



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111657429 A

(43)申请公布日 2020.09.15

(21)申请号 201910177609.9

(22)申请日 2019.03.09

(71)申请人 北京得利兴斯食品有限公司
地址 100094 北京市海淀区上庄镇东马坊村366号

(72)发明人 梁团结 郭小焕 只伟民 魏来
张侠义 孙志流

(51) Int. Cl.

- A23L 7/104(2016.01)
- A23L 13/40(2016.01)
- A23L 13/60(2016.01)
- A23L 19/10(2016.01)
- A23L 19/00(2016.01)
- A23P 20/25(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页 附图1页

(54)发明名称

一种胡萝卜鲜肉包及其制备方法

(57)摘要

本发明属于食品加工技术领域,特别公开了一种胡萝卜鲜肉包及其制备方法,所述胡萝卜鲜肉包由面皮和馅料包馅而成,面皮包括以下重量份的原料:面粉1000份、干酵母5-10份、水500-600份;馅料包括以下重量份的原料:鲜猪肉280-350份、胡萝卜280-350份、包菜280-350份、干酵母5-10份、脂肪分解酶2-5份、纤维素酶2-5份、食用盐45-55份、白糖25-35份、胡椒粉15-25份、料酒45-55份、酱油55-65份、葱10-30份、姜10-30份。本发明的胡萝卜鲜肉包主要通过和面发酵、馅料制备以及包馅制备而成,具有营养均衡、松软可口、便于人体消化吸收的特点。

①、面团发酵:

往面粉中加入干酵母和水,和面成面团,经发酵后得到发酵面团,冷藏备用;

②、馅料制备:

②-1、将鲜猪肉、葱和姜制成碎泥,并将胡萝卜和包菜切成碎丁,混合均匀后得到拌合物;

②-2、往步骤②-1中的拌合物中加入干酵母、脂肪分解酶、纤维素酶、食用盐、白糖、胡椒粉、料酒、酱油以及其他辅料,混合均匀后进行发酵,得到馅料,冷藏备用;

③、包馅:

将步骤①的发酵面团和步骤②的馅料放入包子制造机中,包子制造机自动将发酵面团制成面皮并将馅料包裹在面皮内,形成相应的胡萝卜鲜肉包。

1. 一种胡萝卜鲜肉包,由面皮和馅料包馅而成,其特征在于,所述面皮包括以下重量份的原料:面粉1000份、干酵母5-10份、水500-600份;所述馅料包括以下重量份的原料:鲜猪肉280-350份、胡萝卜 280-350份、包菜280-350份、干酵母5-10份、脂肪分解酶2-5份、纤维素酶2-5份、食用盐45-55份、白糖25-35份、胡椒粉15-25份、料酒45-55份、酱油55-65份、葱10-30份、姜10-30份。
2. 根据权利要求1所述的一种胡萝卜鲜肉包,其特征在于,所述面粉由小麦面粉与玉米面粉混合而成。
3. 根据权利要求1所述的一种胡萝卜鲜肉包,其特征在于,所述小麦面粉与玉米面粉的重量比为3:1。
4. 根据权利要求1所述的一种胡萝卜鲜肉包,其特征在于,所述馅料还包括2-5份的木瓜蛋白酶。
5. 权利要求1-4中任意一项所述的一种胡萝卜鲜肉包的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - ①、面团发酵:往面粉中加入干酵母和水,和面成面团,经发酵后得到发酵面团,冷藏备用;
 - ②、馅料制备:
 - ②-1、将鲜猪肉、葱和姜制成碎泥,并将胡萝卜和包菜切成碎丁,混合均匀后得到拌合物;
 - ②-2、往步骤②-1中的拌合物中加入干酵母、脂肪分解酶、纤维素酶、食用盐、白糖、胡椒粉、料酒、酱油以及其他辅料,混合均匀后进行发酵,得到馅料,冷藏备用;
 - ③、包馅:将步骤①的发酵面团和步骤②的馅料放入包子制造机中,包子制造机自动将发酵面团制成面皮并将馅料包裹在面皮内,形成相应的胡萝卜鲜肉包。
6. 根据权利要求5所述的一种胡萝卜鲜肉包的制备方法,其特征在于,步骤①中,所述发酵面团的发酵条件为26-28℃发酵3-4h。
7. 根据权利要求5所述的一种胡萝卜鲜肉包的制备方法,其特征在于,步骤①中,所述发酵面团发酵的环境湿度为70%-72%。
8. 根据权利要求5所述的一种胡萝卜鲜肉包的制备方法,其特征在于,步骤②中,所述馅料的发酵条件为30-32℃发酵0.5-1h。
9. 根据权利要求5所述的一种胡萝卜鲜肉包的制备方法,其特征在于,步骤①和步骤②中的冷藏温度为0-2℃。

