



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107996649 A

(43)申请公布日 2018.05.08

(21)申请号 201711215995.3

(22)申请日 2017.11.28

(71)申请人 韦俊超

地址 530004 广西壮族自治区南宁市西乡塘区火炬路2号

(72)发明人 韦俊超

(74)专利代理机构 广西南宁明智专利商标代理有限公司 45106

代理人 农劲风

(51) Int. Cl.

A21D 13/06(2017.01)

A21D 13/31(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种玫瑰茄肉松饼及其制作方法

(57)摘要

本发明提供了一种玫瑰茄肉松饼,其采用高筋面粉100-150重量份、低筋面粉80-120重量份、燕麦粉20-30重量份、玫瑰茄红糖粉15-25重量份、奶粉5-10重量份、猪油50-60重量份、甜味剂15-20重量份、纯净水55-65重量份、肉松12-16重量份为原料制成,本玫瑰茄肉松饼的制作工艺简单,其先通过中药熬制的工艺将玫瑰茄熬制成玫瑰茄红糖膏,使其有效的营养成分充分析出,然后再加工成玫瑰茄红糖粉,并将玫瑰茄红糖粉加入到肉松饼的制作原料中,由此得到一种外皮为紫红色的营养肉松饼,其除了具备肉松饼本身的风味和营养价值之外,还融合了玫瑰茄的有效营养成分,经常食用,有益于调节和平衡血脂,增进钙质吸收,对骨髓的造血功能也有很大的促进作用。

1. 一种玫瑰茄肉松饼,其特征是:由以下重量份的原料制成:高筋面粉100-150重量份、低筋面粉80-120重量份、燕麦粉20-30重量份、玫瑰茄红糖粉15-25重量份、奶粉5-10重量份、猪油50-60重量份、甜味剂15-20重量份、纯净水55-65重量份、肉松12-16重量份。

2. 根据权利要求1所述的玫瑰茄肉松饼,其特征是:所述甜味剂为蔗糖或木糖醇。

3. 一种玫瑰茄肉松饼的制作方法,其特征是包括以下步骤:

(1)、取新鲜玫瑰茄50-70重量份放入40-50℃的温水中浸泡3-5分钟去除酸涩味,然后捞出沥干压扁,用烘干机进行烘干,然后放入粉碎机粉碎成粉末,将玫瑰茄粉末配15-20重量份的红糖放入容器中并加水100重量份进行文火熬制6-8小时,最后浓缩成浓稠的玫瑰茄红糖膏,将玫瑰茄红糖膏放入烘干,然后研磨成粉末,即得到玫瑰茄红糖粉;

(2)、准备好高筋面粉100-150重量份、低筋面粉80-120重量份、燕麦粉20-30重量份、玫瑰茄红糖粉15-25重量份、奶粉5-10重量份、猪油50-60重量份、甜味剂15-20重量份、纯净水55-65重量份、肉松12-16重量份;

(3)、将高筋面粉、燕麦粉、玫瑰茄红糖粉、奶粉和甜味剂混合均匀,中间开窝,倒入纯净水,再加入猪油总量的35-45%,揉成光滑柔软的水油皮面团,搁置醒面20-30分钟;

(4)、将低筋面粉加入剩余的猪油搅拌均匀,然后下手抓散,和匀,制成油酥面团,搁置醒面20-30分钟;

(5)、按重量称取小块水油皮面团和小块油酥面团,用水油皮面团将小块油酥面团包裹在内,擀成长扁条形,折后再擀成长条形并卷成一卷,搁置醒面10-15分钟;

(6)、将步骤(5)做好的小卷用擀面杖擀开接近圆形,包入肉松,收口捏紧,整理成圆形,收口朝下放在铺好油布的烤盘中在160-180℃温度下烘烤15-20min即可。

4. 根据权利要求3所述的玫瑰茄肉松饼的制作方法,其特征是:所述甜味剂为蔗糖或木糖醇。

## 一种玫瑰茄肉松饼及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工工艺,具体是一种玫瑰茄肉松饼及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 玫瑰茄又名洛神花、洛克红、山茄等,气微香、味酸,富含维生素C、接骨木三糖苷、柠檬酸等营养成份,有益于调节和平衡血脂,增进钙质吸收,促进儿童发育,促进消化等。具有清凉解毒利水,降血压等等功效。玫瑰茄是一种人类近年来逐渐发现并食用的食品原料,它能够加工成各种食品,从玫瑰茄提取出来的色素是天然的着色剂。另外,玫瑰茄还具有活血的功效。玫瑰茄中含有很多的矿物质及大量的铁,铁质是人体血红细胞合成的主要成分,能促进血液循环,加快血液的新陈代谢功能,有活血化瘀的作用。服用玫瑰茄花茶对骨髓的造血功能也有很大的促进作用,对于贫血的患者来说也是非常不错的选择。

