



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107019017 A

(43)申请公布日 2017.08.08

(21)申请号 201710219025.4

(22)申请日 2017.04.06

(71)申请人 许昌学院

地址 461000 河南省许昌市魏都区八一路
88号

(72)发明人 刘海英 邢子毅 王德国 赵紫樱

(74)专利代理机构 郑州铭晟知识产权代理事务
所(特殊普通合伙) 41134

代理人 郭丽娜

(51)Int.Cl.

A21D 13/31(2017.01)

A21D 13/38(2017.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种月饼及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种月饼及其制备方法,包括馅料和饼皮,所述馅料由以下原料组成:熟甜玉米粒、糯玉米泥、白芸豆泥、松仁、糖粉、黄油和奶粉;所述饼皮由以下原料组成:巧克力、熟糯米粉和熟玉米淀粉。本发明的饼皮以巧克力为主料辅以添加经熟制的玉米淀粉和糯米粉,与普通巧克力月饼相比,饼皮稳定性增强,外观更加精美,口感更加细腻;而且馅料中使用具有保健或食疗作用的玉米、松仁和白芸豆。馅料中糯玉米泥可以提高粘连性,而白芸豆泥可以减弱糯玉米泥的粘牙感,使馅料整体上呈现口感细腻润滑、软而不黏的特点。此外,整粒状的熟甜玉米粒与松仁使馅料增加了甜脆感和馥郁的风味。本发明不仅口感好,无添加剂,而且具有一定保健作用。

1. 一种月饼,包括馅料和饼皮,其特征在于,所述馅料由以下重量份数的原料组成:糯玉米泥6-9份、白芸豆泥6-9份、松仁1.5-3.47份、熟甜玉米粒6-13.86份、奶粉1.16-1.86份、糖粉1.12-1.92份、黄油0.72-1.32份;所述饼皮由以下重量份数的原料组成:巧克力10-15份、熟糯米粉4-9份、熟玉米淀粉4-9份。

2. 根据权利要求1所述一种月饼,其特征在于,所述馅料由以下重量份数的原料组成:糯玉米泥7.5份、白芸豆泥7.5份、松仁2份、熟甜玉米粒8份、奶粉1.5份、糖粉1.5份、黄油1份;所述饼皮由以下重量份数的原料组成:巧克力12.5份、熟糯米粉6.25份、熟玉米淀粉6.25份。

3. 制备权利要求1或2所述一种月饼的方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 糯玉米泥采用以下步骤制得:选取糯玉米,蒸煮至熟透,沥干,冷却后剥粒去皮,打成泥状,得糯玉米泥;

(2) 熟糯玉米泥采用以下步骤制得:按比例在步骤(1)所得糯玉米泥中加入一半糖粉搅拌均匀,用一半黄油翻炒,得熟糯玉米泥;

(3) 白芸豆泥采用以下步骤制得:将白芸豆洗净,在热水中浸泡,脱皮,加水煮至熟透,沥干,冷却后打成泥状,除水,得白芸豆泥;

(4) 熟白芸豆泥采用以下步骤制得:按比例在步骤(3)所得白芸豆泥中加入奶粉、另一半糖粉后搅拌均匀,用另一半黄油翻炒,得熟白芸豆泥;

(5) 将步骤(2)所得熟糯玉米泥与步骤(4)所得熟白芸豆泥搅拌混匀得混合料,备用;

(6) 熟甜玉米粒采用以下步骤制得:选取新鲜的甜玉米,蒸煮至熟透,沥干,冷却后剥粒去皮得熟甜玉米粒,备用;

(7) 将松仁去壳剥皮,备用;

(8) 按比例将松仁,熟甜玉米粒,步骤(5)所得混合料混匀制成馅料,备用;

(9) 将巧克力融化成浆,备用;

(10) 熟糯米粉和熟玉米淀粉采用以下步骤制得:将糯米粉和玉米淀粉均蒸熟,晾凉至室温,然后除水,过筛,备用;

