



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106360342 A

(43)申请公布日 2017.02.01

(21)申请号 201610741858.2

(22)申请日 2016.08.28

(71)申请人 陈夏风

地址 528000 广东省佛山市禅城区文龙街8号A座1502房

(72)发明人 陈夏风

(51) Int. Cl.

A23L 7/122(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 21/25(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23P 20/25(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种榴莲冰皮月饼及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种榴莲冰皮月饼及其制备方法,按重量计算,月饼皮包括以下成分:粘米粉100-200g、糯米粉200-300g、澄粉100-200g、牛奶100-200g、鸡蛋200-300g、红酒50-80g、砂糖20-30g和食用色素20-40g;月饼馅料包括以下成分:香油50-70g、榴莲肉200-300g、榛仁100-200g、糖玫瑰50-100g、牛奶20-30g和蜂蜜50-100g。月饼皮中添加了鸡蛋、红酒,可以增加月饼皮酥软绵醇的口感,同时使其富有美容养颜的功效;月饼馅料中增加了糖玫瑰,能够更大程度的带出榴莲的香甜,品尝起来口感层次更丰富,普遍人群均可食用。

1. 一种榴莲冰皮月饼及其制备方法,其特征在于:

按重量计算,月饼皮包括以下成分:粘米粉100-200g、糯米粉200-300g、澄粉100-200g、牛奶100-200g、鸡蛋200-300g、红酒50-80g、砂糖20-30g和食用色素20-40g;

按重量计算,月饼馅料包括以下成分:香油50-70g、榴莲肉200-300g、榛仁100-200g、糖玫瑰50-100g、牛奶20-30g和蜂蜜50-100g;

其制备方法,按以下步骤进行:

A、将所述的榛仁和牛奶放进料理机,搅拌均匀成泥状,形成榛子酱;

B、将所述的榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱混合并搅拌均匀,形成月饼馅料;

C、将所述的鸡蛋用打蛋器把鸡蛋充分打散,直至融合成蛋液;

D、将所述的粘米粉、牛奶和步骤C所得的蛋液搅拌均匀后,加入糯米粉继续搅拌均匀后再加入澄粉、红酒、砂糖和食用色素,继续搅拌直至形成无颗粒状的粉状糊;

E、将步骤D所得的粉状糊隔水大火蒸煮20分钟,得蒸熟的粉糊;

F、在干锅中放入少量的糯米粉,小火炒2-3分钟,得手粉;

G、将粉糊压成小圆饼,在所得的饼皮包上馅料后慢慢的捏,让饼皮最终把馅料全部包住;

H、把揉好的圆球月饼放到手粉里蘸一下然后放入月饼模具定型,挤压出来成型,装到保鲜盒里,冷藏后即得榴莲冰皮月饼。

2. 根据权利要求1所述的榴莲冰皮月饼及其制备方法,其特征在于:月饼馅料还包括山竹50-100g;

所述山竹去壳去籽后将山竹果肉于所述步骤B中与所述榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱一同搅拌均匀形成月饼馅料。

3. 根据权利要求1所述的榴莲冰皮月饼及其制备方法,其特征在于:所述步骤B所得的月饼馅料过150目筛。

4. 根据权利要求1所述的榴莲冰皮月饼及其制备方法,其特征在于:所述的榴莲冰皮月饼冷藏温度应在2℃以下。

一种榴莲冰皮月饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体为一种榴莲冰皮月饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 中秋节,又称月夕、秋节、仲秋节、八月节、八月会、追月节、玩月节、拜月节、女儿节或团圆节,是流行于中国众多民族与汉字文化圈诸国的传统文化节日,时在农历八月十五;因其恰值三秋之半,故名,也有些地方将中秋节定在八月十六。中秋节自古便有祭月、赏月、拜月、吃月饼、赏桂花、饮桂花酒、等习俗,流传至今,经久不息。中秋节以月之圆兆人之团圆,为寄托思念故乡,思念亲人之情,祈盼丰收、幸福,成为丰富多彩、弥足珍贵的文化遗产。中秋节与端午节、春节、清明节并称为中国四大传统节日。

