



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108812783 A

(43)申请公布日 2018.11.16

(21)申请号 201810979120.9

(22)申请日 2018.08.27

(71)申请人 安徽品滋味食品有限公司

地址 236000 安徽省阜阳市颍东经济开发区经二路东侧

(72)发明人 徐勇帅

(74)专利代理机构 苏州凯谦巨邦专利代理事务所(普通合伙) 32303

代理人 丁剑

(51)Int.Cl.

A21D 13/06(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

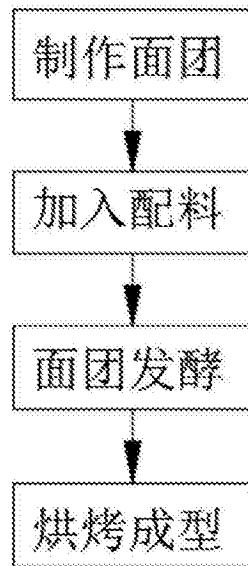
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

一种营养糕点及其制备方法

(57)摘要

本发明提出了一种营养糕点及其制备方法，其原料按重量份包括以下组分：高筋面粉200-400质量份，酵母2-4质量份，水120-300质量份，糖30-50质量份，奶粉12-24质量份，鸡蛋20-50质量份，黄油20-40质量份，食用油6-15质量份，红枣35-50质量份，枸杞15-30质量份，松子20-45质量份、碧根果25-65质量份，葡萄干35-50质量份，猴头菇25-40质量份，本营养糕点，配方简单，风味独特，口感较好，制作时不使用添加剂，搭配多种配料，并且营养成分多样，猴头菇能够提高免疫力，红枣的维生素含量非常高，可以滋阴补阳，以及补血，同时加入碧根果和松子，食用可以补肾健脑、补中益气和滋润皮肤等，合理配比可以提供人体日常所需要的养分。



1. 一种营养糕点，其特征在于：其原料按重量份包括以下组分：高筋面粉200-400质量份，酵母2-4质量份，水120-300质量份，糖30-50质量份，奶粉12-24质量份，鸡蛋20-50质量份，黄油20-40质量份，食用油6-15质量份，红枣35-50质量份，枸杞15-30质量份，松子20-45质量份、碧根果25-65质量份，葡萄干35-50质量份，猴头菇25-40质量份。

2. 根据权利要求1所述的一种营养糕点，其特征在于：所述红枣和葡萄干在制作加入的时候，需要将红枣和葡萄干用清水洗干净，并且将红枣和葡萄干切成丁状。

3. 根据权利要求1所述的一种营养糕点，其特征在于：所述松子、碧根果和猴头菇需要去壳和去除杂物，通过15%的盐水将猴头菇进行冲洗，并且通过研磨机研磨成粉。

4. 一种营养糕点的制备方法，其特征在于：包括以下步骤：

S1) 制作面团：将酵母放入容器中，加入30度左右的温水，通过筷子搅拌使酵母融化至温水中，将高筋面粉倒入干净的盆中，将水、糖、奶粉和鸡蛋加入有高筋面粉的盆中，并且将带有酵母的温水加入盆中，用筷子搅拌成面团；

S2) 加入配料：将软化的黄油涂抹至盆中的面团上，通过手掌继续揉捏面团，使面团将黄吸收干净，将提前切好的红枣和葡萄干加入面团中，并且将松子粉、碧根果粉和猴头菇粉加入面团中，继续揉捏面团，使红枣、葡萄干、松子粉、碧根果粉和猴头菇粉均匀分布在面团中；

S3) 面团发酵：将面团放入容器内部，将容器盖上保鲜膜，使面团在容器内部发酵，发酵二十分钟之后，拿出面团进行揉捏，使面团中排气，将面团收口朝下，继续放到容器内部，使面团再次发酵二十分钟；

S4) 烘烤成型：将不锈钢盆的内侧面刷上食用油，将发酵好的面团放入不锈钢盆中，将放有面团的不锈钢盆放入烤箱中，将不锈钢盆上盖上锡纸，设置烤箱预热180度，开始烘烤10分钟，面包成型，关闭烤箱，拿出面包。

一种营养糕点及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉营养糕点技术领域,具体为一种营养糕点及其制备方法。

