;

6) 待上述步骤5中速冻后的丸子进行真空包装后,带包装置于温度为 $-30 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 的冷库中,即可;

7) 待油锅内油温上升至 170°C 时,将上述步骤6中的小丸子从冷库中取出,去除包装,放入油锅,待麻球慢慢漂起来,且麻球不再变大时,油温升至 $180-190^{\circ}\text{C}$ 进行高温定型2-5min,炸成金黄色即可。

一种速冻超大芝麻球及其生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及糯米油炸制品芝麻球的加工技术领域,具体涉及一种速冻超大芝麻球及其生产工艺。

背景技术

[0002] 大麻球又称麻团,属于油炸面食的一种,是百姓喜爱的传统食品。随着消费方式转变,专业速冻食品迅猛发展,速冻麻球已成为速冻行业快速增长的新食品。

[0003] 传统的麻球和普通的大麻球其实际的配方及制备工艺相对单一,且经过速冻后,外观参差不齐、内部口感韧性差,麻球内部空、外皮单薄,外部口感皮软,速冻后麻球直径缩小只能达到5-6cm。因此在速冻麻球制备的领域中,如何获得尺寸较大、外观圆正的麻球,并保证麻球在内部含有更多网状支撑,提高肉感且不破坏麻球支撑力,口感外酥内糯,是目前速冻麻球生产加工技术的瓶颈。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是克服背景技术的不足,提供一种标准化配方,配比科学,加工工艺创新,尺寸直径大、品相圆正、口感丰富且支撑力强的速冻超大芝麻球及其生产工艺。

[0005] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0006] 一种速冻超大芝麻球,其特征在于,由以下重量比的原料制备而成:

[0007] 糯米粉950-1050g、大米粉80-200g、豆沙馅3-5g、白糖350-400g、复配改良剂8-12g、水650-720g;

[0008] 上述原料的优选分量为:

[0009] 糯米粉1000g、大米粉140g、豆沙馅4g、白糖375g、复配改良剂10g、水680g;

[0010] 所述的复配型改良剂采用以下原料制备而成:羧甲基纤维素钠10-15份、魔芋胶2-4份、小苏打2-4份、乳化剂1-2份、维生素C2-4份、复合酶2-4份;

[0011] 制备上述速冻超大芝麻球的方法,其特征在于,包括下述步骤:

[0012] 1) 将白糖进行预先粉碎至颗粒细度为12-25um,备用;

[0013] 2) 将步骤1中处理后的白糖和复配添加剂干混均匀,加入原料中的水,然后开启搅拌,搅拌时控制转速为250-300r/min,搅拌均匀后,备用;

[0014] 3) 将原料中的大米粉与糯米粉进行混合后,加入容器中,混合均匀后,加入上述步骤2中处理的原料,然后开启和面处理;

[0015] 4) 待上述步骤3中和面结束后,把和好的面团分割成小丸子,然后手工搓圆后、沾上芝麻;

[0016] 5) 将上述步骤4做好小丸子放入生坯放入塑料模具中,迅速放入速冻库中,速冻至产品中心温度为 $-18\pm 2^{\circ}\text{C}$;

[0017] 6) 待上述步骤5中速冻后的丸子进行真空包装后,带包装置于温度为 $-30\pm 2^{\circ}\text{C}$

的冷库中,即可;

[0018] 7)待油锅内油温上升至170℃时,将上述步骤6中的小丸子从冷库中取出,去除包装,放入油锅,待麻球慢慢漂起来,且麻球不再变大时,油温升至180-190℃进行高温定型2-5min,炸成金黄色即可。

[0019] 本发明中,通过糯米粉与大米粉科学配比,用经过预粉碎的白糖制备糖水剂进行和面,添加复配型改良剂,采用独特的工艺手段,既提升了面团的膨胀度和柔韧性,又通过内部海绵网状结构的形成增加了面团的粘度和支撑力,最终赋予了速冻超大芝麻球良好的外观和丰富的内容:色泽金黄,外形圆正,不塌架,直径可达7.8-8.8cm,外酥脆里软糯,内部海绵网状,口感丰富,口味纯正。

[0020] 本发明中,采用糯米粉与大米粉的相互配比结合,配合复合型改良剂的使用,确保了粉料的高胶质率同时,提高了粉料的粘性,在进行制备时,通过白糖的预先粉碎至细料后制备含糖水剂进行和面时的添加,确保和面后的面团高筋高粘,在小丸子制备后通过预先遇冷至指定温度后,进行包装后超低温储存后,炸制时,控制油温170℃,炸制麻团漂浮后,升温至180-190℃进行定型处理后,获得,保证了麻团的支撑力强,直径的同时内部组织纹理多,多肉且口感好。

