



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103458697 A

(43) 申请公布日 2013.12.18

(21) 申请号 201280017756.6 *A21D 13/08* (2006.01)
(22) 申请日 2012.02.21 *A21D 13/02* (2006.01)
(30) 优先权数据 *A21D 2/36* (2006.01)
10-2011-0015259 2011.02.21 KR
(85) PCT申请进入国家阶段日
2013.10.10
(86) PCT申请的申请数据
PCT/KR2012/001326 2012.02.21
(87) PCT申请的公布数据
W02012/115442 EN 2012.08.30
(71) 申请人 株式会社好丽友
地址 韩国首尔
(72) 发明人 金玄燮 文永福 韩基文
(74) 专利代理机构 北京三友知识产权代理有限公司 11127
代理人 庞东成 李栋修
(51) Int. Cl.
A21D 8/06 (2006.01)

权利要求书1页 说明书13页

(54) 发明名称

内含糯米蒸糕的糕点的制作方法及由此制作的糕点

(57) 摘要

本发明涉及一种制作包含糯米蒸糕的糕点的方法和由此制作的糕点。由于根据本发明的方法制作的糕点包含糯米蒸糕,因此其可以提供具有粘性质感和柔软质感的新颖糕点,提高包含于其中的糯米蒸糕的存储稳定性,提高糯米消费量,以及提供营养上得到改善的甜食。

1. 制作糕点的方法,所述方法包括以下步骤:
 - (a) 揉和包含小麦粉和淀粉的糕片材料以形成第一生面团;
 - (b) 共混并汽蒸包含糯米和改性淀粉的材料以制作糯米蒸糕;
 - (c) 将所述(b)糯米蒸糕放置在所述(a)第一生面团上;
 - (d) 揉和包含小麦粉和淀粉的糕片材料以形成第二生面团,并将所述第二生面团放置在(c)其上放置有所述糯米蒸糕的第一生面团上,由此使所述第二生面团成型,以获得内含糯米蒸糕的成型的糕点;
 - (e) 在烤箱中烘烤所述成型的糕点。
2. 如权利要求1所述的方法,其中,所述(e)步骤包括另外地将辅助材料引入烘烤的糕点的步骤。
3. 如权利要求1或2所述的方法,其中,所述(a)或(d)步骤的所述糕片材料包含10重量%~30重量%的小麦粉、2重量%~15重量%的改性淀粉、5重量%~20重量%的起酥油、15重量%~30重量%的鸡蛋、10重量%~30重量%的糖、0.5重量%~2重量%的乳化剂、0.01重量%~0.1重量%的黄原胶、1重量%~8重量%的异麦芽低聚糖、1重量%~10重量%的氢化葡萄糖浆、0.2重量%~1.5重量%的泡打粉、1重量%~10重量%的脱脂奶粉和1重量%~10重量%的香料。
4. 如权利要求1或2所述的方法,其中,制作所述(b)步骤的糯米蒸糕包括以下步骤:
 - (i) 将异麦芽低聚糖、高麦芽糖、结冷胶、乳化剂和水混合,并对所述混合物加热加压以使其完全溶解;
 - (ii) 向所述(i)的溶解的混合物添加改性淀粉和糯米以制作生面团,并汽蒸所述生面团;
 - (iii) 将包含水、糖、高麦芽糖和增稠剂的材料混合以制作糖浆;和
 - (iv) 使所述(iii)糖浆渗透(ii)的汽蒸的所述生面团。
5. 如权利要求1或2所述的方法,其中,所述(b)糯米蒸糕包含5重量%~20重量%的糯米、10重量%~20重量%的改性淀粉、1重量%~10重量%的异麦芽低聚糖、30重量%~60重量%的高麦芽糖、10重量%~25重量%的糖、0.01重量%~0.1重量%的结冷胶、0.5重量%~2重量%的乳化剂、0.05重量%~0.5重量%的增稠剂和5重量%~15重量%的水。
6. 如权利要求1或2所述的方法,其中,将所述步骤(e)的所述糕点在150℃~200℃烘烤20分钟~40分钟。
7. 如权利要求1或2所述的方法,其中,所述第一生面团为所述糕点总重的30重量%~50重量%,所述第二生面团为所述糕点总重的30重量%~50重量%,并且所述糯米蒸糕为所述糕点总重的10重量%~20重量%。
8. 如权利要求2所述的方法,其中,所述辅助材料选自自由红豆巧克力奶油、核桃、杏仁、腰果、花生、小红莓、蓝莓、苹果块、无花果、红豆、豆类、豌豆、巧克力块和细面条组成的组。
9. 一种内含糯米蒸糕的糕点,所述糕点通过权利要求1或2所述的方法制作。