(11) 按比例将步骤(9)所得巧克力浆和步骤(10)所得熟糯米粉、熟玉米淀粉一起搅拌均匀,揉成团制成饼皮,备用;

(12) 成型:将馅料放入饼皮中,包制,出模成型得月饼。

4. 根据权利要求3所述一种月饼的制备方法,其特征在于,步骤(5)中所述熟糯玉米泥与熟白芸豆泥的重量比为1:1。

5. 根据权利要求3所述一种月饼的制备方法,其特征在于,步骤(1)中所述蒸煮时间为25-40min,步骤(6)中所述蒸煮时间为20-35min。

6. 根据权利要求3所述一种月饼的制备方法,其特征在于,步骤(3)中所述浸泡时间为20-40min,所述煮至熟透时间为30-60min。

7. 根据权利要求3所述一种月饼的制备方法,其特征在于,步骤(2)和步骤(4)中所述翻炒时间为2-3min。

8. 根据权利要求3所述一种月饼的制备方法,其特征在于,步骤(10)中所述蒸熟时间为15-25min。

9. 根据权利要求3所述一种月饼的制备方法,其特征在于,步骤(9)中所述巧克力是黑

巧克力或白巧克力。

10. 根据权利要求3所述一种月饼的制备方法,其特征在于,步骤(12)中所述饼皮与馅料的重量比为1:1。

一种月饼及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种月饼及其制备方法。

背景技术

[0003] 月饼是由我国传统节日衍生出来的美食,根据其外观、口感和制作方法的的不同,可分为很多品种。近年来由于人们健康意识的不断增强,高热量的月饼已越来越不受到人们的追捧,新型月饼开始向着低糖低脂、造型美观的方向发展。

[0004] 玉米属于禾本科植物,俗称棒子、苞谷,是重要的粮食作物之一,也是粗粮中的保健佳品。根据其口感和风味的不同,通常把可食用玉米分为硬玉米、糯玉米和甜玉米等不同种类。其中,糯玉米一般呈白色,且由于其支链淀粉含量较多,口感上偏软糯,粘度较大。甜玉米,又称水果玉米,多为黄色,富含水溶性多糖,在口感上具有甜、鲜、脆、嫩的特点。玉米中含有丰富的膳食纤维能促进胃肠蠕动,加速致癌物质和其他毒物的排出,起到防治便秘、肠癌的作用。此外,其含有的黄体素、玉米黄质以及胡萝卜素可以对抗眼睛衰老,保护视力。玉米中还含有一种长寿因子-谷胱甘肽,它在硒的参与下,生成谷胱甘肽氧化酶,具有延缓衰老的功能。

[0005] 松仁属于松科植物,又称罗松子、海松子。其口感醇厚清香,味甘性温,不仅是美味的食物,更是食疗的佳品。松仁所含的脂肪,主要为 γ -亚麻酸、亚油酸和皮诺敛酸等不饱和脂肪酸。其中,皮诺敛酸十分特殊,只存在于松籽油中,能够很好地起到降低胆固醇、甘油三酯的作用,被专家誉为“洗血因子”。此外,不饱和脂肪酸还具有增强脑细胞代谢、减少血小板的凝集、预防血栓形成、预防动脉粥样硬化等作用。松仁中含有丰富的锌和维生素E,具有抗氧化、抗衰老等功效。

[0006] 白芸豆属于豆科植物,俗称菜豆,刀豆,扁豆等。白芸豆是我国传统的药食同源食品,具有温中下气、利肠胃、止呃逆、益肾补元等功效,是一种滋补食疗佳品。白芸豆富含 α -淀粉酶抑制剂和膳食纤维,能有效阻断高淀粉类食物(米饭、面食、杂粮及相关零食和糕点)中淀粉的分解,阻断大部分淀粉热量的摄取,减少人体最大的脂肪来源。可以有效配合减肥者的饮食治疗,使他们饭吃饱、消除饥饿感,而餐后体重不增。而且白芸豆精华中 α -淀粉酶抑制剂经胃肠道排出体外,不必经过血液循环,不作用于大脑神经中枢,食用后不腹泻、不乏力、不厌食、体重不反弹、完全符合世界卫生组织的减肥原则。

