(19)国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 115088746 A
(43)申请公布日 2022.09.23

(21)申请号 202210710986.6

(22)申请日 2022.06.22

(71)申请人 中山洪力健康食品产业研究院有限公司
地址 528400 广东省中山市火炬开发区创业路18号20栋6楼之四
申请人 创味舌尖冻干食品科技(中山)有限公司
中山市食品学会

(72)发明人 张逸 张延杰 郑萍 雷敏芝 龚启宙 夏雨 胡志高 陈大海 万芝力 林家森

(74)专利代理机构 中山市兴华粤专利代理有限公司 44345
专利代理师 吴剑锋

(51)Int.Cl.
A21D 13/31(2017.01)
A21D 13/38(2017.01)
A21D 13/06(2017.01)
A21D 13/045(2017.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种鲍汁流心月饼的制备工艺

(57)摘要

本发明公开了一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于包括以下步骤:S1、制作皮料;S2、包馅:S21、制作流心馅;S22、制作中馅;S3、成型;S4、烘烤。本发明的目的是为了克服现有技术中的不足之处,提供一种工艺简单,制作方便,产品口感鲜美、细腻幼滑的鲍汁流心月饼的制备工艺。

CN 115088746 A

1．一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于包括以下步骤:

S1、制作皮料

将绿豆沙馅料、海藻糖、黄油和食用色素混合均匀后制作出淡绿色皮料;

S2、包馅

S21、制作流心馅:将低糖莲蓉分成大小适中的小块,然后将该小块揉圆,在揉圆后的低糖莲蓉中压洞,放入流心馅料后收口,得到流心馅;

S22、制作中馅:将步骤S1中的淡绿色皮料分成大小适中的小块,然后将该小块揉圆,将揉圆后的淡绿色皮料压片,将步骤S21中的流心馅放入淡绿色皮料压片内,收口后得到瓶胚;

S3、成型

将步骤S2中的瓶胚送入成型机中压出花纹和形状,得半成品;

S4、烘烤:

将步骤S3中的半成品放入烘烤炉,温度160-190℃, 烘烤8-10分钟后,取出冷却,扫蛋液,然后再放入烘烤炉温度160-190℃, 烘烤12-18分钟,出炉。

2.根据权利要求1所述的一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于:所述流心馅料按重量份包括:猪骨20-25份、冬菇2-5份、鲍鱼25-40份、香辛料1-3份,食用盐2-5 份,食用香精0.1-0.3份。

3.根据权利要求2所述的一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于:所述流心馅料通过以下方法制备按配方称量好各物料,在夹层锅中按顺序依次加入猪肉、冬菇、鲍鱼、香辛料、食用盐、食用香精,熬制3-4小时或熬制剩1/2的汤关火,将肉和汤一起放入胶体磨中磨成浆,过滤后冷却。

4.根据权利要求1或2所述的一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于:所述香辛料为甘松、丁香、八角、小茴、草果、砂仁、山柰、灵草、排草、白蔻、肉蔻、桂皮、荜拨、甘草、白芷、香茅草、草豆寇、木香、陈皮、良姜、香菜籽、川芎、香叶、百里香中的一种或两种以上的混合物。

5．根据权利要求1或2所述的一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于: 所述食用香精为茴香油、肉桂油、橙油、柠檬油、柑橘油中的一种。

6．根据权利要求1所述的一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于: 步骤S1中淡绿色皮料中按重量份包括:绿豆沙馅料20-50份、海藻糖5-8份、黄油1-3份、食用色素0.1-0.3份。

7.根据权利要求6所述的一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于:所述食用色素为栀子黄或栀子蓝。

8.根据权利要求1所述的一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于:所述绿豆沙馅料按重量份包括白砂糖10-30份、白芸豆50-90份、脱皮绿豆60-200份、水100-150份、植物油5-15份。

9.根据权利要求1所述的一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于:还包括有步骤S5、冷却、内包:出炉的产品在冷却间冷却18-25分钟,过机包装,然后检查气密性,得到独立包装成品。