内含糯米蒸糕的糕点的制作方法及由此制作的糕点

技术领域

[0001] 本申请要求于 2011 年 2 月 21 日递交的韩国专利申请 10-2011-0015259 号的优先权,通过援引将其全文并入本说明书中,如同其在此得到完全阐述。

[0002] 本发明大体上涉及包含糯米蒸糕 (steamed glutinous rice cake) 的糕点的制作方法以及由此制作的糕点,更具体而言,涉及下述糕点的制作方法,所述糕点包含糯米蒸糕并由此具有粘性质感和柔软质感,并且能够提高糯米蒸糕的存储稳定性,并涉及由此制作的糕点。

背景技术

[0003] 稻米是与小麦粉相比具有高营养成分的粮食,作为稻米的主要氨基酸的赖氨酸含量是小麦粉的两倍多。此外,稻米还含有大量磷、钾和维生素。另外,稻米的食用纤维含量是小麦粉的 3 ~ 4 倍,因此将稻米用于防止肥胖和降低血液中胆固醇水平。

[0004] 在韩国,稻米已成为主食粮,但人均稻米消费量却在稳步下降。在过去十年中,稻米消费量每年下降 2.4%。具体而言,2004 年全年稻米消费量为 82kg,而在 2009 年下降至 74kg,特别是在首尔为 61.7kg。因此,为提高稻米消费量,已为开发使用米的加工食品付出了努力。在此类加工稻米食品中,米糕 (rice cake) 可能是被最广泛采用的,但其在室温或低温存储过程中容易变硬,由此其质感改变。由于这种质感改变,需要采用如汽蒸或烘烤等麻烦的再加工工艺。

[0005] 在改善这一点的尝试中,正在进行关于具有改进的存储稳定性的加工米糕食品的各种研究。基于米糕的甜食具有良好的质感和营养,但当其存储较长时期后,会变硬或发生质感改变。由于这些与存储稳定性相关的问题,米糕的应用范围被限于冰淇淋或涂巧克力的甜食等。

[0006] 因此,存在开发可以提高米糕长期存储稳定性的糕点的需求,同时所述糕点还需具有不同于常规加工米糕产品的新质感。

发明内容

[0007] 技术问题

[0008] 因此,本发明人已经对包含糯米蒸糕并由此具有粘性质感和柔软质感的糕点进行了研究,从而实现了本发明。

[0009] 因此,本发明的一个目的是提供一种制作糕点的方法,所述方法包括以下步骤:揉和包含小麦粉 (wheat flour) 和淀粉的糕片 (cake sheet) 以形成第一生面团;共混并汽蒸 (steaming) 包含糯米和改性淀粉的材料以制作糯米蒸糕;将糯米蒸糕放置在第一生面团上;揉和包含小麦粉和淀粉的糕点片材以形成第二生面团,并将第二生面团放置在其上放置有糯米蒸糕的第一生面团上,由此获得成型的糕点;并在烤箱中烘烤该成型的糕点。

[0010] 本发明的另一目的是提供一种通过所述方法制作的糕点。

[0011] 技术方案

[0012] 为实现上述目的,本发明提供一种制作糕点的方法,所述方法包括以下步骤:揉和包含小麦粉和淀粉的糕点片材以形成第一生面团;共混并汽蒸包含糯米和改性淀粉的材料以制作糯米蒸糕;将糯米蒸糕放置在第一生面团上;揉和包含小麦粉和淀粉的糕点片材以形成第二生面团,并将第二生面团放置在其上放置有糯米蒸糕的第一生面团上,由此获得成型的糕点;并在烤箱中烘烤该成型的糕点。

[0013] 为实现上述目的,本发明提供通过所述方法制作的糕点。

[0014] 下面将详细描述本发明。

[0015] 本发明涉及一种制作含有糯米蒸糕的糕点的方法。下面将描述本发明的糕点的制作方法的各个步骤。

[0016] 此处所使用的术语“糕点”是指内含糯米蒸糕并且已经过烘烤或已对其添加了辅助材料(sub-material)的成品糕点,并且术语“糕片”是指包围糯米蒸糕的使用小麦粉和淀粉作为主要材料制作的面包部分。