[0007] 玉米与松仁的搭配,营养价值更高,目前市面上出现的玉米松仁月饼,主要是将玉米粒打成糊状物后,作为辅料添入馅料中,会使玉米的口感和风味受到很大的限制;此外,巧克力月饼作为一种新式月饼,也受到不少消费者的喜爱,但在室温超过20℃时,纯巧克力的表层开始逐渐融化而影响其精致的外观;同时巧克力属于高热量食品,适量食用有益健康,但过多摄入反而会造成营养负担,因此需要合理搭配其他原料来控制其用量。

发明内容

[0008] 为了克服上述缺陷,本发明提供一种月饼及其制备方法,其口味独特,营养价值高,食用健康,无添加剂。

[0009] 为实现上述目的,本发明所采用的技术方案具体如下:

一种月饼,包括馅料和饼皮,所述馅料由以下重量份数的原料组成:糯玉米泥6-9份、白芸豆泥6-9份、松仁1.5-3.47份、熟甜玉米粒6-13.86份、奶粉1.16-1.86份、糖粉1.12-1.92份、黄油0.72-1.32份;所述饼皮由以下重量份数的原料组成:巧克力10-15份、熟糯米粉4-9份、熟玉米淀粉4-9份。

[0010] 优选的,所述馅料由以下重量份数的原料组成:糯玉米泥7.5份、白芸豆泥7.5份、松仁2份、熟甜玉米粒8份、奶粉1.5份、糖粉1.5份、黄油1份;所述饼皮由以下重量份数的原料组成:巧克力12.5份、熟糯米粉6.25份、熟玉米淀粉6.25份。

[0011] 所述月饼的制备方法,包括以下步骤:

(1)糯玉米泥采用以下步骤制得:选取新鲜的糯玉米,隔水蒸煮25-40min,沥干,冷却后剥粒去皮,用打浆机打成泥状,得糯玉米泥;

(2)熟糯玉米泥采用以下步骤制得:按比例在步骤(1)所得糯玉米泥中加入一半糖粉搅拌均匀,用一半黄油翻炒2-3min至金黄色,得熟糯玉米泥;

(3)白芸豆泥采用以下步骤制得:将白芸豆洗净,在30-50℃热水中浸泡20-40min,脱皮,加水煮30-60min至熟透,沥干,冷却后于打浆机中打成泥状,置于微波炉中微波除水至30%左右,得白芸豆泥;

(4)熟白芸豆泥采用以下步骤制得:按比例在步骤(3)所得白芸豆泥中加入奶粉、另一半糖粉后搅拌均匀,用另一半黄油翻炒2-3min得熟白芸豆泥;

(5)将步骤(2)所得熟糯玉米泥与步骤(4)所得熟白芸豆泥置于搅拌机中搅拌混匀得混合料,备用;

(6)熟甜玉米粒采用以下步骤制得:选取新鲜的甜玉米,加适量水,蒸煮20-35min至完全熟透,沥干,冷却后剥粒去皮,备用;

(7)选择个头大、仁饱满、无异味的松仁,去壳剥皮,备用;

(8)将松仁,熟甜玉米粒,步骤(5)所得混合料混匀制成馅料,备用;

(9)将巧克力于50℃下,隔水融化成浆;

(10)熟糯米粉和熟玉米淀粉采用以下步骤制得:将等量的糯米粉和玉米淀粉分别放入蒸锅中,隔水蒸15-25min,晾凉至室温,然后放入微波炉中微波除水至20%,过筛,备用。

[0012] (11)将步骤(9)所得巧克力浆和步骤(10)所得熟糯米粉、熟玉米淀粉一起搅拌均匀,揉成团制成饼皮,备用;