一种胡萝卜鲜肉包及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,特别涉及一种胡萝卜鲜肉包及其制备方法。

背景技术

[0002] 包子是我国传统的发酵食品,深受广大消费者的喜爱。有很大一部分人在早餐与晚餐中经常以包子为主食,在大街小巷中也有许多专门的包子铺。随着人们生活水平的不断提高,人们对包子的品质也提出了新的要求,不仅是吃饱,而且还追求其营养性、功能性、保健性等,因此,传统包子加工配方的改进已成为包子产业研究的焦点。

[0003] 现在我们所使用的包子一般为肉包和菜包两种,其中,肉包由于口感好、营养高,深受人们的喜爱。然而,肉制品通常人们进行反复咀嚼且不易被人体消化和吸收,尤其对于老人,其咀嚼能力和消化系统存在一定的衰退,因此会出现消化不良的现象。

发明内容

[0004] 针对现有技术存在的不足,本发明的第一个目的在于提供一种胡萝卜鲜肉包,其具有营养均衡、松软可口、便于人体消化吸收的特点。

[0005] 本发明的第二个目的在于提供一种胡萝卜鲜肉包的制备方法,其操作简单,制备的胡萝卜鲜肉包具有独特的口感。

[0006] 为实现上述第一个目的,本发明提供了如下技术方案:

一种胡萝卜鲜肉包,由面皮和馅料包馅而成,

所述面皮包括以下重量份的原料:面粉1000份、干酵母5-10份、水500-600份;

所述馅料包括以下重量份的原料:鲜猪肉280-350份、胡萝卜280-350份、包菜280-350份、干酵母5-10份、脂肪分解酶2-5份、纤维素酶2-5份、食用盐45-55份、白糖25-35份、胡椒粉15-25份、料酒45-55份、酱油55-65份、葱10-30份、姜10-30份。

[0007] 通过采用上述技术方案,本发明中添加有干酵母,干酵母在水的作用下能将面粉形成的面团中的葡萄糖转化为二氧化碳和水,产生蜂窝状的组织结构,使面团膨胀松软。脂肪分解酶能够将鲜猪肉中的油脂加以降解,生成便于人体吸收的脂肪酸、甘油等物质。另外,油脂分解产生的脂肪酸还能在一定程度上加快酵母的生长速率和存活率,进而促进酵母的发酵,其产生的二氧化碳能够增加馅料的松软度,方便人们的快速消化和吸收。本发明中还添加有胡萝卜和包菜中含有丰富的维生素,再结合纤维素分解酶对胡萝卜以及包菜中难以被人体吸收的纤维素加以分解,以此增加了胡萝卜鲜肉包具有丰富的营养成分;葱、姜等调味品能够减少鲜猪肉的腥味,使得胡萝卜鲜肉包具有独特的口感,符合大众的口味。

[0008] 进一步地,所述面粉由小麦面粉与玉米面粉混合而成。

[0009] 进一步地,所述小麦面粉与玉米面粉的重量比为3:1。

[0010] 通过采用上述技术方案,小麦面粉中富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质,有养心益肾、健脾养胃的功效;玉米面粉中含有大量的卵磷脂、亚油酸、谷物醇、维生素等,具有降血压、降血脂、抗动脉硬化、延缓衰老、促进肠道蠕动等功效;将两

者混合使用,能够将其优点进行集中,尤其对于小孩和老人,能够较好的满足其营养所需。另外,将小麦面粉和玉米面粉混合使得其制成的面皮能够减少其黏牙,方便人们更好的进行消化和吸收。

