



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105851165 A

(43)申请公布日 2016.08.17

(21)申请号 201610370970.X

(22)申请日 2016.05.30

(71)申请人 玉林金九龙食品有限责任公司

地址 537000 广西壮族自治区玉林市玉州区南江街道岭塘村平岭

(72)发明人 李向荣

(74)专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理有限公司 11340

代理人 但玉梅

(51)Int.Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/38(2006.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种保健广式五仁叉烧月饼及其制作方法

(57)摘要

本发明提供一种保健广式五仁叉烧月饼及其制作方法,该保健广式五仁叉烧月饼由皮料和馅料按一定重量份比制成;皮料由紫米粉、燕麦粉、荞麦粉、麦麸粉、低筋面粉、麦芽糖醇、雪莲提取液、荸荠提取液、百香果提取液、枳水和玉米油按一定重量份比制成;馅料由基础馅料、雪莲提取液、荸荠提取液、百香果提取液、麦芽糖醇、玉米油、糕粉、汾酒和水按一定重量份比制成;其制作方法包括雪莲、荸荠和百香果三者提取液的制作、紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉的制作、皮料的制作、馅料的制作、成型和烘烤;由此制成的月饼,具有低糖、低油、低热量和膳食纤维高的特点,且口感清爽、甜而不腻、易于消化,具有一定的保健效果,特别适合糖尿病患者和肥胖者。

1. 一种保健广式五仁叉烧月饼,其特征在于,由重量份为25-35份的皮料和65-75份的馅料制成;所述皮料由重量份为8-10份的紫米粉、10-15份的燕麦粉、9-11份的荞麦粉、7-13份的麦麸粉、14-21份的低筋面粉、6.7-9.5份的麦芽糖醇、20-24份的雪莲提取液、13-16份的荸荠提取液、10-14份的百香果提取液、0.3-0.5份的枳水和6-7份的玉米油制成;所述馅料由重量份为50-55份的基础馅料、10-12份的雪莲提取液、8-10份的荸荠提取液、7-9份的百香果提取液、4-6份的麦芽糖醇、4-6份的玉米油、3-6份的糕粉和2-4份的汾酒制成。

2. 根据权利要求1所述的一种保健广式五仁叉烧月饼,其特征在于,所述的基础馅料由重量份为80-85份的五仁和15-20份的叉烧制成。

3. 根据权利要求2所述的一种保健广式五仁叉烧月饼,其特征在于,所述五仁由等重量份的杏仁、榄仁、核桃仁、瓜仁和白麻仁组成。

4. 根据权利要求1-3任意一项所述一种保健广式五仁叉烧月饼的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

1)雪莲提取液、荸荠提取液和百香果提取液的制作,包括以下步骤:

(1)分别将新鲜的雪莲、荸荠和百香果,清洗干净并去皮后,迅速用蒸汽热烫5min;

(2)破碎榨汁:将(1)中用蒸汽热烫过的雪莲、荸荠和百香果,分别用破碎机破碎后,在45℃热水中回流式浸提4次,即可得到雪莲粗提取液、荸荠粗提取液和百香果粗提取液;

(3)澄清过滤:将上述得到的雪莲粗提取液、荸荠粗提取液和百香果粗提取液,分别用醋酸纤维素膜进行澄清后,用离心分离机进行过滤;

(4)巴士杀菌:将(3)中澄清过滤后的雪莲粗提取液、荸荠粗提取液和百香果粗提取液分别加热至65℃,并保持此温度35min后急速冷却到5℃,即可得到雪莲提取液、荸荠提取液和百香果提取液,待用;

2)紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉的制作:分别取出紫米、燕麦、荞麦和麦麸后,各用3倍体积的水浸泡2h,常压蒸煮25min,在60℃下鼓风干燥25h后,用超微粉碎机粉碎,并过300目筛进行筛滤,即可分别得到紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉,待用;

3)制作皮料:按重量份计,先将步骤2)待用的紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉与低筋面粉混合均匀,再将麦芽糖醇、步骤1)待用的雪莲提取液、步骤1)待用荸荠提取液、步骤1)待用百香果提取液、玉米油和枳水充分搅拌均匀后加入到粉料中,搓揉至不黏手,即得皮料,待用;

4)制作馅料:按重量份计,将杏仁、榄仁、核桃仁、瓜仁和白麻仁洗净晾干,放入烤箱烤至全熟后,去皮碾碎,加入叉烧、麦芽糖醇、步骤1)待用的雪莲提取液、步骤1)待用荸荠提取液、步骤1)待用百香果提取液和汾酒混合均匀,接着加入玉米油轻拌,最后加入糕粉拌匀,直至馅料呈粘稠状,静置30min,待用;

