



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102987038 A

(43) 申请公布日 2013. 03. 27

(21) 申请号 201110264600. 5

(22) 申请日 2011. 09. 08

(71) 申请人 宋美娜

地址 265706 山东省龙口市南山双语学校

(72) 发明人 宋美娜

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

### (54) 发明名称

一种芝麻酥糕的制作方法

### (57) 摘要

本发明公开了一种芝麻酥糕的制作方法, 其属于食品加工技术领域, 其主要步骤为: 将白芝麻仁, 面粉分别炒熟, 与砂糖粉混合拌匀, 擀成粉末, 过铜筛即成酥粉; 将饴糖、白砂糖熬至约 140℃, 稍脆时即成糖衣; 将酥粉炒至约 40℃左右, 取少量酥粉均匀撒在操作台上, 再将煮好的糖衣放上, 在糖衣表面撒些酥粉, 擀成方型薄片, 再铺上部分热酥粉, 对折擀薄, 反复五次, 直至糖衣较薄, 夹粉均匀为止; 夹粉完成后, 加工成方形, 即可进行成品包装。本发明产品制作简单, 长方形片, 糖衣酥粉基本均匀, 色泽为棕黄色、具有浓香的芝麻香味, 吃起来松酥香甜、不粘牙, 无异味, 营养价值高, 弹性较好。

1. 一种芝麻酥糕的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将白芝麻仁,面粉分别炒熟呈金黄色,配以经过加工的砂糖粉混合拌匀,放入石臼里擀成粉末,然后过铜筛即成酥粉。

(2) 将饴糖、白砂糖熬至约 140℃,糖浆稍脆时即得糖衣。

(3) 将酥粉炒至约 40℃左右,,取少量酥粉均匀撒在操作台上,将煮好的糖衣放上,在糖衣表面撒些酥粉,擀成方型薄片,再铺上部分热酥粉,对折擀薄,反复五次,直至糖衣较薄,夹粉均匀为止,即得糖胚。

(4) 将糖坯捏成长条,用三块木板条夹压成方型长条,撤去木板条,用铜刀左右夹住,再另用糖刀切成片块,切后用木板条夹实,按次序逐片用刀拨离,即得芝麻酥糕,可进行成品包装。

## 一种芝麻酥糕的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种芝麻酥糕的制作方法,其属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 酥糕作为我国传统风味食品,以酥脆为最大特点,味道清香,深受大众喜好,随着国民经济的发展,人民生活水平的提高,糕点食品消费也从数量型转向质量型,希望可以改变糕点味道的单一性,能品尝到带有浓厚芝麻香味的糕点。

### 发明内容

[0003] 为了满足人们对芝麻香味糕点食品的需要,本发明提供了一种芝麻酥糕的制作方法。

[0004] 为了达到上述目的,本发明的技术方案如下:一种芝麻酥糕的制作方法,其特点是,包括以下步骤:

[0005] (1) 将白芝麻仁,面粉分别炒熟呈金黄色,配以经过加工的砂糖粉混合拌匀,放入石臼里擀成粉末,然后过铜筛即成酥粉。

[0006] (2) 将饴糖、白砂糖熬至约 140℃,糖浆稍脆时即得糖衣。

[0007] (3) 将酥粉炒至约 40℃左右,,取少量酥粉均匀撒在操作台上,将煮好的糖衣放上,在糖衣表面撒些酥粉,擀成方型薄片,再铺上部分热酥粉,对折擀薄,反复五次,直至糖衣较薄,夹粉均匀为止,即得糖胚。

[0008] (4) 将糖坯捏成长条,用三块木板条夹压成方型长条,撤去木板条,用铜刀左右夹住,再另用糖刀切成片块,切后用木板条夹实,按次序逐片用刀拨离,即得芝麻酥糕,可进行成品包装。

[0009] 本发明与现有技术相比具有积极效果在于:首先产品制作简单,长方形片,糖衣酥粉基本均匀,色泽为棕黄色、具有浓香的芝麻香味,吃起来松酥香甜、不粘牙,无异味,营养价值高,弹性较好。

### 具体实施方式

[0010] 下面结合具体实施例对本发明进行详细描述:一种芝麻酥糕的制作方法,酥粉料 98 千克,糖衣料:饴糖 12 千克、白砂糖 1.2 千克,本发明所述的芝麻酥糕的制作方法,其步骤为:(1) 将白芝麻仁,面粉分别炒熟呈金黄色,配以经过加工的砂糖粉混合拌匀,放入石臼里擀成粉末,过 70 目铜筛即成酥粉。(2) 将饴糖、白砂糖熬至约 140℃,滴几滴糖浆于冷水中视糖滴稍脆时即得糖衣。(3) 将酥粉炒至约 40℃左右,取少量酥粉均匀撒在操作台上,再将煮好的糖衣放上,在糖衣表面撒些酥粉,擀成方型薄片,再铺上部分热酥粉,对折擀薄,再铺上部分热酥粉,再对折擀薄,反复五次,直至糖衣较薄,夹粉均匀为止即得糖胚。(4) 成型:夹粉完成后,立即将糖坯捏成长条,用三块木板条夹压成方型长条,撤去木板条,用铜刀左右夹住,再另用糖刀切成片块,切后用木板条夹实,按次序逐片用刀拨离,长方形片,糖

衣、酥粉基本均匀,每千克 40 块,大小厚薄较一致,即可进行成品包装。

[0011] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。