



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107821951 A

(43)申请公布日 2018.03.23

(21)申请号 201711273347.3

(22)申请日 2017.12.06

(71)申请人 郴州市雅圆食品有限公司

地址 423000 湖南省郴州市北湖区保和镇
安和粮站旁

(72)发明人 李晓红

(51)Int. Cl.

A23L 7/104(2016.01)

A23L 29/238(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种韧性米饺皮的加工方法

(57)摘要

本发明涉及一种韧性米饺皮的加工方法,包括以下步骤:A.粳米重量为60%-75%,籼米重量为40%-25%,两者进行混合,清洗,在不锈钢容器中用饮用水浸泡4-6小时,过滤后得原料米,用于制作米浆和生米粉;B.取步骤A中所得的原料米的60%重量份,用电动石磨加水磨浆,水沸后蒸箱上汽18-22分钟即成为熟米浆;C.取步骤A中所得的原料米的40%重量份,用普通磨粉机磨成生米粉;D.取10份熟米浆倒入和面机中,得到米团,在中小型压面机上经一次压延成2.5-4.0mm厚的米饺皮。本发明研制了一种韧性米粉皮的工业化加工工艺,在该工艺条件下,可以实现米饺的工业化生产,这种米饺皮韧性好,便于再揉合,再加工,可制作出高质量的米饺。

1. 一种韧性米饺皮的加工方法,其特征在于:包括以下步骤:

A. 粳米重量为60%-75%,籼米重量为40%-25%,两者进行混合,清洗,在不锈钢容器中用饮用水浸泡4-6小时,过滤后得原料米,用于制作米浆和生米粉;

B. 取步骤A中所得的原料米的60%重量份,用电动石磨加水磨浆,原料米与水的比率为1:0.8-1:1.6,磨好的为生米浆,在生米浆中添加1%-3%的大豆分离蛋白,加入的大豆分离蛋白量按生米浆重量计,充分搅拌均匀,取蒸盘铺好面纱布,倒入约2厘米厚混有大豆分离蛋白的生米浆,用面纱布包裹好放入蒸箱蒸,水沸后蒸箱上气18-22分钟即成为熟米浆,冷却熟米浆至80℃-60℃,待用;

C. 取步骤A中所得的原料米的40%重量份,用普通磨粉机磨成生米粉,在生米粉中添加0.3%-0.6%的谷氨酰胺转胺酶(TG酶),加入的谷氨酰胺转胺酶的量按生米粉重量计,在粉料混合器中充分混匀,待用;

D. 取10份(按重量计)熟米浆倒入和面机中,开动和面机,向其中添加3-4份混合有谷氨酰胺转胺酶的生米粉,和面机运转10分钟,得到米团,取出的米团在中小型压面机上经一次压延成2.5-4.0mm厚的米饺皮,该米饺皮可用模具制成单个米饺皮,用于包馅制成米饺。

2. 根据权利要求1所述的一种韧性米饺皮的加工方法,其特征在于:所述粳米为泰国香米、郴州冷水米、五常粳米中的一种或多种。

3. 根据权利要求1所述的一种韧性米饺皮的加工方法,其特征在于:所述籼米为马坝粘米、早籼788和嘉兴8号等中的一种或多种。

4. 根据权利要求1所述的一种韧性米饺皮的加工方法,其特征在于:所述步骤B中添加的大豆分离蛋白为蛋白质含量90%以上的粉态制品。

5. 根据权利要求1所述的一种韧性米饺皮的加工方法,其特征在于:所述步骤C中添加的谷氨酰胺转胺酶是酶活为80-120u/g粉态制品。

6. 根据权利要求1所述的一种韧性米饺皮的加工方法,其特征在于:所述粳米的支链淀粉含量0.5%-2%。

7. 根据权利要求1所述的一种韧性米饺皮的加工方法,其特征在于:所述籼米的支链淀粉含量为0。

8. 根据权利要求1所述的一种韧性米饺皮的加工方法,其特征在于:所述步骤D中每次取出10公斤米团,取出一团米团后,在案板上手工揉制5分钟,盖上洁净湿布静置10分钟,然后再放入中小型压面机上经一次压延成2.5-4.0mm厚的米饺皮。