[0021] 本发明的有益效果为:本发明配料配比科学合理,加工工艺优化创新,制备后的麻球其直径较传统的麻球直径更大,且内部网状支撑强,肉感丰富,口感纯正。

具体实施方式

[0022] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施方式的实例对本发明做进一步详细说明。

[0023] 实施例一

[0024] 一种速冻超大芝麻球,由以下重量比的原料制备而成:

[0025] 糯米粉950g、大米粉80g、豆沙馅3g、白糖350g、复配改良剂8g、水650g;

[0026] 所述的复配型改良剂采用以下原料制备而成:羧甲基纤维素纳10份、魔芋胶2份、小苏打2份、乳化剂1份、维生素C2份、复合酶2份;

[0027] 制备上述速冻超大芝麻球的方法,包括下述步骤:

[0028] 1)将白糖进行预先粉碎至颗粒细度为12um,备用;

[0029] 2)将步骤1中处理后的白糖和复配添加剂干混均匀,加入原料中的水,然后开启搅拌,搅拌时控制转速为250r/min,搅拌均匀后,备用;

[0030] 3)将原料中的大米粉与糯米粉进行混合后,加入容器中,混合均匀后,加入上述步骤2中处理的原料,然后开启和面处理;

[0031] 4)待上述步骤3中和面结束后,把和好的面团分割成小丸子,然后手工搓圆后、沾上芝麻;

[0032] 5)将上述步骤4做好小丸子放入生坯放入塑料模具中,迅速放入速冻库中,速冻至产品中心温度为-18℃;

[0033] 6)待上述步骤5中速冻后的丸子进行真空包装后,带包装置于温度为-30℃的冷库中,即可;

[0034] 7)待油锅内油温上升至170℃时,将上述步骤6中的小丸子从冷库中取出,去除包

装,放入油锅,待麻球慢慢漂起来,且麻球不再变大时,油温升至180℃进行高温定型2-5min,炸成金黄色即可。

[0035] 实施例二

[0036] 一种速冻超大芝麻球,由以下重量比的原料制备而成:

[0037] 糯米粉1000g、大米粉140g、豆沙馅4g、白糖375g、复配改良剂10g、水680g;

[0038] 所述的复配型改良剂采用以下原料制备而成:羧甲基纤维素纳10-15份、魔芋胶3份、小苏打3份、乳化剂1.5份、维生素C3份、复合酶3份;

[0039] 制备上述速冻超大芝麻球的方法,其特征在于,包括下述步骤:

[0040] 1) 将白糖进行预先粉碎至颗粒细度为18um,备用;

[0041] 2) 将步骤1中处理后的白糖和复配添加剂干混均匀,加入原料中的水,然后开启搅拌,搅拌时控制转速为270r/min,搅拌均匀后,备用;

[0042] 3) 将原料中的大米粉与糯米粉进行混合后,加入容器中,混合均匀后,加入上述步骤2中处理的原料,然后开启和面处理;

[0043] 4) 待上述步骤3中和面结束后,把和好的面团分割成小丸子,然后手工搓圆后、沾上芝麻;

[0044] 5) 将上述步骤4做好小丸子放入生坯放入塑料模具中,迅速放入速冻库中,速冻至产品中心温度为-16℃;

[0045] 6) 待上述步骤5中速冻后的丸子进行真空包装后,带包装置放于温度为-32℃的冷库中,即可;

[0046] 7) 待油锅内油温上升至170℃时,将上述步骤6中的小丸子从冷库中取出,去除包装,放入油锅,待麻球慢慢漂起来,且麻球不再变大时,油温升至185℃进行高温定型3min,炸成金黄色即可。

[0047] 以下为本发明制备的麻团与现有市场制备麻团后的技术对比试验:

[0048] A: 实验组

[0049] B: 参照组

[0050] 实验组采用本申请制备的麻团50枚;参照组采用市场制备的麻团50枚;分别进行直径和承受重量平均值测量,具体实现数据如下表:

[0051] 注:承受量平均值定义问,将麻团置放于平面上,在麻团上进行平板的施加,测量平板的质量

[0052]

	承受重量平均值 (g)	直径平均值 (cm)	肉眼观察内部纹理
--	-------------	------------	----------

[0053]

A	68g	7.89	纹理密集
B	45g	5.45	纹理稀疏

[0054] 由此可见,本申请中制备后的麻团,其实际的承受量为68g,较现有的高出23g;实际直径平均值为7.89cm,较现有的高出2.44cm,由此可见,本发明制备的麻团实际的支撑力及其实际的尺寸均高于现有技术水平,同时内部纹理也相对较为密集,因此实际的肉感也

相对较为强。

[0055] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。