10.根据权利要求9所述的一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于:还包括有步骤

S6、外包装:将步骤S5中独立包装成品装入外盒中,装箱。

一种鲍汁流心月饼的制备工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种鲍汁流心月饼的制备工艺。

背景技术

[0002] 目前,传统的月饼皮大多采用面粉为主料制作而成,食用以后一般很容易让人产生饱腹感,且食用口感较差;另外,为了满足如今消费者的口味,各类新式口味、外形独特的月饼越来越多,尤其是如今较为火爆的流心馅料式月饼,因其新奇的味觉体验、醇香的馅料和丝滑口感,深受消费者喜爱,然而,该类月饼在烘烤制作过程中容易使得部分内部馅料凝固硬结,流动性变差,口感也随之变差,且该类月饼中的流心馅料比较容易透过月饼皮外溢出来,严重影响了月饼的外观。

发明内容

[0003] 本发明的目的是为了克服现有技术中的不足之处,提供一种工艺简单,制作方便,产品口感鲜美、细腻幼滑的鲍汁流心月饼的制备工艺

为了达到上述目的,本发明采用以下方案:

一种鲍汁流心月饼的制备工艺,其特征在于包括以下步骤:

S1、制作皮料

将绿豆沙馅料、海藻糖、黄油和食用色素混合均匀后制作出淡绿色皮料;

S2、包馅

S21、制作流心馅:将低糖莲蓉分成大小适中的小块,然后将该小块揉圆,在揉圆后的低糖莲蓉中压洞,放入流心馅料后收口,得到流心馅;

S22、制作中馅:将步骤S1中的淡绿色皮料分成大小适中的小块,然后将该小块揉圆,将揉圆后的淡绿色皮料压片,将步骤S21中的流心馅放入淡绿色皮料压片内,收口后得到瓶胚;

S3、成型

将步骤S2中的瓶胚送入成型机中压出花纹和形状,得半成品;

S4、烘烤

将步骤S3中的半成品放入烘烤炉,温度160-190℃,烘烤8-10分钟后,取出冷却,扫蛋液,然后再放入烘烤炉温度160-190℃,烘烤12-18分钟,出炉。

[0004] 作为本发明鲍汁流心月饼的制备工艺的另一种改进,所述流心馅料按重量份包括:猪骨20-25份、冬菇2-5份、鲍鱼25-40份、香辛料1-3份,食用盐2-5份,食用香精0.1-0.3份。

[0005] 本发明中所述的鲍鱼为鲜鲍鱼。

[0006] 作为本发明鲍汁流心月饼的制备工艺的另一种改进,所述流心馅料通过以下方法制备按配方称量好各物料,在夹层锅中按顺序依次加入猪肉、冬菇、鲍鱼、香辛料、食用盐、食用香精,熬制3-4小时或熬制剩1/2的汤关火,将肉和汤一起放入胶体磨中磨成浆,过滤后

冷却。

[0007] 作为本发明鲍汁流心月饼的制备工艺的另一种改进，所述香辛料为甘松、丁香、八角、小茴、草果、砂仁、山柰、灵草、排草、白蔻、肉蔻、桂皮、荜拨、甘草、白芷、香茅草、草豆寇、木香、陈皮、良姜、香菜籽、川芎、香叶、百里香中的一种或两种以上的混合物。

[0008] 作为本发明鲍汁流心月饼的制备工艺的另一种改进，所述食用香精为茴香油、肉桂油、橙油、柠檬油、柑橘油中的一种。

[0009] 作为本发明鲍汁流心月饼的制备工艺的另一种改进，步骤S1中淡绿色皮料中按重量份包括：绿豆沙馅料20-50份、海藻糖5-8份、黄油1-3份、食用色素0.1-0.3份。

[0010] 作为本发明鲍汁流心月饼的制备工艺的另一种改进，所述食用色素为栀子黄或栀子蓝。

[0011] 作为本发明鲍汁流心月饼的制备工艺的另一种改进，所述绿豆沙馅料按重量份包括白砂糖10-30份、白芸豆50-90份、脱皮绿豆60-200份、水100-150份、植物油5-15份。