5)成型:按重量份计,将步骤4)待用的馅料包于步骤3)待用的皮料内后,进行按压成型,然后将成型月饼松弛2小时;

6)烘烤:在上一步骤松弛后的月饼表面喷洒一层水后,放入隧道烤炉内,在一定的上下火温度下预烤15min,取出室温冷却2min,在月饼表面刷一层蛋液后,放入隧道烤炉内,在一定的上下火温度下烘烤10min,凉透后,包装得到成品。

5. 根据权利要求4所述一种保健广式五仁叉烧月饼的制作方法,其特征在于,所述步骤6)中的蛋液还加入了重量份为5份的色拉油和1份的食盐。

6. 根据权利要求4所述一种保健广式五仁叉烧月饼的制作方法,其特征在于,所述步骤6)中的预烤上下火温度分别为220℃和200℃,烘烤上下火温度分别为210℃和185℃。

一种保健广式五仁叉烧月饼及其制作方法

【技术领域】

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种广式五仁叉烧月饼及其制作方法。

【背景技术】

[0002] 月饼有着一千多年的历史,作为我国的传统食品,在我国的市场和饮食文化中占有重要地位。经过千百年的演变和发展后,已形成了以京式、苏式、潮式、台式、广式、滇式、川式等为主的数百种不同的形式和风味。目前主要以豆沙、莲蓉、伍仁、果味馅料等为主,传统的伍仁月饼的馅料是以杏仁、桃仁、花生仁、麻仁和瓜子仁为主,五仁月饼是汉族传统糕点之一,它具有配料考究、皮薄馅多、味美可口、不易破碎、便于携带等特点。这种月饼,呈鼓形,边稍鼓出,花纹和字迹清晰,形状端正,不破皮,不露馅,边角分明;边缘呈象牙色,底面棕红色;口味香甜,绵软带酥,有多种果仁香味。然而,由于五仁月饼的配料和制作工艺上的问题,导致现有五仁月饼含糖量、油量和热量过高、膳食纤维低且口感甜腻、难以消化,不能满足大众对于健康食品的要求,尤其是对糖尿病患者和肥胖者来说。因此,我们需要从月饼皮料和馅料上的食材选择及其之间的配比出发,制作出一种对人体有保健作用的月饼。

【发明内容】

[0003] 本发明的发明目的在于:针对上述存在的问题,提供一种保健广式五仁叉烧月饼及其制备方法。

[0004] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

[0005] 一种保健广式五仁叉烧月饼,由重量份为25-35份的皮料和65-75份的馅料制成;所述皮料由重量份为8-10份的紫米粉、10-15份的燕麦粉、9-11份的荞麦粉、7-13份的麦麸粉、14-21份的低筋面粉、6.7-9.5份的麦芽糖醇、20-24份的雪莲提取液、13-16份的荸荠提取液、10-14份的百香果提取液、0.3-0.5份的枧水和6-7份的玉米油制成;所述馅料由重量份为50-55份的基础馅料、10-12份的雪莲提取液、8-10份的荸荠提取液、7-9份的百香果提取液、4-6份的麦芽糖醇、4-6份的玉米油、3-6份的糕粉和2-4份的汾酒制成。

[0006] 在本发明中,进一步地,所述的基础馅料由重量份为80-85份的五仁和15-20份的叉烧制成。

[0007] 更进一步地,所述五仁由等重量份的杏仁、榄仁、核桃仁、瓜仁和白麻仁组成。

[0008] 如上所述一种保健广式五仁叉烧月饼的制作方法,包括以下步骤:

[0009] 1)雪莲提取液、荸荠提取液和百香果提取液的制作,包括以下步骤:

[0010] (1)分别将新鲜的雪莲、荸荠和百香果,清洗干净并去皮后,迅速用蒸汽热烫5min;

[0011] (2)破碎榨汁:将(1)中用蒸汽热烫过的雪莲、荸荠和百香果,分别用破碎机破碎后,在45℃热水中回流式浸提4次,即可得到雪莲粗提取液、荸荠粗提取液和百香果粗提取液;

[0012] (3)澄清过滤:将上述得到的雪莲粗提取液、荸荠粗提取液和百香果粗提取液,分

别用醋酸纤维素膜进行澄清后,用离心分离机进行过滤;

[0013] (4)巴士杀菌:将(3)中澄清过滤后的雪莲粗提取液、荸荠粗提取液和百香果粗提取液分别加热至65℃,并保持此温度35min后急速冷却到5℃,即可得到雪莲提取液、荸荠提取液和百香果提取液,待用;