背景技术

[0002] 主食是人们生命活动时所需的“能量”的主要提供者,是人类赖以生存的主要食物,包括谷类、薯类和粮、豆类食品做成的米饭、馒头以及各种花样的米、面等食物,其中含有丰富的营养成分,如淀粉、蛋白质、维生素等。近几年来,随着我国人民生活水平的不断提高,糕点也更多地走进人们的生活。然而,目前市场上生产出售的各种糕点,均使用传统的制作方法,普通面粉,添加食品添加剂的制作方法,而添加的原料品种单一,所生产的糕点口感欠佳,缺乏嚼劲,并且添加剂没有人体所需的均衡营养成分,不容易被人们接受,糕点的营养成分单一,并且不具有人体日常所需要的营养成分。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是克服现有的缺陷,提供一种营养糕点及其制备方法,配方简单,风味独特,口感较好,制作时不使用添加剂,搭配多种配料,合理配比,并且营养成分多样,能够提供人体日常所需要的养分,可以有效解决背景技术中的问题。

[0004] 为实现上述目的,本发明提出如下技术方案:一种营养糕点,其原料按重量份包括以下组分:高筋面粉200-400质量份,酵母2-4质量份,水120-300质量份,糖30-50质量份,奶粉12-24质量份,鸡蛋20-50质量份,黄油20-40质量份,食用油6-15质量份,红枣35-50质量份,枸杞15-30质量份,松子20-45质量份、碧根果25-65质量份,葡萄干35-50质量份,猴头菇25-40质量份。

[0005] 作为本发明的一种优选技术方案:所述红枣和葡萄干在制作加入的时候,需要将红枣和葡萄干用清水洗干净,并且将红枣和葡萄干切成丁状。

[0006] 作为本发明的一种优选技术方案:所述松子、碧根果和猴头菇需要去壳和去除杂物,通过15%的盐水将猴头菇进行冲洗,并且通过研磨机研磨成粉。

[0007] 本发明还提供一种营养糕点的制备方法,包括以下步骤:

[0008] S1) 制作面团:将酵母放入容器中,加入30度左右的温水,通过筷子搅拌使酵母融化至温水中,将高筋面粉倒入干净的盆中,将水、糖、奶粉和鸡蛋加入有高筋面粉的盆中,并且将带有酵母的温水加入盆中,用筷子搅拌成面团;

[0009] S2) 加入配料:将软化的黄油涂抹至盆中的面团上,通过手掌继续揉捏面团,使面团将黄吸收干净,将提前切好的红枣和葡萄干加入面团中,并且将松子粉、碧根果粉和猴头菇粉加入面团中,继续揉捏面团,使红枣、葡萄干、松子粉、碧根果粉和猴头菇粉均匀分布在面团中;

[0010] S3) 面团发酵:将面团放入容器内部,将容器盖上保鲜膜,使面团在容器内部发酵,发酵二十分钟之后,拿出面团进行揉捏,使面团中排气,将面团收口朝下,继续放到容器内部,使面团再次发酵二十分钟;

[0011] S4) 烘烤成型:将不锈钢盆的内侧面刷上食用油,将发酵好的面团放入不锈钢盆中,将放有面团的不锈钢盆放入烤箱中,将不锈钢盆上盖上锡纸,设置烤箱预热180度,开始烘烤10分钟,面包成型,关闭烤箱,拿出面包。

[0012] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:本营养糕点,配方简单,风味独特,口感较好,制作时不使用添加剂,搭配多种配料,并且营养成分多样,猴头菇能够提高免疫力,红枣的维生素含量非常高,可以滋阴补阳,以及补血,同时加入碧根果和松子,食用可以补肾健脑、补中益气和滋润皮肤等,合理配比可以提供人体日常所需要的养分。

附图说明

[0013] 图1为本发明一种营养糕点及其制备方法的流程图。

具体实施方式

[0014] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0015] 请参阅图1,本发明提供以下技术方案:

[0016] 实施例一:

[0017] 一种营养糕点,其原料按重量份包括以下组分:高筋面粉200质量份,酵母2质量份,水120质量份,糖30质量份,奶粉12质量份,鸡蛋20质量份,黄油20质量份,食用油6质量份,红枣35质量份,枸杞15质量份,松子20质量份、碧根果25质量份,葡萄干35质量份,猴头菇25质量份,红枣和葡萄干在制作加入的时候,需要将红枣和葡萄干用清水洗干净,并且将红枣和葡萄干切成丁状,松子、碧根果和猴头菇需要去壳和去除杂质,通过15%的盐水将猴头菇进行冲洗,并且通过研磨机研磨成粉。