[0011] 进一步地,所述馅料还包括2-5份的木瓜蛋白酶。

[0012] 通过采用上述技术方案,面粉、鲜猪肉、胡萝卜、白菜等中均含有一定含量的蛋白质,由于有部分的人对蛋白质的吸收效果较差,木瓜蛋白酶能够较好的将这部分的蛋白质进行分解,使得胡萝卜鲜猪肉包中更多的营养成分被有效吸收。另外,由于木瓜蛋白酶的分解温度高于脂肪分解酶和纤维素酶,因此在脂肪分解酶和纤维素酶工作过程中,木瓜蛋白酶对脂肪分解酶和纤维素酶的分解作用可以忽略不计,只有在胡萝卜鲜猪肉包在烹饪过程中,木瓜蛋白酶发生作用,在分解各原料中蛋白的同时对脂肪分解酶和纤维素酶加以分解,生成便于人体吸收的氨基酸等营养物质。

[0013] 为实现上述第二个目的,本发明提供了如下技术方案:

一种胡萝卜鲜猪肉包的制备方法,包括以下步骤:

①、面团发酵:往面粉中加入干酵母和水,和面成面团,经发酵后得到发酵面团,冷藏备用;

②、馅料制备:

②-1、将鲜猪肉、葱和姜制成碎泥,并将胡萝卜和包菜切成碎丁,混合均匀后得到拌合物;

②-2、往步骤②-1中的拌合物中加入干酵母、脂肪分解酶、纤维素酶、食用盐、白糖、胡椒粉、料酒、酱油以及其他辅料,混合均匀后进行发酵,得到馅料,冷藏备用;

③、包馅:将步骤①的发酵面团和步骤②的馅料放入包子制造机中,包子制造机自动将发酵面团制成面皮并将馅料包裹在面皮内,形成相应的胡萝卜鲜猪肉包。

[0014] 通过采用上述技术方案,本发明将面团和馅料进行分别发酵,使得其发酵效果达到最佳,同时也便于大批量生产,提高胡萝卜鲜猪肉包的生产效率,具有操作简单、降低生产成本的特点,其制得的胡萝卜鲜猪肉包具有独特的口感。

[0015] 进一步地,步骤①中,所述发酵面团的发酵条件为26-28℃发酵3-4h。

[0016] 进一步地,步骤①中,所述发酵面团发酵的环境湿度为70%-72%。

[0017] 通过采用上述技术方案,当面团的发酵温度为26-28℃、发酵湿度为70%-72%时,酵母能够快速进行发酵,待发酵面团发酵至3-4h,此时的发酵面团制成的面皮口感松软,入口即化,从而便于人们的消化和吸收。

[0018] 进一步地,步骤②中,所述馅料的发酵条件为30-32℃发酵0.5-1h。

[0019] 通过采用上述技术方案,当馅料的发酵温度为30-32℃时,脂肪分解酶和纤维素酶的活性较强,其能较好的发挥分解作用,同时促进酵母的发酵,使得馅料具有良好的口感。

[0020] 进一步地,步骤①和步骤②中的冷藏温度为0-2℃。

[0021] 通过采用上述技术方案,冷藏温度为0-2℃时,酵母的繁殖以及酶的活性均能受到抑制,使得胡萝卜鲜猪肉包能够较好的进行保存。

[0022] 综上所述,本发明具有以下有益效果:

1、本发明通过在面皮和馅料中均添加酵母进行发酵,使得制得的胡萝卜鲜猪肉包松软可口,再使用脂肪分解酶和纤维素酶促使馅料中更多的营养成分被人体快速消化和吸收,具

有营养均衡、口感独特的特点；

2、本发明中面粉由小麦面粉与玉米面粉混合而成，能够较好的满足人们的营养所需，在食用过程中还能减少黏牙的情况，便于人们更好的进行消化和吸收；

3、本发明中添加的木瓜蛋白酶能够促使胡萝卜鲜肉包中的蛋白质分解成氨基酸等便于人们吸收的营养物质；

4、本发明通过将面团和馅料进行分别发酵，使得其发酵效果达到最佳，结合包子制造机的使用，便于胡萝卜鲜肉包的大批量生产，提高了其生产效率，具有操作简单、降低生产成本的特点。