[0014] 2)紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉的制作:分别取出紫米、燕麦、荞麦和麦麸后,各用3倍体积的水浸泡2h,常压蒸煮25min,在60℃下鼓风干燥25h后,用超微粉碎机粉碎,并过300目筛进行筛滤,即可分别得到紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉,待用;

[0015] 3)制作皮料:按重量份计,先将步骤2)待用的紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉与低筋面粉混合均匀,再将麦芽糖醇、步骤1)待用的雪莲提取液、步骤1)待用荸荠提取液、步骤1)待用百香果提取液、玉米油和枳水充分搅拌均匀后加入到粉料中,搓揉至不黏手,即得皮料,待用;

[0016] 4)制作馅料:按重量份计,将杏仁、榄仁、核桃仁、瓜仁和白麻仁洗净晾干,放入烤箱烤至全熟后,去皮碾碎,加入叉烧、麦芽糖醇、步骤1)待用的雪莲提取液、步骤1)待用荸荠提取液、步骤1)待用百香果提取液和汾酒混合均匀,接着加入玉米油轻拌,最后加入糕粉拌匀,直至馅料呈粘稠状,静置30min,待用;

[0017] 5)成型:按重量份计,将步骤4)待用的馅料包于步骤3)待用的皮料内后,进行按压成型,然后将成型月饼松弛2小时;

[0018] 6)烘烤:在上一步骤松弛后的月饼表面喷洒一层水后,放入隧道烤炉内,在一定的上下火温度下预烤15min,取出室温冷却2min,在月饼表面刷一层蛋液后,放入隧道烤炉内,在一定的上下火温度下烘烤10min,凉透后,包装得到成品。

[0019] 更进一步地,所述步骤6)中的蛋液还加入了重量份为5份的色拉油和1份的食盐。

[0020] 更进一步地,所述步骤6)中的预烤上下火温度分别为220℃和200℃,烘烤上下火温度分别为210℃和185℃。

[0021] 综上所述,由于采用了上述技术方案,本发明的有益效果是:

[0022] (1)本发明的皮料选用了紫米粉、燕麦粉、荞麦粉、麦麸粉与低筋面粉混合;而紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉都含有丰富的膳食纤维,它具有通便的功效,可降低血清中的胆固醇,同时,它们还含有丰富的钙、铁、磷等微量元素,这些微量元素是人体中酶、激素和维生素等活性物质的核心成分,对人体的正常代谢和健康起着重大的作用;另外,紫米还具有食味香甜,甜而不腻的特点,与糖醇配合,保持了皮料的甜度,且其富含天然营养的色素,使烘烤出的月饼色泽明亮;燕麦低糖、热量低,含有丰富的维生素和叶酸,可以降低血脂和血糖,还可以改善血液循环,促进伤口愈合;荞麦还含有烟酸和芦丁和黄酮,芦丁可以降低人体血脂和胆固醇、软化血管、保护视力和预防脑血管出血,烟酸能促进机体的新陈代谢,增强解毒能力,还具有扩张小血管和降低血液胆固醇的作用,某些黄酮成分还具有抗菌、消炎、止咳、平喘、祛痰和降血糖的作用;麦麸还丰富的含B族维生素,也具有降低血糖的功效;它们经过研磨筛选,按一定的比例与低筋面粉混合,既保持了皮料的柔软、疏松和平整,口感细腻又增加了皮料的营养保健性,使做出来的月饼膳食纤维高,低糖、低油和低热量的同时,还可以降低人体的胆固醇、血糖和血脂等。

[0023] (2)本发明在皮料和馅料中,都添加了雪莲、荸荠和百香果提取液,而雪莲中含有大量水溶性纤维,较高的果寡糖和8种人体必需氨基酸,还含有钙、铁、锌等微量元素和丰富

矿物质,属低热量食品,具有清凉退火、清血解毒的功效,还可祛除青春痘、便秘,消炎利尿,清肝解毒,养颜美容,是降血糖的一大良品,适合高血糖、糖尿病人和减肥者食用;荸荠中含有粗纤维、灰分、钙和磷等微量元素、以及少量的胡萝卜素和维生素C,具有清热解毒、凉血生津、利尿通便、化湿祛痰、消食除胀的功效,荸荠还含有一种抗菌成分,对降低血压有一定效果,这种物质还对癌症有防治作用;百香果内含165种化合物、多种维生素、17种氨基酸和抗癌的有效成分,不仅可以增强消化吸收功能,使得人体排便正常,还可以有效降低高血压、高血糖和胆固醇,防治细胞老化、癌变,有抗衰老,养容颜的功效。