[0018] 一种营养糕点的制备方法,包括以下步骤:

[0019] S1) 制作面团:将酵母放入容器中,加入30度左右的温水,通过筷子搅拌使酵母融化至温水中,将高筋面粉倒入干净的盆中,将水、糖、奶粉和鸡蛋加入有高筋面粉的盆中,并且将带有酵母的温水加入盆中,用筷子搅拌成面团;

[0020] S2) 加入配料:将软化的黄油涂抹至盆中的面团上,通过手掌继续揉捏面团,使面团将黄吸收干净,将提前切好的红枣和葡萄干加入面团中,并且将松子粉、碧根果粉和猴头菇粉加入面团中,继续揉捏面团,使红枣、葡萄干、松子粉、碧根果粉和猴头菇粉均匀分布在面团中;

[0021] S3) 面团发酵:将面团放入容器内部,将容器盖上保鲜膜,使面团在容器内部发酵,发酵二十分钟之后,拿出面团进行揉捏,使面团中排气,将面团收口朝下,继续放到容器内部,使面团再次发酵二十分钟;

[0022] S4) 烘烤成型:将不锈钢盆的内侧面刷上食用油,将发酵好的面团放入不锈钢盆中,将放有面团的不锈钢盆放入烤箱中,将不锈钢盆上盖上锡纸,设置烤箱预热180度,开始烘烤10分钟,面包成型,关闭烤箱,拿出面包。

[0023] 实施例二:

[0024] 一种营养糕点，其原料按重量份包括以下组分：高筋面粉400质量份，酵母4质量份，水300质量份，糖50质量份，奶粉24质量份，鸡蛋50质量份，黄油40质量份，食用油15质量份，红枣50质量份，枸杞30质量份，松子45质量份、碧根果65质量份，葡萄干50质量份，猴头菇40质量份，红枣和葡萄干在制作加入的时候，需要将红枣和葡萄干用清水洗干净，并且将红枣和葡萄干切成丁状，松子、碧根果和猴头菇需要去壳和去除杂物，通过15%的盐水将猴头菇进行冲洗，并且通过研磨机研磨成粉。

[0025] 一种营养糕点的制备方法，包括以下步骤：

[0026] S1) 制作面团：将酵母放入容器中，加入30度左右的温水，通过筷子搅拌使酵母融化至温水中，将高筋面粉倒入干净的盆中，将水、糖、奶粉和鸡蛋加入有高筋面粉的盆中，并且将带有酵母的温水加入盆中，用筷子搅拌成面团；

[0027] S2) 加入配料：将软化的黄油涂抹至盆中的面团上，通过手掌继续揉捏面团，使面团将黄吸收干净，将提前切好的红枣和葡萄干加入面团中，并且将松子粉、碧根果粉和猴头菇粉加入面团中，继续揉捏面团，使红枣、葡萄干、松子粉、碧根果粉和猴头菇粉均匀分布在面团中；

[0028] S3) 面团发酵：将面团放入容器内部，将容器盖上保鲜膜，使面团在容器内部发酵，发酵二十分钟之后，拿出面团进行揉捏，使面团中排气，将面团收口朝下，继续放到容器内部，使面团再次发酵二十分钟；

[0029] S4) 烘烤成型：将不锈钢盆的内侧面刷上食用油，将发酵好的面团放入不锈钢盆中，将放有面团的不锈钢盆放入烤箱中，将不锈钢盆上盖上锡纸，设置烤箱预热180度，开始烘烤10分钟，面包成型，关闭烤箱，拿出面包。

[0030] 实施例三：

[0031] 一种营养糕点，其原料按重量份包括以下组分：高筋面粉300质量份，酵母3质量份，水200质量份，糖40质量份，奶粉18质量份，鸡蛋35质量份，黄油30质量份，食用油11质量份，红枣42质量份，枸杞22质量份，松子32质量份、碧根果40质量份，葡萄干42质量份，猴头菇32质量份，红枣和葡萄干在制作加入的时候，需要将红枣和葡萄干用清水洗干净，并且将红枣和葡萄干切成丁状，松子、碧根果和猴头菇需要去壳和去除杂物，通过15%的盐水将猴头菇进行冲洗，并且通过研磨机研磨成粉。

[0032] 一种营养糕点的制备方法，包括以下步骤：

[0033] S1) 制作面团：将酵母放入容器中，加入30度左右的温水，通过筷子搅拌使酵母融化至温水中，将高筋面粉倒入干净的盆中，将水、糖、奶粉和鸡蛋加入有高筋面粉的盆中，并且将带有酵母的温水加入盆中，用筷子搅拌成面团；

