



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102524716 B

(45) 授权公告日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201110448221. 1

(22) 申请日 2011. 12. 27

(73) 专利权人 无锡汇盈食品有限公司

地址 214101 江苏省无锡市锡山经济开发区
春笋西路 8 号

(72) 发明人 张二才 陈金成 练秋生

(51) Int. Cl.

A23L 1/217(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

审查员 杨逸

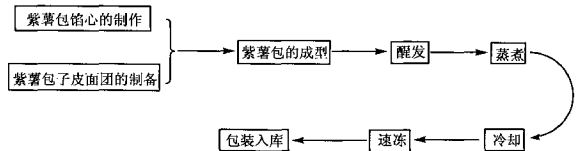
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

一种紫薯包的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种紫薯包的制作方法,属于食品领域,其具体步骤包括:紫薯包馅心的制作、紫薯包子皮面团的制作、紫薯包的成型、醒发、蒸煮、冷却、速冻、包装入库,本发明的紫薯包集营养、健康、时尚、功能性于一身,适合不同年龄段、不同体质的人群食用。



1. 一种紫薯包的制作方法,其特征在于它包括下列步骤:紫薯包馅心的制作和紫薯包子皮面团的制作、紫薯包的成型、醒发和蒸煮,

其中,所述的紫薯包馅心的制作方法为:将0.1-3重量份的紫薯全粉和1-6重量份的马铃薯全粉投入食品搅拌机内,选用拍形搅拌器,将搅拌速度调至中速,搅拌混匀,然后加水,使紫薯全粉和马铃薯全粉充分吸水,再加入2-8重量份的葡萄糖,最后加入0.5-1重量份的紫薯泥,搅拌均匀后制备成紫薯馅心备用;

所述的紫薯包子皮面团的制作方法为:将20-30重量份的小麦粉、0.05-0.1重量份的紫薯熟粉、0.22-1.07重量份的泡打粉、1-5重量份的白砂糖、0.1-1重量份的猪油和水依次投入打面缸中进行和面,直至面筋得到充分的延展,面团不粘手,不黏缸为止,制备成包子皮面团备用;

所述的紫薯包的成型过程为:将已制备好的紫薯包子皮面团和紫薯馅心按7:13-2:3的重量比投放入包子机的馅料口和面料口,加工成大小均一的紫薯包,包子的馅心含量为35-40%;

所述的紫薯包的醒发是在湿度为90-95%、温度为38-42℃的条件下进行,醒发时间为30-60分钟;

所述的紫薯包的蒸煮是在90-95℃、压力为0.2MPa的条件下进行,蒸煮时间为10-15分钟。

2. 根据权利要求1所述的一种紫薯包的制作方法,其特征在于所述的紫薯包馅心的制作方法为:将0.5-2重量份的紫薯全粉和2-6重量份的马铃薯全粉投入搅拌机内,选用拍形搅拌器,将搅拌速度调至中速,混匀,然后加水,使这两种全粉充分吸水,再加入2-8重量份的葡萄糖,最后加入0.5-1重量份的紫薯泥,搅拌均匀后备用。

3. 根据权利要求1所述的一种紫薯包的制作方法,其特征在于所述的紫薯包子皮面团的制作方法为:将24-29重量份的小麦粉、0.06-0.09重量份的紫薯熟粉、0.44-0.87重量份的添加剂、1-5重量份的白砂糖、0.1-1重量份的猪油和水依次投入打面缸中进行和面,直至面筋得到充分的延展,面团不粘手,不黏缸为止。

4. 根据权利要求1所述的一种紫薯包的制作方法,其特征在于:所述的紫薯包的醒发是在湿度为92-95%、温度为39-42℃的条件下醒发40-60分钟。

5. 根据权利要求1所述的一种紫薯包的制作方法,其特征在于:所述紫薯包的蒸煮是在91-95℃、压力为0.2MPa的条件下进行,蒸煮时间为12-15分钟。

一种紫薯包的制作方法

[技术领域]

[0001] 本发明涉及一种包子的制作方法,尤其涉及到一种紫薯包的制作方法。

[背景技术]

[0002] 目前在我国速冻食品行业中包子系列产品尚未打破常规感官色泽的传统理念,产品构造简单、色泽单一,馅料种类集中在肉制品、蔬菜制品等几大类,不能激发消费者的购买欲,而且工艺复杂,营养价值不高,产品功能性一般,不具备特殊保健功能,另外,传统的包子生产中还存在着生产成本低,资源消费大的问题,因此无法走向国际市场的前沿。

[0003] 本发明所提出的紫薯包是用紫薯制作馅料,并在包子皮中掺入紫薯粉,制成一种新式的包子,它集营养和时尚于一身。

[0004] 紫薯又称黑薯,薯肉呈紫色至深紫色,富含维生素、铁、硒和花青素。其中铁是人体补血、抗疲劳、抗衰老的必须元素;硒具有优良的抗癌性能,被称为抗癌大王;花青素是目前发现的防治疾病、维护人类健康最直接、最有效、最安全的自由基清除剂,其清除自由基的能力是维生素 C 的 20 倍、维生素 E 的 50 倍,被誉为继水、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素之后的第七大营养物质。

[0005] 本发明提出的紫薯包所选用的紫薯为从越南进口,仅繁殖到第三、四代的紫薯王,并非市场上普通的已经繁殖到第十代以外的紫薯,这种紫薯中的花青素和硒元素含量更高,是当代人们追求健康,延年益寿的珍贵品种,美国,日本,韩国和港澳台地区对此品种的紫薯的重视与日剧增,称之为长寿、太空食品。用这种紫薯生产的紫薯包集营养、健康、时尚、功能性于一身,适合不同年龄段、不同体质的人群食用。

