



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101999508 B

(45) 授权公告日 2012.04.11

(21) 申请号 201010531147.5

(22) 申请日 2010.11.04

(73) 专利权人 杭州余杭区塘栖法根食品厂

地址 311106 浙江省杭州市余杭区塘栖镇一号桥南堍

(72) 发明人 李法根

(74) 专利代理机构 杭州中平专利事务所有限公司 33202

代理人 翟中平

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006.01)

A23G 3/42 (2006.01)

审查员 王知非

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

重麻酥糖及制作工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种具有传统口味的重麻酥糖及制作工艺，黑芝麻 30-34%、白砂糖 28-32%、小麦粉 28-32%、麦芽糖 7-9%。优点：一是配方构成科学合理，所制的重麻酥糖既具有口感好的特点，又有利于人的身体健康；二是香而不腻，甜而不腻，香甜可口；三是既具有食疗保健功效，又具有食疗美容的功效。

1. 一种重麻酥糖，其特征是采用如下制作工艺：(1) 29-35% 黑芝麻置入铁锅内用手工炒熟，其温度控制在 100℃ ~ 80℃，并将炒熟后的黑芝麻磨浆；(2) 将 27-33% 白砂糖磨粉；(3) 27-33% 小麦粉烘烤至金黄色，其烘烤的温度为上火为 260℃，下火为 240℃；(4) 将芝麻浆与白砂糖粉拌均匀，搅拌的时间控制在 15-25 分钟范围内；(5) 将烘烤后的小麦粉倒入已拌匀的芝麻浆与白砂糖粉内，再拌 8-12 分钟，然后放入粉碎机里粉碎；(6) 将拌均匀的三样原料再加上 6-10% 麦芽糖一层一层地包好，共包七层半且成长方形，最后用手工切成一小块一小块，小包装即可。

2. 根据权利要求 1 所述的重麻酥糖，其特征是：黑芝麻 32%、白砂糖 30%、小麦粉 30%、麦芽糖 8%。

3. 根据权利要求 1 所述的重麻酥糖，其特征是：所述黑芝麻取自江西产黑芝麻。

4. 根据权利要求 1 所述的重麻酥糖，其特征是：所述白砂糖取自广西产白砂糖。

5. 根据权利要求 1 所述的重麻酥糖，其特征是：所述小麦粉采用一级精制小麦粉，其色质白净、无杂质。

6. 根据权利要求 1 所述的重麻酥糖，其特征是：所述麦芽糖的韧性度数在夏天为 90℃，在冬天麦芽糖韧性的度数为 70℃。

重麻酥糖及制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种具有传统口味的重麻酥糖及制作工艺,属风味食品制作领域。

背景技术

[0002] 目前市场上销售的麻酥糖,它是用炒熟的芝麻研粉和糖加料制成。1、原料配方:芝麻30千克、面粉21千克、绵白糖48千克、饴糖11千克做黑麻酥糖;2、制作工艺:一是制麻酥屑:芝麻、面粉分别炒熟,加入绵白糖拌匀,磨成粉,过筛成酥屑;二是制酥坯:饴糖下锅熬到一定浓度成酥坯,根据天气而定,冬季熬到手能拿起即可,夏季要熬到比松香骨子稍小。一般根据经验而调剂浓度大小,在熬糖过程中,须注意浓度,过大酥坯发脆,产品易碎,酥层不薄,吃口粘牙,过小则产品易溶化和返潮;三是成型:以上原料就绪后,先在作台上撒一层酥屑,将酥坯放在撒好的酥屑上,表面再撒上酥屑,用滚筒滚薄,当中夹上酥屑将酥坯相互对折,滚薄再夹酥屑,如此反复进行七次,然后卷成细长圆条、切成小块,用纸包好即可出售。其不足之处:一是配方比不够科学,所制的麻酥糖口感不佳、酥度差、易粘牙;二是麻酥屑制作不科学,无法与酥坯形成良好的结合。

发明内容

[0003] 设计目的:避免背景技术中的不足之处,设计一种具有传统口味的重麻酥糖及制作工艺。

[0004] 设计方案:为了实现上述设计目的。1、黑芝麻取自江西产黑芝麻的选择,是本发明的技术特征之一。这样做的目的在于:黑芝麻采用江西油麻,与其它地区黑芝麻相比较,它具有皮薄、肉多、颗粒饱满、油多的特点,并且香味浓厚,香而不腻,是制作重麻酥糖的关键之一。2、白砂糖取自广西产白砂糖的选择,是本发明的技术特征之二。这样做的目的在于:广西白砂糖,与其他白砂糖相比较,它不仅具有色质白净、颗粒均匀、无杂质的特点,而且蔗糠、淀粉、蔗蜡和蔗脂含量低,从而使白砂糖的口味更加纯正,所制的重麻酥糖甜而不腻。3、麦芽糖取自浙江杭州的选择,是本发明的技术特征之三。这样做的目的在于:杭州塘栖所产的麦芽糖,不仅韧性好、透明度强,而且无杂质,更重要的是其含糖量低,有利于人的身体健康。4、黑芝麻采用铁锅手工炒熟的设计,是本发明的技术特征之四。这样做的目的在于:黑芝麻的香味不仅取决于其自身的品种,而且取决于其加工的手段,采用人工铁锅炒制的方法,既能够根据炒制的火候控制其温度,又能够使黑芝麻在炒制的过程中,将其内在香气激发出来,形成浑厚、味浓、不易挥发的香气,也是制作重麻酥糖的关键所在。5、小麦粉烘烤至金黄色的选择,是本发明的技术特征之五。这样做的目的在于:将精制面粉炒制成金黄色食用,不仅有利于人的胃、肠道消化作用,而且可以治腹泻,并且具有美容之效,本申请正是利用此功效,使其所制的重麻酥糖在人体食用后,不仅有利于人的肠、胃消化,而且具有防腹泻、美容之功效。