[0003] 目前的玫瑰茄大多晒干作为花茶来喝,口味偏酸,而且用来泡茶玫瑰茄内的有效成分也不易析出,白白浪费了其丰富的营养成分。肉松饼是由优质肉松和面皮经过一定的工艺制作而成,味道可口鲜美,营养丰富、可及时速食,深受人们的喜爱。如果能将玫瑰茄有效成分析出后再与肉松饼原料配合在一起制作出一种玫瑰茄肉松饼,可以得到一种营养价值更高的肉松饼。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种玫瑰茄肉松饼及其制作方法,以使人们在食用肉松饼的同时,还能补充玫瑰茄的有效营养成分。

[0005] 本发明的具体技术方案为:

一种玫瑰茄肉松饼,由以下重量份的原料制成:高筋面粉100-150重量份、低筋面粉80-120重量份、燕麦粉20-30重量份、玫瑰茄红糖粉15-25重量份、奶粉5-10重量份、猪油50-60重量份、甜味剂15-20重量份、纯净水55-65重量份、肉松12-16重量份。所述甜味剂为蔗糖或木糖醇。

[0006] 本发明的玫瑰茄肉松饼的制作方法,包括以下步骤:

(1)、取新鲜玫瑰茄50-70重量份放入40-50℃的温水中浸泡3-5分钟去除酸涩味,然后捞出沥干压扁,用烘干机进行烘干,然后放入粉碎机粉碎成粉末,将玫瑰茄粉末配15-20重量份的红糖放入容器中并加水100重量份进行文火熬制6-8小时,最后浓缩成浓稠的玫瑰茄红糖膏,将玫瑰茄红糖膏放入烘干,然后研磨成粉末,即得到玫瑰茄红糖粉;

(2)、准备好高筋面粉100-150重量份、低筋面粉80-120重量份、燕麦粉20-30重量份、玫瑰茄红糖粉15-25重量份、奶粉5-10重量份、猪油50-60重量份、甜味剂15-20重量份、纯净水55-65重量份、肉松12-16重量份;所述甜味剂为蔗糖或木糖醇;

(3)、将高筋面粉、燕麦粉、玫瑰茄红糖粉、奶粉和甜味剂混合均匀,中间开窝,倒入纯净水,再加入猪油总量的35-45%,揉成光滑柔软的水油皮面团,搁置醒面20-30分钟;

(4)、将低筋面粉加入剩余的猪油搅拌均匀,然后下手抓散,和匀,制成油酥面团,搁置

醒面20-30分钟；

(5)、按重量称取小块水油皮面团和小块油酥面团，用水油皮面团将小块油酥面团包裹在内，擀成长扁条形，折后再擀成长条形并卷成一卷，搁置醒面10-15分钟；

(6)、将步骤(5)做好的小卷用擀面杖擀开接近圆形，包入肉松，收口捏紧，整理成圆形，收口朝下放在铺好油布的烤盘中在160-180℃温度下烘烤15-20min即可。

[0007] 本发明的玫瑰茄肉松饼的制作工艺简单，其先通过中药熬制的工艺将玫瑰茄熬制成玫瑰茄红糖膏，使其有效的营养成分充分析出，然后再加工成玫瑰茄红糖粉，并将玫瑰茄红糖粉加入到肉松饼的制作原料中，由此得到一种外皮为紫红色的营养肉松饼，其除了具备肉松饼本身的风味和营养价值之外，还融合了玫瑰茄的有效营养成分，经常食用，有益于调节和平衡血脂，增进钙质吸收，对骨髓的造血功能也有很大的促进作用。

### 具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明做进一步的说明。下述实施例仅为本发明的典型实施例，并不用于限制本发明，凡在本发明的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等，均应包含在本发明的保护范围之内。

[0009] 实施例一：

本发明的玫瑰茄肉松饼的制作方法，包括以下步骤：

(1)、取新鲜玫瑰茄50重量份放入40-50℃的温水中浸泡3-5分钟去除酸涩味，然后捞出沥干压扁，用烘干机进行烘干，然后放入粉碎机粉碎成粉末，将玫瑰茄粉末配15重量份的红糖放入容器中并加水100重量份进行文火熬制6-8小时，最后浓缩成浓稠的玫瑰茄红糖膏，将玫瑰茄红糖膏放入烘干，然后研磨成粉末，即得到玫瑰茄红糖粉；

