



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104430722 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410628706. 2

(22) 申请日 2014. 11. 11

(71) 申请人 娄底市乐开口实业有限公司

地址 417000 湖南省娄底市新星南路文化城
D座

(72) 发明人 程红梅 彭文龙

(74) 专利代理机构 湖南省娄底市兴娄专利事务
所 43106

代理人 朱成实

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种老月饼及其制作工艺

(57) 摘要

本发明提供一种老月饼,所述老月饼由饼皮包裹馅料而成,其中,饼皮原料各组份重量份为:低筋粉 800~1200g、饴糖 750~1000g、砚水 10~15g、花生油 280~400g;老月饼制作,取饼皮、馅料各一份;将馅料放在饼皮中心,将饼皮收口;放入月饼模具内压制成坯;烤箱预热到 210 度,将月饼坯放入烤箱,入炉烘烤,烘烤时间 30 分钟;出炉、冷却、包装、即成。本发明的材料与工艺不同于普通芝麻老月饼,材料都是低糖低脂,制作后的月饼具有口感香、酥、软、甜等优点。

1. 一种老月饼,其特征在于:所述老月饼由饼皮包裹馅料而成,其中,饼皮原料各组份重量份为:低筋粉 800~1200g、饴糖 750~1000 g、砚水 10 ~15g、花生油 280~400 g;

上述配方的制备工艺为:

- 1)、将糖浆、花生油拌匀,加入面粉拌匀;
- 2)、用手揉成软硬适中,光滑细腻的面团;
- 3)、将面团均匀分割成 35g 一个,压扁成饼皮,备用;

馅料原料各组份重量份为:瓜子仁 600 ~800g、花生粒 600~800 g、乔饼 360 ~500g、白芝麻 360 ~500g、白糖 240~400 g、糕粉(熟粉) 840~1000 g、桂花糖 360~450 g、猪油 300~500g、食用盐 48 ~60g、红曲粉 240~400 g、绿曲粉 120~200g、水 500~1200g、麦芽糖 50~200g;

上述配方的制备工艺为:

1)、熬制糖浆,将水和白糖倒入锅里,边用中火加热边搅拌,直到白砂糖全部溶解;

2)、继续加入麦芽糖,继续搅拌直到沸腾,改用小火再煮 1 分钟,关火冷却以后即成糖浆,制成的糖浆呈浅黄色清澈无杂质;

- 2)、将瓜子仁、花生粒、白芝麻、乔饼、花生仁一起混合加入糖浆内搅拌均匀;
- 3)、加入猪油、桂花糖、食用盐搅拌均匀;
- 4)、加入熟面粉、红曲粉、绿曲粉搅拌均匀;
- 5)、将上述原料分成每个 70g,制成馅料,备用;

老月饼制作

- 1)、取饼皮、馅料各一份;
- 2)、将馅料放在饼皮中心,将饼皮收口;
- 3)、放入月饼模具内压制成坯;
- 4)、烤箱预热到 210 度,将月饼坯放入烤箱,入炉烘烤,烘烤时间 30 分钟;
- 5)、出炉、冷却、包装、即成。

一种老月饼及其制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及月饼制作,尤其是指一种老月饼及其制作工艺。

背景技术

[0002] 月饼是久负盛名的汉族传统小吃,深受中国人民喜爱。月饼圆又圆,又是合家分吃,象征着团圆和睦,在中秋节这一天是必食之品。古代月饼被作为祭品于中秋节所食。据说中秋节吃月饼的习俗于唐朝开始。北宋之时,在宫廷内流行,但也流传到民间,当时俗称“小饼”和“月团”。到了明代,中秋吃月饼才在民间逐渐流传。当时心灵手巧的饼师,把嫦娥奔月的神话故事作为食品艺术图案印在月饼上,使月饼成为更受人民青睐的中秋佳节的必备食品。清代,中秋吃月饼已成为一种普遍的风俗,且制作技巧越来越高。清人袁枚《随园食单》介绍道:“酥皮月饼,以松仁、核桃仁、瓜子仁和冰糖、猪油作馅,食之不觉甜而香松柔腻,迥异寻常”。北京的月饼则以前门致美斋所制为第一。遍观全国,已形成京、津、苏、广、潮五种风味系列,且围绕中秋拜月、赏月还产生了许多地方民俗,如江南的“卜状元”:把月饼切成大中小三块,叠在一起,最大的放在下面,为“状元”;中等的放在中间,为“榜眼”;最小的在上面,为“探花”。而后全家人掷骰子,谁的数码最多,即为状元,吃大块;依次为榜眼、探花,游戏取乐。时至今日,品种更加繁多,风味因地各异。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种口感香、酥、软、甜的老月饼及其制作工艺。