(12)成型:将馅料放入饼皮中,包制,出模成型得月饼。

[0013] 优选的,步骤(5)中所述熟糯玉米泥与熟白芸豆泥的重量比为1:1。

[0014] 优选的,步骤(9)中所述巧克力是黑巧克力或白巧克力。

[0015] 优选的,步骤(12)中所述饼皮与馅料的重量比为1:1。

[0016] 本发明的有益效果:

本发明在饼皮中以巧克力为主料辅以添加经熟制的玉米淀粉和糯米粉,与普通巧克力

月饼相比,饼皮稳定性增强,即使在30℃,巧克力的表层仍保持精致的外观,口感也更细腻;而且馅料中使用具有保健或食疗作用的玉米、松仁和白芸豆,其中玉米具有调中开胃,益肺宁心,清湿热,利肝胆,延缓衰老等功能;松仁具有养阴、熄风、润肺、滑肠等功效,健康人食之可减少疾病,增强体质,还常被人们做为益智健脑的首选佳品;白芸豆具有温中下气、利肠胃、止呃逆、益肾补元等功效,是一种滋补食疗佳品。馅料中将糯玉米打成泥后,可以为原本松散的馅料提供较大的粘连性,而白芸豆打成泥后可以减弱糯玉米泥的粘牙感,使馅料在整体上呈现口感细腻润滑、软而不黏的特点。此外,整粒的甜玉米粒与松仁则使得馅料增加了甜脆感和馥郁的风味。本发明不仅口感好,无添加剂,而且具有一定保健作用。

具体实施方式

[0017] 下面结合具体实施例,对本发明技术方案作进一步详细说明。

[0018] 实施例1

一种月饼,包括馅料和饼皮,所述馅料由以下重量的原料组成:糯玉米泥120g、白芸豆泥120g、松仁30g、熟甜玉米粒120g、奶粉23.2g、白糖粉22.4g、黄油14.6g;所述饼皮由以下重量的原料组成:黑巧克力240g、熟糯米粉96g、熟玉米淀粉96g。

[0019] 所述月饼的制备方法,包括以下步骤:

(1)糯玉米泥采用以下步骤制得:选取新鲜的糯玉米,隔水蒸煮25min,沥干,冷却后剥粒去皮,用打浆机打成泥状,得糯玉米泥;

(2)熟糯玉米泥采用以下步骤制得:在步骤(1)所得糯玉米泥中加入11.2g白糖粉搅拌均匀,用7.3g黄油翻炒2-3min中至金黄色,得熟糯玉米泥;

(3)白芸豆泥采用以下步骤制得:将白芸豆洗净,在30-50℃热水中浸泡20min,脱皮,加水煮30min至熟透,沥干,冷却后于打浆机中打成泥状,置于微波炉中微波除水至30%左右,得白芸豆泥;

(4)熟白芸豆泥采用以下步骤制得:在步骤(3)所得白芸豆泥中加入奶粉、11.2g白糖粉于搅拌机中搅拌均匀,再用7.3g黄油翻炒2-3min,得熟白芸豆泥;

(5)将步骤(2)所得熟糯玉米泥与步骤(4)所得熟白芸豆泥置于搅拌机中搅拌混匀得混合料,备用;

(6)熟甜玉米粒采用以下步骤制得:选取新鲜的甜玉米,加适量水,煮20min至完全熟透,沥干,冷却后剥粒去皮,备用;

(7)选择个头大、仁饱满、无异味的松仁,去壳剥皮,备用;

(8)将松仁、熟甜玉米粒、步骤(5)所得混合料混匀制成馅料,备用;

(9)将黑巧克力于50℃下,隔水融化成浆;

(10)熟糯米粉和熟玉米淀粉采用以下步骤制得:将等量的糯米粉和玉米淀粉分别放入蒸锅中,隔水蒸15min,晾凉至室温,然后放入微波炉中微波除水至20%,过筛,备用。