(2)、准备好高筋面粉100重量份、低筋面粉80重量份、燕麦粉20重量份、玫瑰茄红糖粉15重量份、奶粉5重量份、猪油50重量份、蔗糖15重量份、纯净水55重量份、肉松12重量份；

(3)、将高筋面粉、燕麦粉、玫瑰茄红糖粉、奶粉和甜味剂混合均匀，中间开窝，倒入纯净水，再加入猪油总量的35-45%，揉成光滑柔软的水油皮面团，搁置醒面20-30分钟；

(4)、将低筋面粉加入剩余的猪油搅拌均匀，然后下手抓散，和匀，制成油酥面团，搁置醒面20-30分钟；

(5)、按重量称取小块水油皮面团和小块油酥面团，用水油皮面团将小块油酥面团包裹在内，擀成长扁条形，折后再擀成长条形并卷成一卷，搁置醒面10-15分钟；

(6)、将步骤(5)做好的小卷用擀面杖擀开接近圆形，包入肉松，收口捏紧，整理成圆形，收口朝下放在铺好油布的烤盘中在160-180℃温度下烘烤15-20min即可。

[0010] 实施例二：

本发明的玫瑰茄肉松饼的制作方法，包括以下步骤：

(1)、取新鲜玫瑰茄70重量份放入40-50℃的温水中浸泡3-5分钟去除酸涩味，然后捞出沥干压扁，用烘干机进行烘干，然后放入粉碎机粉碎成粉末，将玫瑰茄粉末配20重量份的红糖放入容器中并加水100重量份进行文火熬制6-8小时，最后浓缩成浓稠的玫瑰茄红糖膏，将玫瑰茄红糖膏放入烘干，然后研磨成粉末，即得到玫瑰茄红糖粉；

(2)、准备好高筋面粉150重量份、低筋面粉120重量份、燕麦粉30重量份、玫瑰茄红糖粉25重量份、奶粉10重量份、猪油60重量份、木糖醇20重量份、纯净水65重量份、肉松16重量

份；

(3)、将高筋面粉、燕麦粉、玫瑰茄红糖粉、奶粉和甜味剂混合均匀，中间开窝，倒入纯净水，再加入猪油总量的35-45%，揉成光滑柔软的水油皮面团，搁置醒面20-30分钟；

(4)、将低筋面粉加入剩余的猪油搅拌均匀，然后下手抓散，和匀，制成油酥面团，搁置醒面20-30分钟；

(5)、按重量称取小块水油皮面团和小块油酥面团，用水油皮面团将小块油酥面团包裹在内，擀成长扁条形，折后再擀成长条形并卷成一卷，搁置醒面10-15分钟；

(6)、将步骤(5)做好的小卷用擀面杖擀开接近圆形，包入肉松，收口捏紧，整理成圆形，收口朝下放在铺好油布的烤盘中在160-180℃温度下烘烤15-20min即可。

[0011] 实施例三：

本发明的玫瑰茄肉松饼的制作方法，包括以下步骤：

(1)、取新鲜玫瑰茄60重量份放入40-50℃的温水中浸泡3-5分钟去除酸涩味，然后捞出沥干压扁，用烘干机进行烘干，然后放入粉碎机粉碎成粉末，将玫瑰茄粉末配18重量份的红糖放入容器中并加水100重量份进行文火熬制6-8小时，最后浓缩成浓稠的玫瑰茄红糖膏，将玫瑰茄红糖膏放入烘干，然后研磨成粉末，即得到玫瑰茄红糖粉；

(2)、准备好高筋面粉125重量份、低筋面粉100重量份、燕麦粉25重量份、玫瑰茄红糖粉20重量份、奶粉8重量份、猪油55重量份、蔗糖18重量份、纯净水60重量份、肉松15重量份；

(3)、将高筋面粉、燕麦粉、玫瑰茄红糖粉、奶粉和甜味剂混合均匀，中间开窝，倒入纯净水，再加入猪油总量的35-45%，揉成光滑柔软的水油皮面团，搁置醒面20-30分钟；

(4)、将低筋面粉加入剩余的猪油搅拌均匀，然后下手抓散，和匀，制成油酥面团，搁置醒面20-30分钟；

(5)、按重量称取小块水油皮面团和小块油酥面团，用水油皮面团将小块油酥面团包裹在内，擀成长扁条形，折后再擀成长条形并卷成一卷，搁置醒面10-15分钟；

(6)、将步骤(5)做好的小卷用擀面杖擀开接近圆形，包入肉松，收口捏紧，整理成圆形，收口朝下放在铺好油布的烤盘中在160-180℃温度下烘烤15-20min即可。