[0024] (3)本发明使用了麦芽糖醇代替传统的蔗糖,而麦芽糖醇在体内几乎不分解,难以消化吸收,对血糖无影响,且具有等量蔗糖85-95%的甜味,特别适合糖尿病患者食用;且其具有粘结性、可流动性、低热量,吸湿性、乳化稳定性的特点,其粘结性能在减少油量的同时将果仁很好地粘结在一起,与面粉混合形成软硬适中的馅料,又能够与皮料很好的粘结,防止皮料与馅料脱离,吸湿性可以使饼皮质地松软,可明显提高饼皮的柔软性和延长货架保存期。

[0025] (4)本发明采用油料为玉米油,相比于动物油脂和其他植物油脂,玉米油特别富含维生素E,可以有效降低人体的胆固醇。

[0026] (5)本发明所用的蛋液,加入了色拉油和食盐,增加月饼表面颜色的亮度有利于消泡,保持饼皮的光滑平整,同时增加月饼了表面颜色的亮度,增加了月饼的视觉美感。

[0027] (6)本发明中预烤和烘烤的上下火温度均相差20℃,这有利于热量在月饼周围流动,使月饼受热均匀,提高面饼烘烤的通透效果。

[0028] (7)本发明的馅料,包含了叉烧和各种坚果,使得月饼甜咸适宜,口感独特,且坚果含有丰富的微量元素,对人体大有益处,且其所含脂肪为油酸、亚麻酸等不饱和脂肪酸,可以降低胆固醇和血脂,并且,在馅料中加入了糕粉可以防止馅料泄油,从而可以防止皮馅分离。

【具体实施方式】

[0029] 在制作保健五仁叉烧月饼之前,都需要先制作雪莲提取液、荸荠提取液和百香果提取液和紫米粉、燕麦粉、荞麦粉、麦麸粉,步骤如下:

[0030] 1.雪莲提取液、荸荠提取液和百香果提取液的制作,包括以下步骤:

[0031] (1)分别将新鲜的雪莲、荸荠和百香果,清洗干净并去皮后,迅速用蒸汽热烫5min;

[0032] (2)破碎榨汁:将(1)中用蒸汽热烫过的雪莲、荸荠和百香果,分别用破碎机破碎后,在45℃热水中回流式浸提4次,即可得到雪莲粗提取液、荸荠粗提取液和百香果粗提取液;

[0033] (3)澄清过滤:将上述得到的雪莲粗提取液、荸荠粗提取液和百香果粗提取液,分别用醋酸纤维素膜进行澄清后,用离心分离机进行过滤;

[0034] (4)巴士杀菌:将(3)中澄清过滤后的雪莲粗提取液、荸荠粗提取液和百香果粗提取液分别加热至65℃,并保持此温度35min后急速冷却到5℃,即可得到雪莲提取液、荸荠提取液和百香果提取液,待用。

[0035] 2.制作紫米粉、燕麦粉、荞麦粉、麦麸粉

[0036] 分别取出紫米、燕麦、荞麦和麦麸后,用体积为3倍的水浸泡2h,常压蒸煮25min,在

60℃下鼓风干燥25h后,用超微粉碎机粉碎,并过300目筛进行筛滤,即可分别得到紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉,待用。

[0037] 实施例1

[0038] 一种保健广式五仁叉烧月饼,由重量份为25份的皮料和75份的馅料制成;因此,皮料中按重量份计:紫米粉8份、燕麦粉10份、荞麦粉9份、麦麸粉7份、低筋面粉14份、麦芽糖醇6.7份、雪莲提取液20份、荸荠提取液13份、百香果提取液10份、枧水0.3份、玉米油6份;馅料中按重量份计:基础馅料50份、雪莲提取液10份、荸荠提取液8份、百香果提取液7份、麦芽糖醇4份、玉米油4份、糕粉4份、汾酒2份;基础馅料由重量份为80份的五仁和20份的叉烧制成。

[0039] 实施例2

[0040] 一种保健广式五仁叉烧月饼,由重量份为28份的皮料和72份的馅料制成;因此,皮料中按重量份计:紫米粉9份、燕麦粉12份、荞麦粉10份、麦麸粉9份、低筋面粉18份、麦芽糖醇8.5份、雪莲提取液22份、荸荠提取液15份、百香果提取液12份、枧水0.4份、玉米油6.5份;馅料中按重量份计:基础馅料52份、雪莲提取液11份、荸荠提取液9份、百香果提取液8份、麦芽糖醇5份、玉米油5份、糕粉5份、汾酒3份;基础馅料由重量份为82份的五仁和18份的叉烧制成。