一种韧性米饺皮的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及大米深加工产品的制作工艺领域,具体涉及一种韧性米饺皮的加工方法。

背景技术

[0002] 米饺是南方大米主食区人们十分喜爱的一种特色食品,就像面条和米粉、米线一样,南方人老吃面条感到不舒服,经常性要吃米粉、米线。饺子好吃,但南方人也很想吃米饺,尤其在湖南郴州市的大小餐馆里,都把米饺作为一种特色菜品,近几年米饺在餐桌上出现的频率越来越高。

[0003] 目前,米饺的制作方式还处于厨房手工加工的阶段,先将米磨成粉,然后加适当热水制成米团,将米团压成薄片,制成米饺外皮,米饺的馅料以各种肉类和调味料拌和,馅料制法与普通饺子一样,米饺皮包馅就成为米饺。按常规方法制成的米饺存在很多缺陷,如米饺皮很厚,很容易煮烂,皮厚馅料少等,因此只有在个别餐馆中极少一些有技艺的厨师才能制得勉强可以的产品,限制了米饺作为一种特色食品大规模推广。

[0004] 面粉加水,制成面团,可压成1mm厚薄的面皮,是因为两大原因,其一是面粉蛋白质含量高,蛋白质含量达到12%以上;其二是面粉蛋白质的主要成分是由面筋蛋白组成,面筋蛋白与冷水结合后,经适当揉制可形成韧性很强的网络结构,该结构一旦形成,面团就可制成任何需要的形状,如面条、面皮、面包等大米深加工一直只有很少品种,也是因为其组成与面粉大不一样,首先是米粉中蛋白质含量低,一般7-8%,另外大米的谷蛋白也不具有面筋蛋白的特性。大米粉制成的米糕、粑粑都是利用的大米淀粉的糊化特性凝胶,只能制成厚度较大的产品。在米线、米粉工业上有将大米浆先制成米皮,再切成宽米粉的作法,其原理是将大米浆平摊于布上,通过蒸煮大米粉全部糊化,稍冷后凝成片状,该片再经切刀制成常见的米粉。该种片韧性极差,只能煮熟,不能再加工包馅。以大米粉为主(含量大于90%)制成较薄(3mm)的米饺皮,并且还能进一步加工包馅的技术,至今还没有文献报道,因此,这是工业化米饺制作的难关。

发明内容

[0005] 为克服所述不足,本发明的目的在于提供一种韧性米饺皮的加工方法,可实现米饺的工业化生产,制作出高质量的米饺皮。

[0006] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:一种韧性米饺皮的加工方法,包括以下步骤:

[0007] A. 粳米重量为60%-75%,籼米重量为40%-25%,两者进行混合,清洗,然后根据不同季节,即根据不同的水温,在不锈钢容器中用饮用水浸泡4-6小时,过滤后得原料米,用于制作米浆和生米粉;其中粳米的支链淀粉含量0.5%-2%,籼米的支链淀粉含量为0。

[0008] B. 取步骤A中所得的原料米的60%重量份,用电动石磨加水磨浆,原料米与水的比率为1:0.8-1:1.6,磨好的为生米浆,在生米浆中添加1%-3%的大豆分离蛋白,加入的

大豆分离蛋白量按生米浆重量计,充分搅拌均匀,取蒸盘铺好面纱布,倒入约2厘米厚混有大豆分离蛋白的生米浆,用面纱布包裹好放入蒸箱蒸,水沸后蒸箱上气18-22分钟即成为熟米浆,冷却熟米浆至80℃-60℃,待用;

[0009] C.取步骤A中所得的原料米的40%重量份,用普通磨粉机磨成生米粉,在生米粉中添加0.3%-0.6%的谷氨酰胺转胺酶(TG酶),加入的谷氨酰胺转胺酶的量按生米粉重量计,在粉料混合器中充分混匀,待用;

[0010] D.取10份(按重量计)熟米浆倒入和面机中,开动和面机,向其中添加3-4份混合有谷氨酰胺转胺酶的生米粉,和面机运转10分钟,每10公斤为一团米团,取出后在案板上手工揉制5分钟,盖上洁净湿布静置10分钟,然后,米团在中小型压面机上经一次压延成2.5-4.0mm厚的米饺皮,该米饺皮可用模具制成单个米饺皮,用于包馅制成米饺。