[0005] 技术方案1:重麻酥糖,其重量百分比:黑芝麻30-34%、白砂糖28-32%、小麦粉28-32%、麦芽糖7-9%。

[0006] 技术方案 2 :重麻酥糖的制作工艺,(1) 29-35% 黑芝麻置入铁锅内用手工炒熟,其温度控制在 100℃ ~80℃ ,并将炒熟后的黑芝麻磨浆 ;(2)将 27-33% 白砂糖磨粉 ;(3) 27-33% 小麦粉烘烤至金黄色,其烘烤的温度为上火为 260℃ ,下火为 240℃ ;(4)将芝麻浆与白砂糖粉拌均匀,搅拌的时间控制在 15-25 分钟范围内 ;(5)将烘烤后的小麦粉倒入已拌匀的芝麻浆与白砂糖粉内,再拌 8-12 分钟,然后放入粉碎机里粉碎 ;(6)将拌均匀的三样原料再加上 6-10% 麦芽糖一层一层地包好,共包七层半且成长方形,最后用手工切成一小块一小块,小包装即可。

[0007] 本发明与背景技术相比,一是配方构成科学合理,所制的重麻酥糖既具有口感好的特点,又有利于人的身体健康;二是香而不腻,甜而不腻,香甜可口;三是既具有食疗保健功效,又具有食疗美容的功效。

具体实施方式

[0008] 实施例 1 :重麻酥糖,其重量百分比:黑芝麻 30-34%、白砂糖 28-32%、小麦粉 28-32%、麦芽糖 6-10%。所述黑芝麻取自江西产黑芝麻。所述白砂糖取自广西产白砂糖。所述小麦粉采用一级精制小麦粉,其色质白净、无杂质。

[0009] 实施例 2 :在实施例 1 的基础上,黑芝麻 32%、白砂糖 30%、小麦粉 30%、麦芽糖 8%。

[0010] 实施例 3 :在实施例 1 的基础上,黑芝麻 30%、白砂糖 32%、小麦粉 32%、麦芽糖 6%。

[0011] 实施例 4 :在实施例 1 的基础上,黑芝麻 34%、白砂糖 28%、小麦粉 28%、麦芽糖 10%。

[0012] 实施例 5 :在实施例 1 的基础上,重麻酥糖的制作工艺,(1) 29-35% 黑芝麻置入铁锅内用手工炒熟,其温度控制在 100℃ ~80℃ ,并将炒熟后的黑芝麻磨浆 ;(2)将 27-33% 白砂糖磨粉 ;(3) 27-33% 小麦粉烘烤至金黄色,其烘烤的温度为上火为 260℃ ,下火为 240℃ ;(4)将芝麻浆与白砂糖粉拌均匀,搅拌的时间控制在 15-25 分钟范围内 ;(5)将烘烤后的小麦粉倒入已拌匀的芝麻浆与白砂糖粉内,再拌 8-12 分钟,然后放入粉碎机里粉碎 ;(6)将拌均匀的三样原料再加上 6-10% 麦芽糖一层一层地包好,共包七层半且成长方形,最后用手工切成一小块一小块,小包装即可。所述麦芽糖的韧性度数在夏天为 90℃ 左右,在冬天麦芽糖韧性的度数为 70℃ 左右。

[0013] 例 :配方 :黑芝麻 16 公斤、白砂糖 15 公斤、小麦粉 15 公斤、麦芽糖 4 公斤。

[0014] 制作工艺 :黑芝麻用手工炒熟(温度控制在 100℃ ~80℃)——磨浆——白砂糖磨粉——小麦粉烘烤至金黄色(温度 :上火为 260℃ ,下火为 240℃)——芝麻浆与白砂糖粉拌均匀(20 分钟左右)——烘烤后的小麦粉倒入已拌匀的芝麻浆与白砂糖粉内,再拌 10 分钟左右——放入粉碎机里粉碎——将拌均匀的三样原料再加上麦芽糖——一层一层地包好(七层半)——成形(长方形)——用手工切成一小块一小块——然后小包装(制作完成)。

[0015] 夏天与冬天制作的重麻酥糖要有区别。夏天麦芽糖韧性度数要高(韧度为 90℃ 左右),如果度数低的话,做出来的重麻酥糖就会瘫痪。冬天麦芽糖韧性的度数要低(韧度为 70℃ 左右),如果度数高的话,切重麻糖的时候,麦芽糖就会爆碎。

[0016] 需要理解到的是 :上述实施例虽然对本发明的设计思路作了比较详细的文字描述,但是这些文字描述,只是对本发明设计思路的简单文字描述,而不是对本发明设计思路的限制,任何不超出本发明设计思路的组合、增加或修改,均落放本发明的保护范围内。