[0020] (11)将步骤(9)所得巧克力浆和步骤(10)所得熟糯米粉、熟玉米淀粉一起搅拌均匀,揉成团制成饼皮,备用;

(12)成型:将重量比为1:1的馅料放入饼皮中,包制,出模成型得月饼。

[0021] 实施例2

一种月饼,包括馅料和饼皮,所述馅料由以下重量的原料组成:糯玉米泥150g、白芸豆

泥150g、松仁40g、熟甜玉米粒160g、奶粉30g、白糖粉30g、黄油20g；所述饼皮由以下重量的原料组成：黑巧克力250g、熟糯米粉125g、熟玉米淀粉125g。

[0022] 所述月饼的制备方法，包括以下步骤：

(1) 糯玉米泥采用以下步骤制得：选取新鲜的糯玉米，隔水蒸煮30min，沥干，冷却后剥粒去皮，用打浆机打成泥状，得糯玉米泥；

(2) 熟糯玉米泥采用以下步骤制得：在步骤(1)所得糯玉米泥中加入15g白糖粉搅拌均匀，用10g黄油翻炒2-3min中至金黄色，得熟糯玉米泥；

(3) 白芸豆泥采用以下步骤制得：将白芸豆洗净，在30-50℃热水中浸泡30min，脱皮，加水煮50min至熟透，沥干，冷却后于打浆机中打成泥状，置于微波炉中微波除水至30%左右，得白芸豆泥；

(4) 熟白芸豆泥采用以下步骤制得：在步骤(3)所得白芸豆泥中加入奶粉、15g白糖粉于搅拌机中搅拌均匀，再用10g黄油翻炒2-3min，得熟白芸豆泥；

(5) 将步骤(2)所得熟糯玉米泥与步骤(4)所得熟白芸豆泥置于搅拌机中搅拌混匀得混合料，备用；

(6) 熟甜玉米粒采用以下步骤制得：选取新鲜的甜玉米，加适量水，煮30 min至完全熟透，沥干，冷却后剥粒去皮，备用；

(7) 选择个头大、仁饱满、无异味的松仁，去壳剥皮，备用；

(8) 将松仁、熟甜玉米粒、步骤(5)所得混合料混匀制成馅料，备用；

(9) 将黑巧克力于50℃下，隔水融化成浆；

(10) 熟糯米粉和熟玉米淀粉采用以下步骤制得：将等量的糯米粉和玉米淀粉分别放入蒸锅中，隔水蒸20min，晾凉至室温，然后放入微波炉中微波除水至20%，过筛，备用。

[0023] (11) 将步骤(9)所得巧克力浆和步骤(10)所得熟糯米粉、熟玉米淀粉一起搅拌均匀，揉成团制成饼皮，备用；

(12) 成型：将重量比为1:1的馅料放入饼皮中，包制，出模成型得月饼。

[0024] 实施例3

一种月饼，包括馅料和饼皮，所述馅料由以下重量的原料组成：糯玉米泥180g、白芸豆泥180g、松仁69.4g、熟甜玉米粒277.2g、奶粉37.2g、白糖粉38.4g、黄油26.4g；所述饼皮由以下重量的原料组成：白巧克力300g、熟糯米粉180g、熟玉米淀粉180g。

[0025] 所述月饼的制备方法，包括以下步骤：

(1) 糯玉米泥采用以下步骤制得：选取新鲜的糯玉米，隔水蒸煮40min，沥干，冷却后剥粒去皮，用打浆机打成泥状，得糯玉米泥；

(2) 熟糯玉米泥采用以下步骤制得：在步骤(1)所得糯玉米泥中加入19.2g白糖粉搅拌均匀，用13.2g黄油翻炒2-3min中至金黄色，得熟糯玉米泥；

(3) 白芸豆泥采用以下步骤制得：将白芸豆洗净，在30-50℃热水中浸泡40min，脱皮，加水煮60min至熟透，沥干，冷却后于打浆机中打成泥状，置于微波炉中微波除水至30%左右，得白芸豆泥；