[0003] 然而月饼作为中秋的必备食物,每年过节前必引起一阵送礼或家庭自购的热潮,但随着社会经济的发展,人们的生活水平不断提高,大众已不再只是简单地满足吃饱穿暖,而是追求更高的生活品质。特别对于料理师傅来说,如何把口味千篇一律的月饼做得外观好看并且可以吸引食客的眼球,让其味觉与视觉都能得到很好的感受,是一件非常急需解决的事情。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于解决上述问题,提出一种榴莲冰皮月饼及其制备方法,使广大群众能品尝到口味新颖的月饼。

[0005] 一种榴莲冰皮月饼及其制备方法,按重量计算,月饼皮包括以下成分:粘米粉100-200g、糯米粉200-300g、澄粉100-200g、牛奶100-200g、鸡蛋200-300g、红酒50-80g、砂糖20-30g和食用色素20-40g;

[0006] 按重量计算,月饼馅料包括以下成分:香油50-70g、榴莲肉200-300g、榛仁100-200g、糖玫瑰50-100g、牛奶20-30g和蜂蜜50-100g;

[0007] 其制备方法,按以下步骤进行:

[0008] A、将所述的榛仁和牛奶放进料理机,搅拌均匀成泥状,形成榛子酱;

[0009] B、将所述的榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱混合并搅拌均匀,形成月饼馅料;

[0010] C、将所述的鸡蛋用打蛋器把鸡蛋充分打散,直至融合成蛋液;

[0011] D、将所述的粘米粉、牛奶和步骤C所得的蛋液搅拌均匀后,加入糯米粉继续搅拌均匀后再加入澄粉、红酒、砂糖和食用色素,继续搅拌直至形成无颗粒状的粉状糊;

[0012] E、将步骤D所得的粉状糊隔水大火蒸煮20分钟,得蒸熟的粉糊;

[0013] F、在干锅中放入少量的糯米粉,小火炒2-3分钟,得手粉;

[0014] G、将粉糊压成小圆饼,在所得的饼皮包上馅料后慢慢的捏,让饼皮最终把馅料全部包住;

[0015] H、把揉好的圆球月饼放到手粉里蘸一下然后放入月饼模具定型,挤压出来成型,

装到保鲜盒里,冷藏后即得榴莲冰皮月饼。

[0016] 更具体的,月饼馅料还包括山竹50-100g;

[0017] 所述山竹去壳去籽后将山竹果肉于所述步骤B中与所述榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱一同搅拌均匀形成月饼馅料。

[0018] 更优选的,所述步骤B所得的月饼馅料过150目筛。

[0019] 更优选的,所述的榴莲冰皮月饼冷藏温度应在2℃以下。

[0020] 所述的榴莲冰皮月饼,在月饼皮中添加了鸡蛋、红酒,可以增加月饼皮的酥软绵醇的口感,同时使其富有美容养颜的功效;月饼馅料中增加了糖玫瑰,能够更大程度的带出榴莲的香甜,品尝起来口感层次更丰富,普遍人群均可食用。

[0021] 本发明具有以下优点:

[0022] 1.本发明的榴莲冰皮月饼,以榴莲作为主要馅料食材,打破传统口味,标新立异,口味出众。

[0023] 2.本发明的榴莲冰皮月饼,将月饼馅料过筛,保证馅料的细腻光滑,使其口感更香醇。

[0024] 3.本发明的榴莲冰皮月饼,在馅料中添加了红酒、蜂蜜、糖玫瑰这些具有美容养颜功效的食材,使本发明的榴莲冰皮月饼不仅具有舌尖上的享受,同时具有身心上的愉悦。

[0025] 4.本发明的榴莲冰皮月饼,制作流程简单,食材价格适中,一般人群可在家自行制作,同时可以根据各人喜好选用不同的食用色素。

[0026] 5.本发明的榴莲冰皮月饼,在馅料加入了山竹,因为山竹含有丰富的蛋白质和脂类,对机体有很好的补养作用。同时,山竹为中性水果,稍偏凉,具有降燥、清凉解热的作用;与榴莲搭配,正好可以寒热均衡,保护身体不受损害。