[0011] 上述步骤A中的粳米为泰国香米、郴州冷水米、五常粳米中的一种或多种;籼米为马坝粘米、早籼788和嘉兴8号等中的一种或多种。

[0012] 上述步骤B中添加的大豆分离蛋白为蛋白质含量90%以上的粉态制品。

[0013] 上述步骤C中添加的谷氨酰胺转胺酶(TG酶)是酶活为80-120u/g粉态制品。

[0014] 本发明具有以下有益效果:1.本发明研制了一种韧性米粉皮的工业化加工工艺,在该工艺条件下,可以实现米饺的工业化生产;2.本发明选用籼米、粳米合理配置,充分利用大米中不同淀粉,不同蛋白质在加工条件下的相互作用,形成色、香、味、形均好的米饺皮;3.本发明利用控制糊化米浆和生米粉的比率和粉,并在米浆中添加大豆分离蛋白,并在蒸米粉时使大豆分离蛋白变性,增加了米饺皮的蛋白质含量,同时通过生米粉中谷氨酰胺转胺酶与其作用,增加了米团的韧性,使米饺皮的厚度由常规的5-6mm,减少到2.5mm-4mm,这种米饺皮韧性好,便于再揉合,再加工,可制作出高质量的米饺;4.该法加工的米饺皮不光可用于米饺的制作,也可以推广到米馅饼、米月饼等的制作,为开发大米制品提供基础技术。

具体实施方式

[0015] 现在对本发明作进一步详细的说明。

[0016] 实施例1

[0017] 一种韧性米饺皮的加工方法,具体为2.5mm厚米饺皮制作方法,该方法步骤如下:

[0018] A.取泰国香米3kg、郴州冷水米4kg、马坝粘米3kg混合,清洗,在不锈钢容器中用倒入饮用水,当饮用水温度为20℃及以下时,浸泡6小时,过滤后得原料米,用于制作米浆和生米粉;

[0019] B.将步骤A中所得原料米的60%,用电动石磨加水磨浆,原料米与水的比率为1:1,磨好的为生米浆,在生米浆中添加2%的大豆分离蛋白,加入的大豆分离蛋白量按生米浆重量计,充分搅拌均匀,取蒸盘铺好面纱布,倒入约2厘米厚混有大豆分离蛋白的生米浆,用面纱布包裹好放入蒸箱蒸,水沸后蒸箱上气20分钟即成为熟米浆,冷却熟米浆至80℃-60℃,待用;

[0020] C.将步骤A中所得原料米的40%,用普通磨粉机磨成生米粉,在生米粉中添加0.5%的谷氨酰胺转胺酶(TG酶),加入的谷氨酰胺转胺酶的量按生米粉重量计,在粉料混合器中充分混匀,待用;

[0021] D.取10份(按重量计)熟米浆倒入和面机中,开动和面机,向其中添加4份混合有TG酶的生米粉,和面机运转10分钟,按每10公斤一团,取出后在案板上手工揉制5分钟,盖上洁净湿布,静置10分钟,然后,米团在中小型压面机上经一次压延成2.5mm厚的米饺皮,该米饺皮可用模具制成单个米饺皮,用于包馅制成米饺。

[0022] 实施例2

[0023] 一种韧性米饺皮的加工方法,具体为3mm厚米饺皮制作方法,该方法步骤如下:

[0024] A.取泰国香米3kg、五常粳米3.5kg、马坝粘米3.5kg混合,清洗,在不锈钢容器中倒入饮用水,当饮用水温在20℃以上时,浸泡4小时,过滤后得原料米,用于制作米浆和生米粉;

[0025] B.将步骤A中所得原料米的60%,用电动石磨加水磨浆,米与水的比率为1:1.2,磨好的为生米浆,在生米浆中添加1.5%的大豆分离蛋白,加入的大豆分离蛋白量按生米浆重量计,充分搅拌均匀,取蒸盘铺好面纱布,倒入约2厘米厚混有大豆分离蛋白的生米浆,用面纱布包裹好放入蒸箱蒸,水沸后蒸箱上气20分钟即成为熟米浆。冷却熟米浆至80℃-60℃,待用;

