



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104719397 A

(43) 申请公布日 2015.06.24

(21) 申请号 201310711714.9

(22) 申请日 2013.12.23

(71) 申请人 王圣君

地址 116050 辽宁省大连市旅顺口区营顺路
667 号水师营街道办事处

(72) 发明人 王圣君

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种榴莲口味月饼及其制备方法

(57) 摘要

一种榴莲口味月饼及其制备方法,所述月饼皮由以下原料按重量份制成,榴莲粉 10~15、植物油 6~8、糯米粉 20~25、水 10~16、植物香精 2~3;所述月饼馅由以下原料按重量份制成,榴莲果肉 10~12、葡萄干 2~3、松仁 1~3、南瓜粉 8~12、蜂蜜 3~5、水 5~8、植物油 3~6;月饼皮和月饼馅的重量比为 1:3~5。本发明具有口感细腻、味道奇特、营养丰富等优点。

1. 一种榴莲口味月饼,其特征在于:所述月饼皮由以下原料按重量份制成,榴莲粉 10 ~ 15、植物油 6 ~ 8、糯米粉 20 ~ 25、水 10 ~ 16、植物香精 2 ~ 3;所述月饼馅由以下原料按重量份制成,榴莲果肉 10 ~ 12、葡萄干 2 ~ 3、松仁 1 ~ 3、南瓜粉 8 ~ 12、蜂蜜 3 ~ 5、水 5 ~ 8、植物油 3 ~ 6;月饼皮和月饼馅的重量比为 1:3 ~ 5。

2. 一种榴莲口味月饼的制备方法,其特征在于:经过下述工艺,

(1) 制作皮料,将榴莲粉与植物油、糯米粉、水、植物香精按比例混合后搅拌均匀和成面团,将面团分成若干份,每份压制成薄圆饼状皮料;

(2) 制作馅料,

将榴莲果肉放入搅拌机打成浆糊状;

将松仁捣碎;

将南瓜粉与蜂蜜、水、植物油混合后搅拌均匀,再将榴莲果肉制成的浆糊、葡萄干、捣碎的松仁倒入混合物继续搅拌,直至均匀,制成馅料;

(3)将皮料裹住馅料制成坯料,将坯料放入模具中,将模具放入烤箱中,在 180 ~ 200℃ 烘烤 15 ~ 20 分钟,冷却后即制成月饼。

一种榴莲口味月饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种烘烤食品,尤其是一种带有馅料的烘烤类面食。

背景技术

[0002] 众所周知,月饼是自古以来我国人民经常食用的传统食品之一。然而,虽然现在的月饼种类繁多,馅料配置方法更是多种多样,但是却没有以榴莲作为主要原料而制成的月饼。目前,人们已经深刻的意识到榴莲的营养价值,但是榴莲自身具有刺激性气味,一般人很难直接生食。因此,我们提供一种经过加工处理后便于食用并具有榴莲营养的月饼来解决上述问题。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种口感细腻、味道奇特、营养丰富的榴莲口味月饼及其制备方法。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:

本发明所述的一种榴莲口味月饼,所述月饼皮由以下原料按重量份制成,榴莲粉 10 ~ 15、植物油 6 ~ 8、糯米粉 20 ~ 25、水 10 ~ 16、植物香精 2 ~ 3;所述月饼馅由以下原料按重量份制成,榴莲果肉 10 ~ 12、葡萄干 2 ~ 3、松仁 1 ~ 3、南瓜粉 8 ~ 12、蜂蜜 3 ~ 5、水 5 ~ 8、植物油 3 ~ 6;月饼皮和月饼馅的重量比为 1:3 ~ 5。

[0005] 本发明所述的榴莲口味月饼的制备方法,经过下述工艺,

(1) 制作皮料,将榴莲粉与植物油、糯米粉、水、植物香精按比例混合后搅拌均匀和成面团,将面团分成若干份,每份压制成薄圆饼状皮料;

(2) 制作馅料,

将榴莲果肉放入搅拌机打成浆糊状;

将松仁捣碎;

将南瓜粉与蜂蜜、水、植物油混合后搅拌均匀,再将榴莲果肉制成的浆糊、葡萄干、捣碎的松仁倒入混合物继续搅拌,直至均匀,制成馅料;

(3) 将皮料裹住馅料制成坯料,将坯料放入模具中,将模具放入烤箱中,在 180 ~ 200℃ 烘烤 15 ~ 20 分钟,冷却后即制成月饼。

[0006] 本发明的有益效果是:本品选用榴莲作为主要原料,富含丰富的维生素、口感奇特、果味浓厚。

[0007] 具体实施方式

下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0008] 实施例 1:榴莲口味月饼,月饼皮由以下原料按重量份制成,榴莲粉 10 份、植物油 6 份、糯米粉 20 份、水 10 份、植物香精 3 份;月饼馅由以下原料按重量份制成,榴莲果肉 10 份、葡萄干 2 份、松仁 1 份、南瓜粉 8 份、蜂蜜 3 份、水 5 份、植物油 3 份;月饼皮和月饼馅的重量比为 1: 5。制作皮料,将榴莲粉与植物油、糯米粉、水、植物香精按比例混合后搅拌均匀

和成面团,将面团分成若干份,每份压制成薄圆饼状皮料;制作馅料,将榴莲果肉放入搅拌机打成浆糊状;将松仁捣碎;将南瓜粉与蜂蜜、水、植物油混合后搅拌均匀,再将榴莲果肉制成的浆糊、葡萄干、捣碎的松仁倒入混合物继续搅拌,直至均匀,制成馅料;将皮料裹住馅料制成坯料,将坯料放入模具中,将模具放入烤箱中,在 180℃ 烘烤 20 分钟,冷却后即制成月饼。