附图说明

[0023] 图1为本发明的胡萝卜鲜肉包的制备工序图。

具体实施方式

[0024] 以下结合附图对本发明作进一步详细说明。

[0025] 实施例1

一种胡萝卜鲜肉包，由面皮和馅料包馅而成，其制备方法包括以下步骤：

①、和面发酵：往750g小麦面粉和250g玉米面粉混合而成的面粉中加入5g的干酵母和500g的水，和成面团，放置于温度为26℃、湿度为72%的保温箱中发酵3h，经发酵后得到发酵面团，放入0℃的冷藏室内备用；

②、馅料制备：

②-1、将280g的鲜猪肉、15g的葱和15g的姜制成碎泥，并将280g的胡萝卜和280g的包菜切成碎丁，混合均匀后得到拌合物；

②-2、往步骤②-1中的拌合物中加入5g的干酵母、2g的脂肪分解酶、2g的纤维素酶、45g的食用盐、25g的白糖、15g的胡椒粉、45g的料酒、55g的酱油以及2g的木瓜蛋白酶，混合均匀后放置于温度为30℃、湿度为70%的保温箱中发酵0.5h，得到馅料，放入0℃的冷藏室内备用；

③、包馅：将步骤①的发酵面团和步骤②的馅料放入包子制造机中，包子制造机自动将发酵面团制成面皮并将馅料包裹在面皮内，形成相应的胡萝卜鲜肉包。

[0026] 实施例2-实施例5及对比例1-对比例3

实施例2-实施例5及对比例1-对比例3均在实施例1的方法基础上，对面皮以及馅料中的原料及原料含量、制备条件等参数加以调整，其具体调整情况与实施例1的对比见下表一。

表一实施例1-实施例5及对比例1-对比例3的参数表

		实施 例 1	实施 例 2	实施 例 3	实施 例 4	实施 例 5	对比 例 1	对比 例 2	对比 例 3
面 皮	小麦面粉	750	750	750	500	1000	750	750	750
	玉米面粉	250	250	250	500	0	250	250	250
	干酵母	5	10	8	5	5	2	12	5
	水	500	600	550	500	500	500	500	500
馅 料	鲜猪肉	280	300	350	280	280	280	280	280
	胡萝卜	280	300	350	280	280	280	280	280
	包菜	280	300	350	280	280	280	280	280
	干酵母	5	7	10	5	5	0	2	12
	脂肪分解酶	2	3	5	2	2	0	2	2
	纤维素酶	2	5	4	2	2	0	2	2
	木瓜蛋白酶	2	3	5	2	0	0	2	0
	食用盐	45	55	50	45	45	45	45	45
	白糖	25	35	30	25	25	25	25	25
	胡椒粉	15	25	20	15	15	15	15	15
	料酒	45	50	55	45	45	45	45	45
	酱油	55	65	60	55	55	55	55	55
	葱	15	30	10	15	15	15	15	15
	姜	15	10	30	15	15	15	15	15
面团发酵温度/°C		26	27	28	20	26	26	26	26
面团发酵时间/h		3	3.5	4	3	2	3	3	3
面团发酵湿度/%		72	70	71	60	75	72	72	72
馅料发酵温度/°C		30	31	32	20	35	30	30	30
馅料发酵时间/h		0.5	1.0	0.8	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
冷藏温度/°C		0	2	1	0	4	0	0	0

[0027] 取上述实施例1-实施例5及对比例1-对比例3制得的胡萝卜鲜肉包为试验组,每组随机选取10个,在蒸锅中蒸煮10min,至胡萝卜鲜肉包熟透。选择感官正常的志愿者60名(30名男性和30名女性,年龄在5-20周岁的20名,年龄在20-50周岁的20名,50周岁以上的20名),按照胡萝卜鲜肉包感官指标评分标准(见表二)进行评分,总分为100分,结构见表三。

表二胡萝卜鲜肉包感官指标评分标准

项目	扣分内容	扣分标准 (每个扣分)
口感 (40)	有硬块, 很粗糙	4
	有颗粒感, 较粗糙	2
	细腻松软	0
粘牙度 (30)	易粘牙	2
	轻微粘牙	1
口味 (30)	泛酸, 且有酵母味	4
	轻微泛苦, 无酵母味	2
	轻微泛苦	2
	未泛酸	0