具体实施方式

[0027] 以下给出本发明的具体实施方式,用来对本发明的构成作进一步详细说明。

[0028] 实施例1

[0029] 本实施例的榴莲冰皮月饼,按重量计算,月饼皮包括以下成分:粘米粉100g、糯米粉200g、澄粉100g、牛奶100g、鸡蛋200g、红酒50g、砂糖20g和食用色素20g;

[0030] 按重量计算,月饼馅料包括以下成分:香油50g、榴莲肉200g、榛仁100g、糖玫瑰50g、牛奶20g和蜂蜜50g;

[0031] 其制备方法,按以下步骤进行:

[0032] A、将所述的榛仁和牛奶放进料理机,搅拌均匀成泥状,形成榛子酱;

[0033] B、将所述的榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱混合并搅拌均匀,形成月饼馅料;

[0034] C、将所述的鸡蛋用打蛋器把鸡蛋充分打散,直至融合成蛋液;

[0035] D、将所述的粘米粉、牛奶和步骤C所得的蛋液搅拌均匀后,加入糯米粉继续搅拌均匀后再加入澄粉、红酒、砂糖和食用色素,继续搅拌直至形成无颗粒状的粉状糊;

[0036] E、将步骤D所得的粉状糊隔水大火蒸煮20分钟,得蒸熟的粉糊;

[0037] F、在干锅中放入少量的糯米粉,小火炒2分钟,得手粉;

[0038] G、将粉糊压成小圆饼,在所得的饼皮包上馅料后慢慢的捏,让饼皮最终把馅料全

部包住；

[0039] H、把揉好的圆球月饼放到手粉里蘸一下然后放入月饼模具定型，挤压出来成型，装到保鲜盒里，冷藏后即得榴莲冰皮月饼。

[0040] 更具体的，月饼馅料还包括山竹50g；

[0041] 所述山竹去壳去籽后将山竹果肉于所述步骤B中与所述榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱一同搅拌均匀形成月饼馅料。

[0042] 更优选的，所述步骤B所得的月饼馅料过150目筛。

[0043] 更优选的，所述的榴莲冰皮月饼冷藏温度应在2℃以下。

[0044] 所述的榴莲冰皮月饼，在月饼皮中添加了鸡蛋、红酒，可以增加月饼皮的酥软绵醇的口感，同时使其富有美容养颜的功效；月饼馅料中增加了糖玫瑰，能够更大程度的带出榴莲的香甜，品尝起来口感层次更丰富，普遍人群均可食用。

[0045] 玫瑰糖是云南大理地区一种传统食品，在这里世代居住的白族人在每年的4-5月份采摘自己房前屋后的食用玫瑰花瓣，制作成玫瑰糖，然后做成各种点心的馅料，或者添加到各种冷饮中食用。糖玫瑰具有以下功效：促进新陈代谢、减轻女性生理期的疼痛、养颜美容（食用玫瑰中的单宁成分能有效对抗电脑辐射、抗紫外线）、增进血液循环，防止便秘、改善皮肤干枯、有助消化、消脂、有效缓解口臭、纾解感冒咳嗽、软化心脑血管（食用玫瑰中单宁成分的功效）、舒缓压力，调节心情。

[0046] 榛子(zhēn zǐ)是重要的坚果树种之一，是木本油料树种，为桦木科榛属(Corylus)植物，全世界有16种，主要分布在亚洲、欧洲和北美洲。果形似栗，卵圆形，有黄褐色外壳。种仁气香、味甜、具油性，秋季成熟采收。榛子含有人体必需的8种氨基酸及多种微量元素和矿物质。其含量是其他坚果的数倍至几十倍，其中磷和钙有利于人体骨骼及牙齿的发育，锰元素对骨骼、皮肤、肌腱、韧带等组织均有补益强健作用。榛子含有丰富的脂肪，主要是人体不能自身合成的不饱和脂肪酸，一方面可以促进胆固醇的代谢，另一方面可以软化血管，维持毛细血管的健康，从而预防和治疗高血压、动脉硬化等心脏血管疾病。榛子还有促消化、增进食欲、提高记忆、防止衰老的功效。

[0047] 澄粉又称澄面、澄粉、汀粉、小麦淀粉。是一种无筋的面粉，成份为小麦。可用来制作各种点心如虾饺、粉果、肠粉等。是加工过面粉，用水漂洗过后，把面粉里的粉筋与其他物质分离出来，粉筋成面筋，剩下的就是澄面。

