



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103125552 A

(43) 申请公布日 2013.06.05

(21) 申请号 201310090411.X

(22) 申请日 2013.03.21

(71) 申请人 河南科技学院

地址 453003 河南省新乡市华兰大道东段河南科技学院食品学院

(72) 发明人 曾洁 高海燕 李光磊 张军合  
王正荣

(51) Int. Cl.

A21D 13/00(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种食用木瓜、枸杞面包及其制备方法

(57) 摘要

一种食用木瓜、枸杞面包及其制备方法,各组分按重量比计算分别是:面粉 100 份,食用木瓜 3-6 份,枸杞 3-6 份,即发性干酵母 0.5-1.5 份,白糖 5-15 份,奶粉 1-5 份,水 38-45 份,鸡蛋 1-5 份,食盐 0.5-1.5 份,黄油 1-5 份。其生产方法是将木瓜和枸杞用清水洗净、热烫后用果汁打浆机打浆,再加入面粉、白砂糖、水、即发性干酵母等配料,在和面机中充分搅拌,醒发 30 分钟后整形,放入温度 38 度,湿度为 85% 的发酵箱中,体积膨胀为 2 倍时放进 220℃ 烤炉,烤 5 分钟后取出在表面刷蛋液,烘烤到表面金黄色。本发明具有木瓜和枸杞特有香味。木瓜具有养颜美容,延缓衰老,抗癌防癌的功效。枸杞具有补肝益肾的功效。

1. 一种食用木瓜、枸杞面包的制备方法,其特征在于:它包括有以下组份,各组份按重量比计算分别是:面包粉 100 份,食用木瓜 3-6 份,枸杞 3-6 份,即发性干酵母 0.5-1.5 份,白砂糖 5-15 份,奶粉 1-5 份,水 38-45 份,鸡蛋 1-5 份,食盐 0.5-1.5 份,黄油 1-5 份,具体步骤是:

1) 将木瓜用清水洗净、去籽,切块,在 100℃下热烫 3 分钟左右,然后用果汁打浆机打浆;

2) 将枸杞用清水洗净,在 100℃下热烫 1 分钟左右,然后用果汁打浆机打浆;

3) 将面粉、即发干酵母、白砂糖、奶粉、鸡蛋、食盐、水加入和面机缸内,然后加入木瓜浆和枸杞浆,慢速搅拌 5 分钟左右,再加入黄油,改用中速搅拌 13 分钟左右,至面筋完全扩展;

4) 将面团预醒发 30 分钟左右,然后分割成 100 克左右,整形;

5) 将成型后的面坯放入温度 38℃,湿度 85%的发酵箱内,发酵到体积膨胀为 2 倍,然后放进 220℃烤炉中,烘烤 5 分钟,取出刷蛋液;

6) 将刷好蛋液的面包坯第二次放入烤炉中烘烤上色,烤到面包表面呈金黄色。

## 一种食用木瓜、枸杞面包及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品,特别是一种用食用木瓜和枸杞为主要辅料制作的面包及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 面包是一种常用的主食品,面包中含有人体所需的营养成分,但是一般面包的营养成份不够全面,没有食疗保健作用,另外在利用食用木瓜和枸杞资源方面也不充分。现代研究表明,木瓜具有保健、养颜的功效,枸杞具有补肝益肾的功效。

### 发明内容

[0003] 本发明目的是要提供一种食疗保健、养颜补肾、营养安全、能充分利用食用木瓜和枸杞资源的木瓜、枸杞面包及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案是以如下方式完成的,一种食用木瓜、枸杞面包,其特征在于:它包括有以下组份,各组份按重量比计算分别是:面包粉 100 份,食用木瓜 3-6 份,枸杞 3-6 份,即发性干酵母 0.5-1.5 份,白砂糖 5-15 份,奶粉 1-5 份,水 38-45 份,鸡蛋 1-5 份,食盐 0.5-1.5 份,黄油 1-5 份。一种食用木瓜、枸杞面包及其制备方法是,第一步是将木瓜用清水洗净、去籽,切块,在 100℃ 下热烫 3 分钟左右,然后用果汁打浆机打浆,第二步是将枸杞用清水洗净,在 100℃ 下热烫 1 分钟左右,然后用果汁打浆机打浆;第三步是将面粉、即发干酵母、白砂糖、奶粉、鸡蛋、食盐、水依次加入和面机的缸内,然后加入木瓜浆和枸杞浆,慢速搅拌 5 分钟左右,再加入黄油,改用中速搅拌 13 分钟左右,至面筋完全扩展;第四步将面团预醒发 30 分钟左右,然后分割成 100 克左右,整形;第五步将成型后的面坯放入温度 38℃,湿度 85% 的发酵箱内,发酵到体积膨胀为 2 倍,然后放进 220℃ 烤炉中,烘烤 5 分钟,取出刷蛋液上色;第六步将刷好蛋液的面包坯第二次放入烤炉中烘烤,烤到面包表面呈金黄色,然后从面包机中取出烤熟的面包后凉冷即可食用。

[0005] 本发明的食用木瓜、枸杞面包与传统的面包外观、质地都很接近,不但色泽金黄、松软可口,而且具有食用木瓜和枸杞的水果香味,富含番木瓜碱、胡萝卜素、蛋白质、脂肪、维生素、钙、铁等营养成份,具有食疗保健,养颜补肾的作用,且不含防腐剂等添加剂,是一种营养安全的方便食品。

### 具体实施方式

[0006] 实施例 1

[0007] 原料配方面包粉 10 公斤,食用木瓜 0.5 公斤,枸杞 0.5 公斤,即发性干酵母 0.1 公斤,白砂糖 1 公斤,奶粉 0.5 公斤,水 4.0 公斤,鸡蛋 0.4 公斤,食盐 0.1 公斤,黄油 0.5 公斤。

[0008] 将 0.5 公斤食用木瓜放入水桶里,加入清水清洗干净,去籽,切块,在 95-100℃ 下热烫 3 分钟左右,软化和钝化酶,然后捞出,用果汁打浆机打浆待用;将 0.5 公斤枸杞用清水洗净,在 100℃ 下热烫 1 分钟左右软化,提高出汁率,然后捞出,用果汁打浆机打浆待用;将

10 公斤面粉、0.1 公斤即发干酵母、1 公斤白砂糖、0.5 公斤奶粉、0.4 公斤鸡蛋、0.1 公斤食盐、4.0 公斤水依次倒入和面机缸内,然后加入事先打好的木瓜浆和枸杞浆,慢速搅拌 5 分钟左右,再加入 0.5 公斤黄油,改用中速搅拌 13 分钟左右,至面筋完全扩展;将面团预醒发 30 分钟左右,然后将制作整形好的 100g 左右大小的面包坯摆入托盘中;将成型后的面包坯连同托盘一起放入温度为 38℃,湿度 85%的发酵箱内,发酵到体积膨胀为 2 倍,然后连同托盘一起放入 220℃烤炉中,烘烤 5 分钟,取出刷蛋液上色;将刷好蛋液的面包坯第二次放入烤炉中进行烘烤,烤到面包表面呈金黄色,出炉,冷却后为成品。

[0009] 实施例 2

[0010] 本发明的食用木瓜、枸杞面包及其制备方法,也可以将木瓜洗净、去籽、切分后和洗净后的枸杞在 95-100℃下热烫 3 分钟左右,再一起打浆处理,然后按照实例 1 的方法进行加工。