[0017] 本发明的糕点包括糕片部分和被糕片包围的糯米蒸糕部分。糕片部分通过揉和包含小麦粉和淀粉的材料制作,并且其形状类似于但不限于所见到得到的糕点的形状。

[0018] 步骤(a)是揉和包含小麦粉和淀粉的糕片材料以制作第一生面团的步骤。

[0019] 在该步骤中,将在烤箱烘烤过程中放置在糯米蒸糕下面的生面团的材料(下文中称作“第一生面团”)共混并使之成型。

[0020] 步骤(a)中的糕片部分的材料包括但不限于小麦粉、改性淀粉、起酥油、鸡蛋、糖、乳化剂、胶、异麦芽低聚糖、脱脂奶粉和香料,并且含量显示在下表1中。

[0021] 【表1】

[0022]

原料	含量(重量%)
糖	10~30
起酥油	5~20
鸡蛋	15~30
小麦粉	10~30
改性淀粉	2~15
乳化剂	0.5~2
黄原胶	0.01~0.1
异麦芽低聚糖	1~8
氢化葡萄糖浆(polyglycitol syrup syrup)	1~10
脱脂奶粉	1~10
香料	1~10
泡打粉(Baking powder)	0.2~1.5

[0023] 香料的实例包括但不限于奶酪粉、香草酱、桂皮粉、三叶草芽(clover bud)、姜饼(Lebkuchen)、多香果(Allspice)、孜然(cumin)、藏茴香(caraway)、薄荷和姜等。优选的是,香料可以是奶酪粉或香草酱。

[0024] 此处所使用的乳化剂是食品组合物中常用的乳化剂,例如但不限于卵磷脂、磷铵酯、聚甘油聚蓖麻油酸酯(PGPR)、单硬脂酸三甘油酯、单硬脂酸甘油酯、单硬脂酸山梨醇酯、单硬脂酸丙二醇酯或甘油一酸酯、甘油二酸酯和甘油三酸酯及他们的混合物。优选的是,乳

化剂可以为发泡乳化剂。此处所使用的发泡乳化剂在本领域内是公知的,例如为 Ester SP 或 Ester SG。优选的是,本发明的乳化剂为 Ester SP。Ester SP 包含单硬脂酸甘油酯、单硬脂酸山梨醇酯和单硬脂酸丙二醇酯。

[0025] 在本发明的一个实施例中,为确定具有优异物理性质和质感的糕片的材料的含量,对淀粉、起酥油和鸡蛋的含量进行了调整,并对所获得的糕片进行了感官评价。结果显示,与不含淀粉的组相比,包含淀粉的糕片具有粘性质感并且既不湿也不脆,表明了合适的物理性质。上表 1 中所示的材料的含量是通过感官评价确定的最优含量。

[0026] 特别是,本发明的糕片的特征在于其包含淀粉和小麦粉。如果糕片包含淀粉,则其可以显示出与仅含小麦粉的糕片相比不同的质感。特别是,改性淀粉可以显示独特的粘性质感,具有高保水能力并由此而有助于防止产品的水含量随时间改变,同时使其可以制作具有较软质感的产品。

[0027] 步骤 (b) 是共混并汽蒸包含糯米和改性淀粉的材料以制作糯米蒸糕的步骤。

[0028] 本发明的特征在于,糕点包含糯米蒸糕和糕片,使得其因糕片而具有柔软质感。换言之,本发明的特征在于,将材料共混,使得糕片的质感与糯米蒸糕的质感良好地相结合。为此,也向糯米蒸糕的材料添加改性淀粉。

[0029] 通常,米糕由糯米或非糯米制成,其中基于糯米的米糕具有高含量的直链淀粉,并由此而具有高抗老化稳定性,但具有膨胀的质感和下咽时较差的缺点。基于非糯米的米糕具有粘性质感的优点,但缺点在于质硬且表现出较差的抗老化稳定性。为解决这些问题,在本发明中,使用糯米和改性淀粉的混合物,由此制作抗老化稳定性高并且具有改善的质感的糯米蒸糕。

[0030] 同时,本发明的制作方法的步骤 b) 中糯米蒸糕的制作可以通过包括以下步骤的方法进行:混合异麦芽低聚糖、高麦芽糖、结冷胶、乳化剂和水,并对该混合物加热加压以使其完全溶解;将改性淀粉和糯米添加至该溶解的混合物以制作生面团,并汽蒸该生面团;混合包含水、糖、高麦芽糖和增稠剂的材料以制作糖浆;并使该糖浆渗透至生面团中。