[0041] 实施例3

[0042] 一种保健广式五仁叉烧月饼,由重量份为35份的皮料和65份的馅料制成;因此,皮料中按重量份计:紫米粉10份、燕麦粉15份、荞麦粉11份、麦麸粉13份、低筋面粉21份、麦芽糖醇9.5份、雪莲提取液24份、荸荠提取液16份、百香果提取液14份、枧水0.5份、玉米油7份;馅料中按重量份计:基础馅料55份、雪莲提取液12份、荸荠提取液10份、百香果提取液9份、麦芽糖醇6份、玉米油6份、糕粉6份、汾酒4份;基础馅料由重量份为85份的五仁和15份的叉烧制成。

[0043] 然后实施例1、2和3均继续按以下步骤制作该月饼:

[0044] 3.制作皮料:按重量份计,先将步骤2中待用的紫米粉、燕麦粉、荞麦粉和麦麸粉与低筋面粉混合均匀,再将麦芽糖醇、步骤1中待用的雪莲提取液、步骤1中待用荸荠提取液、步骤1中待用百香果提取液、玉米油和枧水充分搅拌均匀后加入到粉料中,搓揉至不黏手,即得皮料,待用;

[0045] 4.制作馅料:按重量份计,将杏仁、榄仁、核桃仁、瓜仁和白麻仁洗净晾干,放入烤箱烤至全熟后,去皮碾碎,加入叉烧、麦芽糖醇、步骤1中待用的雪莲提取液、步骤1中待用荸荠提取液、步骤1中待用百香果提取液和汾酒混合均匀,接着加入玉米油轻拌,最后加入糕粉拌匀,直至馅料呈粘稠状,静置30min,待用;

[0046] 5.成型:按重量份计,将步骤4待用的馅料包于步骤3待用的皮料内后,进行按压成型,然后将成型月饼松弛2小时;

[0047] 6.烘烤:在上一步骤松弛后的月饼表面喷洒一层水后,放入隧道烤炉内,在一定的上下火温度下预烤15min,取出室温冷却2min,在月饼表面刷一层蛋液后,放入隧道烤炉内,在一定的上下火温度下烘烤10min,凉透后,包装得到成品。

[0048] 将采用未添加雪莲、荸荠和百香果提取液、使用蔗糖、皮料完全用低筋面粉等制作的普通五仁叉烧作为对比例,对对比例和实施例1、2和3制作出的月饼的营养成分和口感进行检测,检测结果如下表:

[0049]

项目	对比例			实施例 1			实施例 2			实施例 3		
	每 100 克 (g)	NRV%	口感	每 100 克 (g)	NRV%	口感	每 100 克 (g)	NRV%	口感	每 100 克 (g)	NRV%	口感
热量	416kcal	21	油 膩、 过甜	200.8kcal	10	甜而 不 膩、 清 爽、 绵软 带酥	213.8kcal	11	甜而 不 膩、 清 爽、 绵软 带酥	235.6kcal	12	甜而 不 膩、 清 爽、 绵软 带酥
蛋白质	8g	13		8.1g	14		8.3g	14		8.4g	14	
脂肪	16g	27		12g	20		13g	22		14.8g	25	
碳水化合物	53.7g	18		15.3g	5		16.2g	5		17.4g	6	
膳食纤维	3.5g	14		7.1g	28		7.3g	29		7.5g	30	
钠	18.5mg	0.9		18.2mg	0.9		18.5mg	0.9		18.9mg	0.9	
钙	54mg	7		85mg	11		86mg	11		86.9mg	11	
铁	2.8mg	19		3.5mg	23		3.6mg	24		3.62mg	24	
锌	0.61mg	4		0.87mg	6		0.91mg	6		0.95mg	6	
烟酸	4mg	29		5mg	36		5.4mg	39		5.2mg	37	

[0050] 由上表可知,本发明实施例1-3制作出来的月饼,与普通五仁叉烧进行对比,热量分别降低了52%、49%和43%;脂肪含量分别降低了25%、19%和8%;碳水化合物即糖类含量分别降低了72%、70%、68%;膳食纤维含量分别增加了51%、52%和53%;钙、铁和锌微量元素的含量均有所提高,且口感清爽、甜而不膩,因此,本发明制作出的月饼具有低热量、低糖、低油、膳食纤维高和营养价值高的优点,具有一定的保健作用,适合任何人食用,特别是糖尿病患者和肥胖者。