[0004] 为实现上述目的,本发明所提供的技术方案为:一种老月饼,所述老月饼由饼皮包裹馅料而成,其中,

饼皮原料各组份重量份为:低筋粉 800~1200g、饴糖 750~1000 g、砚水 10 ~15g、花生油 280~400 g;

上述配方的制备工艺为:

- 1)、将糖浆、花生油拌匀,加入面粉拌匀;
- 2)、用手揉成软硬适中,光滑细腻的面团;
- 3)、将面团均匀分割成 35g 一个,压扁成饼皮,备用;

馅料原料各组份重量份为:瓜子仁 600 ~800g、花生粒 600~800 g、乔饼 360 ~500g、白芝麻 360 ~500g、白糖 240~400 g、糕粉(熟粉) 840~1000 g、桂花糖 360~450 g、猪油 300~500g、食用盐 48 ~60g、红曲粉 240~400 g、绿曲粉 120~200g、水 500~1200g、麦芽糖 50~200g;

上述配方的制备工艺为:

- 1)、熬制糖浆,将水和白糖倒入锅里,边用中火加热边搅拌,直到白砂糖全部溶解;
- 2)、继续加入麦芽糖,继续搅拌直到沸腾,改用小火再煮 1 分钟,关火冷却以后即成糖浆,制成的糖浆呈浅黄色清澈无杂质;

- 2)、将瓜子仁、花生粒、白芝麻、乔饼、花生仁一起混合加入糖浆内搅拌均匀;

- 3)、加入猪油、桂花糖、食用盐搅拌均匀；
- 4)、加入熟面粉、红曲粉、绿曲粉搅拌均匀；
- 5)、将上述原料分成每个 70g,制成馅料,备用；

老月饼制作

- 1)、取饼皮、馅料各一份；
- 2)、将馅料放在饼皮中心,将饼皮收口；
- 3)、放入月饼模具内压制成坯；
- 4)、烤箱预热到 210 度,将月饼坯放入烤箱,入炉烘烤,烘烤时间 30 分钟；
- 5)、出炉、冷却、包装、即成。

[0005] 本发明的材料与工艺不同于普通芝麻老月饼,材料都是低糖低脂,制作后的月饼具有口感香、酥、软、甜等优点。

具体实施方式

[0006] 下面对本发明作进一步说明,本发明的较佳实施例为:本实施例所述的老月饼由饼皮包裹馅料而成,其中,

饼皮原料各组份重量份为:低筋粉 1000g、饴糖 750 g、砚水 10 g、花生油 280 g；

上述配方的制备工艺为：

- 1)、将糖浆、花生油拌匀,加入面粉拌匀；
- 2)、用手揉成软硬适中,光滑细腻的面团；
- 3)、将面团均匀分割成 35g 一个,压扁成饼皮,备用；

馅料原料各组份重量份为:瓜子仁 600 g、花生粒 600 g、乔饼 360 g、白芝麻 360 g、白糖 240 g、糕粉(熟粉)840 g、桂花糖 360 g、猪油 300 g、食用盐 48 g、红曲粉 240 g、绿曲粉 120g、水 500g、麦芽糖 50g；

上述配方的制备工艺为：

- 1)、熬制糖浆,将水和白糖倒入锅里,边用中火加热边搅拌,直到白砂糖全部溶解；
- 2)、继续加入麦芽糖,继续搅拌直到沸腾,改用小火再煮 1 分钟,关火冷却以后即成糖浆,制成的糖浆呈浅黄色清澈无杂质；

- 2)、将瓜子仁、花生粒、白芝麻、乔饼、花生仁一起混合加入糖浆内搅拌均匀；
- 3)、加入猪油、桂花糖、食用盐搅拌均匀；
- 4)、加入熟面粉、红曲粉、绿曲粉搅拌均匀；
- 5)、将上述原料分成每个 70g,制成馅料,备用；

老月饼制作

- 1)、取饼皮、馅料各一份；
- 2)、将馅料放在饼皮中心,将饼皮收口；
- 3)、放入月饼模具内压制成坯；
- 4)、烤箱预热到 210 度,将月饼坯放入烤箱,入炉烘烤,烘烤时间 30 分钟；
- 5)、出炉、冷却、包装、即成。

[0007] 本发明的材料与工艺不同于普通芝麻老月饼,材料都是低糖低脂,制作后的月饼具有口感香、酥、软、甜等优点。

[0008] 以上所述之实施例只为本发明之较佳实施例,并非以此限制本发明的实施范围,故凡依本发明之形状、原理所作的变化,均应涵盖在本发明的保护范围内。