(4) 熟白芸豆泥采用以下步骤制得：在步骤(3)所得白芸豆泥中加入奶粉、19.2g白糖粉于搅拌机中搅拌均匀，再用13.2g黄油翻炒2-3min，得熟白芸豆泥；

(5) 将步骤(2)所得熟糯玉米泥与步骤(4)所得熟白芸豆泥置于搅拌机中搅拌混匀得混

合料,备用;

(6) 熟甜玉米粒采用以下步骤制得:选取新鲜的甜玉米,加适量水,煮35 min至完全熟透,沥干,冷却后剥粒去皮,备用;

(7) 选择个头大、仁饱满、无异味的松仁,去壳剥皮,备用;

(8) 将松仁、熟甜玉米粒、步骤(5)所得混合料混匀制成馅料,备用;

(9) 将白巧克力于50℃下,隔水融化成浆;

(10) 熟糯米粉和熟玉米淀粉采用以下步骤制得:将等量的糯米粉和玉米淀粉分别放入蒸锅中,隔水蒸25min,晾凉至室温,然后放入微波炉中微波除水至20%,过筛,备用。

[0026] (11) 将步骤(9)所得巧克力浆和步骤(10)所得熟糯米粉、熟玉米淀粉一起搅拌均匀,揉成团制成饼皮,备用;

(12) 成型:将重量比为1:1的馅料放入饼皮中,包制,出模成型得月饼。

[0027] 实施例4

一种月饼,包括馅料和饼皮,所述馅料由以下重量的原料组成:糯玉米泥140g、白芸豆泥140g、松仁40g、熟甜玉米粒140g、奶粉28g、白糖粉28g、黄油18g;所述饼皮由以下重量的原料组成:白巧克力240g、熟糯米粉120g、熟玉米淀粉120g。

[0028] 所述月饼的制备方法,包括以下步骤:

(1) 糯玉米泥采用以下步骤制得:选取新鲜的糯玉米,隔水蒸煮30min,沥干,冷却后剥粒去皮,用打浆机打成泥状,得糯玉米泥;

(2) 熟糯玉米泥采用以下步骤制得:在步骤(1)所得糯玉米泥中加入14g白糖粉搅拌均匀,用9g黄油翻炒2-3min中至金黄色,得熟糯玉米泥;

(3) 白芸豆泥采用以下步骤制得:将白芸豆洗净,在30-50℃热水中浸泡30min,脱皮,加水煮40min至熟透,沥干,冷却后于打浆机中打成泥状,置于微波炉中微波除水至30%左右,得白芸豆泥;

(4) 熟白芸豆泥采用以下步骤制得:然后在步骤(3)所得白芸豆泥中加入奶粉、14g白糖粉于搅拌机中搅拌均匀,再用9g黄油翻炒2-3min,得熟白芸豆泥;

(5) 将步骤(2)所得熟糯玉米泥与步骤(4)所得熟白芸豆泥置于搅拌机中搅拌混匀得混合料,备用;

(6) 熟甜玉米粒采用以下步骤制得:选取新鲜的甜玉米,加适量水,煮30 min至完全熟透,沥干,冷却后剥粒去皮,备用;

(7) 选择个头大、仁饱满、无异味的松仁,去壳剥皮,备用;

(8) 将松仁、熟甜玉米粒、步骤(5)所得混合料混匀制成馅料,备用;

(9) 将白巧克力于50℃下,隔水融化成浆;

(10) 熟糯米粉和熟玉米淀粉采用以下步骤制得:将等量的糯米粉和玉米淀粉分别放入蒸锅中,隔水蒸20min,晾凉至室温,然后放入微波炉中微波除水至20%,过筛,备用。

[0029] (11) 将步骤(9)所得巧克力浆和步骤(10)所得熟糯米粉、熟玉米淀粉一起搅拌均匀,揉成团制成饼皮,备用;

(12) 成型:将重量比为1:1的馅料放入饼皮中,包制,出模成型得月饼。