[0048] 实施例2

[0049] 本实施例的榴莲冰皮月饼，按重量计算，月饼皮包括以下成分：粘米粉200g、糯米粉300g、澄粉200g、牛奶200g、鸡蛋300g、红酒80g、砂糖30g和食用色素40g；

[0050] 按重量计算，月饼馅料包括以下成分：香油70g、榴莲肉300g、榛仁200g、糖玫瑰100g、牛奶30g和蜂蜜100g；

[0051] 其制备方法，按以下步骤进行：

[0052] A、将所述的榛仁和牛奶放进料理机，搅拌均匀成泥状，形成榛子酱；

[0053] B、将所述的榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱混合并搅拌均匀，形成月饼馅料；

[0054] C、将所述的鸡蛋用打蛋器把鸡蛋充分打散，直至融合成蛋液；

[0055] D、将所述的粘米粉、牛奶和步骤C所得的蛋液搅拌均匀后，加入糯米粉继续搅拌均匀

匀后再加入澄粉、红酒、砂糖和食用色素,继续搅拌直至形成无颗粒状的粉状糊;

[0056] E、将步骤D所得的粉状糊隔水大火蒸煮20分钟,得蒸熟的粉糊;

[0057] F、在干锅中放入少量的糯米粉,小火炒3分钟,得手粉;

[0058] G、将粉糊压成小圆饼,在所得的饼皮包上馅料后慢慢的捏,让饼皮最终把馅料全部包住;

[0059] H、把揉好的圆球月饼放到手粉里蘸一下然后放入月饼模具定型,挤压出来成型,装到保鲜盒里,冷藏后即得榴莲冰皮月饼。

[0060] 更具体的,月饼馅料还包括山竹100g;

[0061] 所述山竹去壳去籽后将山竹果肉于所述步骤B中与所述榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱一同搅拌均匀形成月饼馅料。

[0062] 实施例3

[0063] 本实施例的榴莲冰皮月饼,按重量计算,月饼皮包括以下成分:粘米粉180g、糯米粉250g、澄粉150g、牛奶180g、鸡蛋250g、红酒60g、砂糖25g和食用色素30g;

[0064] 按重量计算,月饼馅料包括以下成分:香油60g、榴莲肉250g、榛仁180g、糖玫瑰70g、牛奶25g和蜂蜜80g;

[0065] 其制备方法,按以下步骤进行:

[0066] A、将所述的榛仁和牛奶放进料理机,搅拌均匀成泥状,形成榛子酱;

[0067] B、将所述的榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱混合并搅拌均匀,形成月饼馅料;

[0068] C、将所述的鸡蛋用打蛋器把鸡蛋充分打散,直至融合成蛋液;

[0069] D、将所述的粘米粉、牛奶和步骤C所得的蛋液搅拌均匀后,加入糯米粉继续搅拌均匀后再加入澄粉、红酒、砂糖和食用色素,继续搅拌直至形成无颗粒状的粉状糊;

[0070] E、将步骤D所得的粉状糊隔水大火蒸煮20分钟,得蒸熟的粉糊;

[0071] F、在干锅中放入少量的糯米粉,小火炒3分钟,得手粉;

[0072] G、将粉糊压成小圆饼,在所得的饼皮包上馅料后慢慢的捏,让饼皮最终把馅料全部包住;

[0073] H、把揉好的圆球月饼放到手粉里蘸一下然后放入月饼模具定型,挤压出来成型,装到保鲜盒里,冷藏后即得榴莲冰皮月饼。

[0074] 更具体的,月饼馅料还包括山竹80g;

[0075] 所述山竹去壳去籽后将山竹果肉于所述步骤B中与所述榴莲肉、糖玫瑰、蜂蜜、香油和步骤A所得的榛子酱一同搅拌均匀形成月饼馅料。

[0076] 以上结合具体实施例描述了本发明的技术原理。这些描述只是为了解释本发明的原理,而不能以任何方式解释为对本发明保护范围的限制。基于此处的解释,本领域的技术人员不需要付出创造性的劳动即可联想到本发明的其它具体实施方式,这些方式都将落入本发明的保护范围之内。