[0012] 作为本发明鲍汁流心月饼的制备工艺的另一种改进，还包括有步骤S5、冷却、内包：出炉的产品在冷却间冷却18-25分钟，过机包装，然后检查气密性，得到独立包装成品。

[0013] 作为本发明鲍汁流心月饼的制备工艺的另一种改进，还包括有步骤S6、外包装：将步骤S5中独立包装成品装入外盒中，装箱。

[0014] 综上所述，本发明相对于现有技术其有益效果是：

一、本发明流心馅中鲍鱼肉质柔嫩细滑，滋味极其鲜美，非其它海味所能比拟，历来被称为“海味珍品之冠”，素有“一口鲍鱼一口金”之说。鲍鱼的营养价值极为丰富，含有二十多种氨基酸，球蛋白，每百克鲜鲍鱼肉含丰富蛋白质23.4克，脂肪3.4克，无机盐钙32毫克，3.0毫克，铁还有相当量的碘，锌，磷和维生素A，B1等。D，天然野生原味即食鲍鱼保留之营养价值胜干鲍。制成干鲍方法及烹调方法必定流失大量有价值之元素，失去原来味道及功能。中医认为鲍鱼具有滋阴补养，止渴通淋，功效是一种补而不燥的海产，吃后没有牙痛，流鼻血等副作用。鲍鱼中不但含有十分丰富的蛋白质，而且还有很多的人体必需的营养元素，例如钙、铁、碘和维生素a等。

[0015] 采用优质的鲍鱼为原料，经过熬制而成的鲍鱼汁，充分把鲍鱼的精华都浓缩在汁液中，在吃月饼的同时能享受到鲍鱼的美味。

[0016] 本发明产品把鲍鱼的美味从色香味上得到充分体现。采用猪骨、冬菇、香辛料作为辅料，能够保障产品的风味和品质，让消费者吃到货真价实的产品。

[0017] 二、本发明皮料中采用绿豆沙馅料、海藻糖、黄油和食用色素制作，使得产品的色泽采用淡绿色，给人视觉的冲击，市面上的月饼大多是黄色为主。其次是水果的各种果色，本发明月饼采用淡绿色，给人一种清新愉悦的享受，因此从感官上让消费者有个不一样的视觉感受。

[0018] 三、本发明产品的口感，咸中微甜，咸味是多数人能接受的口味，且搭配鲍汁的鲜香口感，给人一种吃鲍鱼的享受。

[0019] 四、包馅工艺中采用二次包馅，有效防止流心馅料外溢，馅料中流心的状态更让人有想尝试的冲动。

具体实施方式

[0020] 以下对本发明上述的和另外的技术特征和优点作更详细的说明。

[0021] 实施例1

一种鲍汁流心月饼的制备工艺,包括以下步骤:

S1、制作皮料

将绿豆沙馅料20份、海藻糖5份、黄油1份、食用色素0.1份混合均匀后制作出淡绿色皮料;

所述食用色素为栀子黄。

[0022] 所述绿豆沙馅料按重量份包括白砂糖10份、白芸豆50份、脱皮绿豆60份、水100份、植物油5份。

[0023] S2、包馅

S21、制作流心馅:将低糖莲蓉分成大小适中的小块,然后将该小块揉圆,在揉圆后的低糖莲蓉中压洞,放入流心馅料后收口,得到流心馅;

其中所述的流心馅料按重量份包括:猪骨20份、冬菇2份、鲍鱼25-40份、香辛料1份,食用盐2份,食用香精0.1份。所述流心馅料通过以下方法制备按配方称量好各物料,在夹层锅中按顺序依次加入猪肉、冬菇、鲍鱼、香辛料、食用盐、食用香精,熬制3小时或熬制剩1/2的汤关火,将肉和汤一起放入胶体磨中磨成浆,过滤后冷却。