表三胡萝卜鲜肉包的感官评分汇总表

样品	口感 (40)	粘牙度 (30)	口味 (30)	总分
实施例1	40	29	30	99
实施例2	40	28	30	98
实施例3	40	29	30	99
实施例4	36	23	28	87
实施例5	34	26	26	86
对比例1	14	21	22	57
对比例2	28	25	20	73
对比例3	30	28	18	76

[0028] 参见表三, 将实施例1至实施例5与对比例1至对比例2的检测结果进行比较, 可以得到, 本发明制得胡萝卜鲜肉包具有良好的口感和口味且不易粘牙, 因此具有较高的感官评分。另外, 当面粉由小麦面粉与玉米面粉按3:1的重量比进行混合, 另外添加木瓜蛋白酶, 控制发酵面团在温度为26-28℃、湿度为70%-72%的条件下发酵3-4h, 控制馅料在温度为30-32℃的条件下发酵0.5-1h, 并将发酵面团和馅料放置于0.2℃的环境中进行储藏时, 其制得的胡萝卜鲜肉包的感官评价更高, 因此优选实施例1至实施例3的胡萝卜鲜肉包。

[0029] 在上述5-20周岁以及年级超过50周岁两个年龄段中分别选取3名志愿者, 保持各志愿者相同作息和饮食一周后, 以八天为一个试验周期, 由第一天至第八天分别对应实施例1至实施例5以及对比例1至对比例3的胡萝卜鲜肉包作为早点, 志愿者每天在早上8点吃相同重量的胡萝卜鲜肉包, 记录每个人在食用实施例1至实施例5以及对比例1至对比例3的胡萝卜鲜肉包后至其产生饥饿感所需要的时间, 并以不同志愿者食用相同实施例或对比例的胡萝卜鲜肉包为平行试验, 最终计算实施例1至实施例5以及对比例1至对比例3的胡萝卜鲜肉包的消化时间, 其结果见下表四。

表四实施例1-5以及对比例1-3的胡萝卜鲜肉包的消化时间

样品	志愿者 1 消化 时间/h	志愿者 2 消化 时间/h	志愿者 3 消化 时间/h	志愿者 4 消化 时间/h	志愿者 5 消化 时间/h	志愿者 6 消化 时间/h	平均消 化时间 /h
实施例 1	2.5	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.42
实施例 2	2.6	2.5	2.0	2.5	2.5	2.4	2.42
实施例 3	2.5	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.42
实施例 4	3.0	3.1	2.5	3.0	2.8	3.0	2.90
实施例 5	3.2	3.5	2.5	2.8	3.0	3.0	3.00
对比例 1	4.0	4.0	3.2	3.9	4.0	4.1	3.87
对比例 2	4.3	4.5	3.5	4.0	4.2	4.5	4.17
对比例 3	4.2	4.5	3.5	4.0	4.2	4.3	4.12

[0030] 参见表四,将实施例1至实施例5与对比例1至对比例2的检测结果进行比较,可以得到,本发明的胡萝卜鲜肉包的消化时间明显少于对比例的消化时间,因此本发明的胡萝卜鲜肉包更易被人体消化和吸收。此外,从实施例1至实施例5中,更优的,选择实施例1至实施例3为优选实施例。

[0031] 本具体实施例仅仅是对本发明的解释,其并不是对本发明的限制,本领域技术人员在阅读完本说明书后可以根据需要对本实施例做出没有创造性贡献的修改,但只要在本发明的权利要求范围内都受到专利法的保护。

①、面团发酵：

往面粉中加入干酵母和水，和面成面团，经发酵后得到发酵面团，冷藏备用；

②、馅料制备：

②-1、将鲜猪肉、葱和姜制成碎泥，并将胡萝卜和包菜切成碎丁，混合均匀后得到拌合物；

②-2、往步骤②-1中的拌合物中加入干酵母、脂肪分解酶、纤维素酶、食用盐、白糖、胡椒粉、料酒、酱油以及其他辅料，混合均匀后进行发酵，得到馅料，冷藏备用；

③、包馅：

将步骤①的发酵面团和步骤②的馅料放入包子制造机中，包子制造机自动将发酵面团制成面皮并将馅料包裹在面皮内，形成相应的胡萝卜鲜肉包。

图1