[0034] S2) 加入配料：将软化的黄油涂抹至盆中的面团上，通过手掌继续揉捏面团，使面团将黄吸收干净，将提前切好的红枣和葡萄干加入面团中，并且将松子粉、碧根果粉和猴头菇粉加入面团中，继续揉捏面团，使红枣、葡萄干、松子粉、碧根果粉和猴头菇粉均匀分布在面团中；

[0035] S3) 面团发酵：将面团放入容器内部，将容器盖上保鲜膜，使面团在容器内部发酵，发酵二十分钟之后，拿出面团进行揉捏，使面团中排气，将面团收口朝下，继续放到容器内部，使面团再次发酵二十分钟；

[0036] S4) 烘烤成型：将不锈钢盆的内侧面刷上食用油，将发酵好的面团放入不锈钢盆

中,将放有面团的不锈钢盆放入烤箱中,将不锈钢盆上盖上锡纸,设置烤箱预热180度,开始烘烤10分钟,面包成型,关闭烤箱,拿出面包。

[0037] 实施例四:

[0038] 一种营养糕点,其原料按重量份包括以下组分:高筋面粉350质量份,酵母3.5质量份,水250质量份,糖45质量份,奶粉21质量份,鸡蛋40质量份,黄油35质量份,食用油13质量份,红枣46质量份,枸杞26质量份,松子38质量份、碧根果58质量份,葡萄干47质量份,猴头菇37质量份,红枣和葡萄干在制作加入的时候,需要将红枣和葡萄干用清水洗干净,并且将红枣和葡萄干切成丁状,松子、碧根果和猴头菇需要去壳和去除杂物,通过15%的盐水将猴头菇进行冲洗,并且通过研磨机研磨成粉。

[0039] 一种营养糕点的制备方法,包括以下步骤:

[0040] S1) 制作面团:将酵母放入容器中,加入30度左右的温水,通过筷子搅拌使酵母融化至温水中,将高筋面粉倒入干净的盆中,将水、糖、奶粉和鸡蛋加入有高筋面粉的盆中,并且将带有酵母的温水加入盆中,用筷子搅拌成面团;

[0041] S2) 加入配料:将软化的黄油涂抹至盆中的面团上,通过手掌继续揉捏面团,使面团将黄吸收干净,将提前切好的红枣和葡萄干加入面团中,并且将松子粉、碧根果粉和猴头菇粉加入面团中,继续揉捏面团,使红枣、葡萄干、松子粉、碧根果粉和猴头菇粉均匀分布在面团中;

[0042] S3) 面团发酵:将面团放入容器内部,将容器盖上保鲜膜,使面团在容器内部发酵,发酵二十分钟之后,拿出面团进行揉捏,使面团中排气,将面团收口朝下,继续放到容器内部,使面团再次发酵二十分钟;

[0043] S4) 烘烤成型:将不锈钢盆的内侧面刷上食用油,将发酵好的面团放入不锈钢盆中,将放有面团的不锈钢盆放入烤箱中,将不锈钢盆上盖上锡纸,设置烤箱预热180度,开始烘烤10分钟,面包成型,关闭烤箱,拿出面包。

[0044] 本发明好处:配方简单,风味独特,口感较好,制作时不使用添加剂,搭配多种配料,合理配比,并且营养成分多样,猴头菇能够提高免疫力,红枣的维生素含量非常高,可以滋阴补阳,以及补血,能够提供人体日常所需要的养分。

[0045] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。

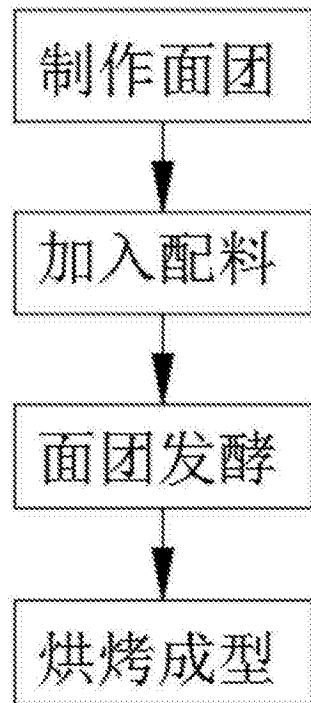


图1