[0026] C.将步骤A中所得原料米的40%,浸泡好的米用普通磨粉机磨成生米粉,在生米粉中添加0.4%的谷氨酰胺转胺酶(TG酶),加入的谷氨酰胺转胺酶的量按生米粉重量计,在粉料混合器中充分混匀,待用;

[0027] D.取10份(按重量计)熟米浆倒入和面机中,开动和面机,向其中添加4份混合有TG酶的生米粉,和面机运转10分钟,按每10公斤一团,取出后在案板上手工揉制5分钟,盖上洁净湿布静置10分钟,然后,米团在中小型压面机上经一次压延成3mm厚的米饺皮,该米饺皮可用模具制成单个米饺皮,用于包馅制成米饺。

[0028] 实施例3

[0029] 一种韧性米饺皮的加工方法,具体为3.5mm厚米饺皮制作方法,该方法步骤如下:

[0030] A.取五常粳米3kg、郴州冷水米3kg、马坝粘米4kg混合,清洗,在不锈钢容器中倒入饮用水,当饮用水温20℃及以下时,浸泡6小时,过滤后得原料米,用于制作米浆和生米粉。

[0031] B.将步骤A中所得原料米的60%,用电动石磨加水磨浆,米与水的比率为1:0.8,磨好的为生米浆,在生米浆中添加1%的大豆分离蛋白,充分搅拌均匀,取蒸盘铺好面纱布,倒入约2厘米厚混有大豆分离蛋白的生米浆,加入的大豆分离蛋白量按生米浆重量计,包裹好放入蒸箱蒸,水沸后蒸箱上气20分钟即成为熟米浆,冷却熟米浆至80℃-60℃,待用;

[0032] C.将步骤A中所得原料米的40%,用普通磨粉机磨成生米粉,在生米粉中添加0.3%的谷氨酰胺转胺酶(TG酶),加入的谷氨酰胺转胺酶的量按生米粉重量计,在粉料混合器中充分混匀,待用;

[0033] D.取10份(按重量计)熟米浆倒入和面机中,开动和面机,向其中添加4份混合有TG酶的生米粉,和面机运转10分钟,按每10公斤一团,取出后在案板上手工揉制5分钟,盖上洁净湿布静置10分钟,然后,米团在中小型压面机上经一次压延成3.5mm厚的米饺皮,该米饺皮可用模具制成单个米饺皮,用于包馅制成米饺。

[0034] 实施例4

[0035] 一种韧性米饺皮的加工方法,具体为3.5mm厚米饺皮制作方法,该方法步骤如下:

[0036] A.取五常粳米3kg、郴州冷水米3kg、马坝粘米4kg混合,清洗,在不锈钢容器中用倒入饮用水,当饮用水温20℃及以下时,浸泡6小时,过滤后得原料米,用于制作米浆和生米粉。

[0037] B.将步骤A中所得原料米的60%,用电动石磨加水磨浆,米与水的比率为1:1.6,磨好的为生米浆,在生米浆中添加1%的大豆分离蛋白,充分搅拌均匀,取蒸盘铺好面纱布,倒入约2厘米厚混有大豆分离蛋白的生米浆,加入的大豆分离蛋白量按生米浆重量计,包裹好放入蒸箱蒸,水沸后蒸箱上气20分钟即成为熟米浆,冷却熟米浆至80℃-60℃,待用;

[0038] C.将步骤A中所得原料米的40%,用普通磨粉机磨成生米粉,在生米粉中添加0.3%的谷氨酰胺转胺酶(TG酶),加入的谷氨酰胺转胺酶的量按生米粉重量计,在粉料混合器中充分混匀,待用;

[0039] D.取10份(按重量计)熟米浆倒入和面机中,开动和面机,向其中添加4份混合有TG酶的生米粉,和面机运转10分钟,按每10公斤一团,取出后在案板上手工揉制5分钟,盖上洁净湿布静置10分钟,然后,米团在中小型压面机上经一次压延成3.5mm厚的米饺皮,该米饺皮可用模具制成单个米饺皮,用于包馅制成米饺。

[0040] 本发明不局限于所述实施方式,任何人应得知在本发明的启示下作出的结构变化,凡是与本发明具有相同或相近的技术方案,均落入本发明的保护范围之内。

[0041] 本发明未详细描述的技术、形状、构造部分均为公知技术。