[0024] S22、制作中馅:将步骤S1中的淡绿色皮料分成大小适中的小块,然后将该小块揉圆,将揉圆后的淡绿色皮料压片,将步骤S21中的流心馅放入淡绿色皮料压片内,收口后得到瓶胚;

S3、成型

将步骤S2中的瓶胚送入成型机中压出花纹和形状,得半成品;

S4、烘烤

将步骤S3中的半成品放入烘烤炉,温度160℃,烘烤10分钟后,取出冷却,扫蛋液,然后再放入烘烤炉温度190℃,烘烤12分钟,出炉。

[0025] 实施例2

一种鲍汁流心月饼的制备工艺,包括以下步骤:

S1、制作皮料

将绿豆沙馅料50份、海藻糖8份、黄油3份、食用色素0.3份混合均匀后制作出淡绿色皮料;

所述食用色素为栀子蓝。

[0026] 所述绿豆沙馅料按重量份包括白砂糖30份、白芸豆90份、脱皮绿豆200份、水150份、植物油15份。

[0027] S2、包馅

S21、制作流心馅:将低糖莲蓉分成大小适中的小块,然后将该小块揉圆,在揉圆后的低糖莲蓉中压洞,放入流心馅料后收口,得到流心馅;

其中所述的流心馅料按重量份包括:猪骨25份、冬菇5份、鲍鱼40份、香辛料3份,食用盐5份,食用香精0.3份。所述流心馅料通过以下方法制备按配方称量好各物料,在夹层锅中按顺序依次加入猪肉、冬菇、鲍鱼、香辛料、食用盐、食用香精,熬制4小时或熬制剩1/2的

汤关火，将肉和汤一起放入胶体磨中磨成浆，过滤后冷却。

[0028] S22、制作中馅：将步骤S1中的淡绿色皮料分成大小适中的小块，然后将该小块揉圆，将揉圆后的淡绿色皮料压片，将步骤S21中的流心馅放入淡绿色皮料压片内，收口后得到瓶胚；

S3、成型

将步骤S2中的瓶胚送入成型机中压出花纹和形状，得半成品；

S4、烘烤

将步骤S3中的半成品放入烘烤炉，温度190℃，烘烤8分钟后，取出冷却，扫蛋液，然后再放入烘烤炉温度160℃，烘烤12分钟，出炉。

[0029] S5、冷却、内包

出炉的产品在冷却间冷却25分钟左右，过机包装，然后检查气密性，得到独立包装成品。

[0030] S6、外包装：将步骤S5中独立包装成品装入外盒中，装箱。

[0031] 实施例3

一种鲍汁流心月饼的制备工艺，包括以下步骤：

S1、制作皮料

将绿豆沙馅料35份、海藻糖6份、黄油2份、食用色素0.2份混合均匀后制作出淡绿色皮料；

所述食用色素为栀子黄或栀子蓝。

[0032] 所述绿豆沙馅料按重量份包括白砂糖20份、白芸豆70份、脱皮绿豆130份、水120份、植物油10份。

[0033] S2、包馅

S21、制作流心馅：将低糖莲蓉分成大小适中的小块，然后将该小块揉圆，在揉圆后的低糖莲蓉中压洞，放入流心馅料后收口，得到流心馅；

其中所述的流心馅料按重量份包括：猪骨22份、冬菇3份、鲍鱼35份、香辛料2份，食用盐3份，食用香精0.2份。所述流心馅料通过以下方法制备按配方称量好各物料，在夹层锅中按顺序依次加入猪肉、冬菇、鲍鱼、香辛料、食用盐、食用香精，熬制3-4小时或熬制剩1/2的汤关火，将肉和汤一起放入胶体磨中磨成浆，过滤后冷却。

[0034] S22、制作中馅：将步骤S1中的淡绿色皮料分成大小适中的小块，然后将该小块揉圆，将揉圆后的淡绿色皮料压片，将步骤S21中的流心馅放入淡绿色皮料压片内，收口后得到瓶胚；