[发明内容]

[0006] 本发明需要解决的技术问题在于克服现有技术的缺陷,提供一种紫薯包的制作方法,这种方法生产工艺简单、原材料利用率高、生产成本较低、产品风味基本接近天然紫薯味。

[0007] 为解决上述问题,本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0008] 一种紫薯包的制作方法包括:紫薯包馅料的制作、紫薯包子皮面团的制作、紫薯包的成型、醒发、蒸煮。

[0009] 具体地,紫薯包的制作过程如下:

[0010] 1. 紫薯包馅料的制作:将 0.5-2 重量份的紫薯全粉和 2-6 重量份的马铃薯全粉投入搅拌机内,选用拍形搅拌器,将搅拌速度调至中速,混匀,然后加水,使这两种全粉充分吸水,再加入 2-8 重量份的葡萄糖,最后加入 0.5-1 重量份的紫薯泥,搅拌均匀后备用。

[0011] 2. 紫薯包子皮面团的制作:将 24-29 重量份的小麦粉、0.06-0.09 重量份的紫薯熟粉、0.44-0.87 重量份的添加剂、1-5 重量份的白砂糖、0.1-1 重量份的猪油和水依次投入打面缸中进行和面,直至面筋得到充分的延展,面团不粘手,不黏缸为止。

[0012] 紫薯包馅料的制作和紫薯包子皮面团的制作可同时进行。

[0013] 3. 将制备好的紫薯包馅心和紫薯包子皮面团按 7 : 13-2 : 3 的重量比分别投入包子机的馅料口和面料口,加工成大小均一的紫薯包,包子的馅心含量不低于 35%,然后将紫薯包置于温度为 38℃ -42℃、湿度为 80-90%的条件下醒发 30-60 分钟,接着将紫薯包置于温度为 90-95℃、压力为 0.2MPa 的环境中蒸煮 10-15 分钟。

[0014] 最后将煮熟的紫薯包冷却至常温,进行速冻,直至紫薯包中心温度为 -18℃,最后包装入库。

[0015] 由于采用了以上技术方案,与现有技术相比,本发明具有如下优势:

[0016] 1. 产品生产工艺简单;

[0017] 2. 原材料利用率高;

[0018] 3. 生产成本较低;

[0019] 4. 产品风味基本接近天然紫薯味。

[附图说明]

[0020] 图 1 为本发明的工艺流程图

[具体实施方式]

[0021] 下面结合附图及具体实施例对本发明进一步进行描述:

[0022] 1、将 0.5 重量份的紫薯全粉和 2 重量份的马铃薯全粉投入搅拌机内,选用拍形搅拌器,将搅拌速度调至中速,混匀,然后加水,使这两种全粉充分吸水,再加入 3 重量份的葡萄糖,最后加入 0.5 重量份的紫薯泥,搅拌均匀后备用。

[0023] 2、依次将 25 重量份的小麦粉、0.06 重量份的紫薯熟粉、0.44 重量份的添加剂、2 重量份的白砂糖、0.5 重量份的猪油和水依次投入打面缸中进行和面,直至面筋得到充分的延展,面团不粘手,不黏缸为止。

[0024] 3、将制备好的紫薯包馅心和紫薯包子皮面团按照 7 : 13 的重量比分别投入包子机的馅料口和面料口,做成 30 克 / 个的包子,馅心含量为 35%。

[0025] 4、将成型后的紫薯包在温度 40℃,湿度 92%的条件下醒发 45 分钟。

[0026] 5、将醒发好的紫薯包进行蒸煮,控制温度为 92℃、压力为 0.2MPa,蒸煮 12 分钟。

[0027] 6、将蒸煮完毕的紫薯包冷却至常温,然后冷冻 30 分钟,至紫薯包中心温度为 -18℃。

[0028] 7、包装入库。

[0029] 最后应说明的是:以上实施例仅用以说明本发明而并非限制本发明所描述的技术方案;因此,尽管本说明书参照上述的各个实施例对本发明已进行了详细的说明,但是,本领域的普通技术人员应当理解,仍然可以对本发明进行修改或等同替换;而一切不脱离本发明的精神和范围的技术方案及其改进,其均应涵盖在本发明的权利要求范围内。

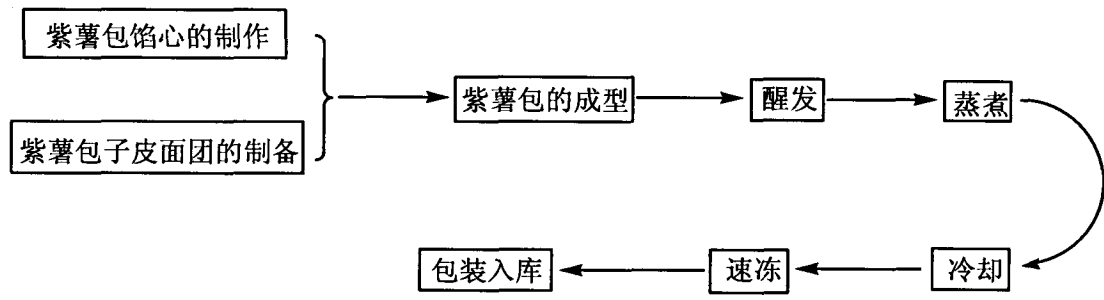


图 1