S3、成型

将步骤S2中的瓶胚送入成型机中压出花纹和形状，得半成品；

S4、烘烤

将步骤S3中的半成品放入烘烤炉，温度180℃，烘烤10分钟后，取出冷却，扫蛋液，然后再放入烘烤炉温度170℃，烘烤16分钟，出炉。

[0035] S5、冷却、内包

出炉的产品在冷却间冷却20分钟左右，过机包装，然后检查气密性，得到独立包装成品。

[0036] S6、外包装:将步骤S5中独立包装成品装入外盒中,装箱。

[0037] 实施例4

一种鲍汁流心月饼的制备工艺,包括以下步骤:

S1、制作皮料

将绿豆沙馅料50份、海藻糖5份、黄油1份、食用色素0.1份混合均匀后制作出淡绿色皮料;

所述食用色素为栀子黄。

[0038] 所述绿豆沙馅料按重量份包括白砂糖10份、白芸豆50份、脱皮绿豆200份、水100份、植物油5份。

[0039] S2、包馅

S21、制作流心馅:将低糖莲蓉分成大小适中的小块,然后将该小块揉圆,在揉圆后的低糖莲蓉中压洞,放入流心馅料后收口,得到流心馅;

其中所述的流心馅料按重量份包括:猪骨20份、冬菇5份、鲍鱼40份、香辛料1份,食用盐2份,食用香精0.1份。所述流心馅料通过以下方法制备按配方称量好各物料,在夹层锅中按顺序依次加入猪肉、冬菇、鲍鱼、香辛料、食用盐、食用香精,熬制4小时或熬制剩1/2的汤关火,将肉和汤一起放入胶体磨中磨成浆,过滤后冷却。

[0040] 所述香辛料为桂皮。

[0041] 所述食用香精为茴香油。

[0042] S22、制作中馅:将步骤S1中的淡绿色皮料分成大小适中的小块,然后将该小块揉圆,将揉圆后的淡绿色皮料压片,将步骤S21中的流心馅放入淡绿色皮料压片内,收口后得到瓶胚;

S3、成型

将步骤S2中的瓶胚送入成型机中压出花纹和形状,得半成品;

S4、烘烤

将步骤S3中的半成品放入烘烤炉,温度170℃,烘烤9分钟后,取出冷却,扫蛋液,然后再放入烘烤炉温度180℃,烘烤15分钟,出炉。

[0043] S5、冷却、内包

出炉的产品在冷却间冷却22分钟左右,过机包装,然后检查气密性,得到独立包装成品。

[0044] S6、外包装:将步骤S5中独立包装成品装入外盒中,装箱。

[0045] 效果评价及性能检测

感官实验:

选取100名志愿者,参照GB/T 19855-2015,对实施例1-4的鲍汁流心月饼的形态(20分)、色泽(20分)、组织(20分)、滋味与口感(20分)、杂质(20分),五个方面对成品进行DSA(Descriptive Sensory Analysis,描述性感官评定)评分,取100人总分的平均值为该样品得分,感官评分标准见表1,结果见表2。

[0046] 表1鲍汁流心月饼感官评分标准

项目	要求	分值
形态	外形饱满，轮廓分明，无明显凹缩、爆裂、塌斜、坍塌及跑糖露馅的现象	20
色泽	该品种应有色泽	20
组织	酥皮薄厚均匀，无夹生	20
滋味与口感	具有本品种应有的滋味和口感，无异味	20
杂质	正常视力可见无杂质	20

表2实施例1-4鲍汁流心月饼感官评分结果

	形态	色泽	组织	滋味与口感	杂质	总分
实施例1	19	20	18	20	19	96
实施例2	19	19	19	20	20	97
实施例3	20	19	19	20	20	98
实施例4	20	20	19	20	19	98

由表2可见，实施例1-4的鲍汁流心月饼的感官评价得分均高于95分，这说明实施例1-4的鲍汁流心月饼的感官效果是由各组分、配比和合适的制备工艺协同得到。产品的色泽、形态和风味达到超过预期的要求，且很好的保留了该原料的风味和特色。

[0047] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征以及本发明的优点。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。