[0031] 本发明的特征在于,包含在糕点内的糯米蒸糕不是通过在烤箱中烘烤糯米生面团的方法制作的,而是通过汽蒸糯米生面团制作的,因而提高了米糕的粘性质感。

[0032] 此外,为提高糯米蒸糕的存储稳定性,本发明的制作方法包括混合水、糖、高麦芽糖和增稠剂以制作糖浆并将该糖浆添加至汽蒸材料表面的工序。

[0033] 具体而言,在此工序中,将糖浆添加至汽蒸材料的表面,使得其缓缓地渗透至汽蒸材料中。在执行此工序之后,糯米蒸糕呈半透明的白色,并且更具粘性。该工序起到以下作用:使糯米蒸糕与糕片相容,防止糯米蒸糕在产品中分离,保持糯米蒸糕的潮湿质感,并提高糯米蒸糕的存储稳定性。

[0034] 同时,本发明的糯米蒸糕可以包含但不限于 5 重量%~20 重量%的糯米、10 重量%~20 重量%的改性淀粉、1 重量%~10 重量%的异麦芽低聚糖、30 重量%~60 重量%的高麦芽糖、10 重量%~25 重量%的糖、0.01 重量%~0.1 重量%的结冷胶、0.5 重量%~2 重量%的乳化剂、0.05 重量%~0.5 重量%的增稠剂和 5 重量%~15 重量%的水。

[0035] 步骤 (c) 是将步骤 (b) 中所制作的糯米蒸糕放置在步骤 (a) 中形成的第一生面团上的步骤。

[0036] 该步骤是将糯米蒸糕放置在第一生面团上的步骤。由于本发明涉及具有完全包含

于其中的糯米蒸糕的糕点,因此可以控制糯米蒸糕相对于第一生面团的尺寸,使得糯米蒸糕不暴露于外。

[0037] 步骤(d)是以下步骤:揉和包含小麦粉和淀粉的糕点材料以形成第二生面团,并将第二生面团放置在其上放置有糯米蒸糕的第一生面团上,从而将糯米蒸糕包含在第一生面团与第二生面团之间。

[0038] 在此步骤中,第二生面团是用于覆盖放置在步骤(a)中形成的第一生面团上的糯米蒸糕的糕片生面团。此处,第二生面团通过共混包含小麦粉和淀粉的材料而形成,并可以与关于步骤(a)所述的第一生面团相同,但不限于此。

[0039] 此外,本发明的特征在于,糯米蒸糕被糕片完全覆盖,使得糯米蒸糕不暴露于外,从而如关于步骤(c)所述提高糯米蒸糕的存储稳定性。因此,当第二生面团在步骤(d)中成型时,糯米蒸糕被第二生面团完全覆盖,使其不暴露于外。

[0040] 基于糕点总重,本发明的糕点可以包括30重量%~50重量%的第一生面团、30重量%~50重量%的第二生面团和10重量%~20重量%的糯米蒸糕,但不限于此。优选的是,本发明的蒸糕可以包含40重量%~45重量%的第一生面团、40重量%~45重量%的第二生面团和12重量%~15重量%的糯米蒸糕。

[0041] 步骤(e)是烤箱烘烤步骤(d)中形成的糕点的步骤。

[0042] 此步骤是烤箱烘烤所形成的糕点的步骤,所述糕点包含糯米蒸糕且在步骤(a)~(d)中制做。将包含第一生面团、糯米蒸糕和第二生面团的本发明的形成的糕点在烤箱中烘烤一次。

[0043] 此步骤的特征在于烘烤糕点,但不限于在150°C~250°C烘烤10分钟~40分钟。优选的是,该糕点可以在150°C~200°C烘烤20分钟~40分钟,更优选的是,该糕点可以在150°C~170°C烘烤30分钟~40分钟或者在190°C~200°C烘烤20分钟~25分钟。

[0044] 此外,本发明的制作方法可以还包括将辅助材料引入步骤(e)中烘烤的糕点的步骤。

[0045] 术语“辅助材料”是指可以额外地包含在本发明的糕点中以改善糕点味道或者对糕点添加不同味道或香味的材料。

[0046] 本发明的糕点可以包括各种辅助材料,以改善味道。此步骤为将辅助材料引入步骤(e)中烘烤的糕点的步骤。辅助材料可以被引入步骤(d)中形成的内含糯米蒸糕的糕点,但不限于此。

[0047] 可以包含在本发明的糕点中的辅助材料的实例包括但不限于红豆巧克力奶油、核桃、杏仁、腰果、花生、小红莓(cranberries)、蓝莓、苹果块(apple chip)、无花果、红豆、豆类、豌豆、巧克力块和细面条。

[0048] 在本发明的一个实施方式中,将红豆巧克力奶油用作辅助材料。基于红豆巧克力奶油的总重,红豆巧克力奶油包含50重量%~80重量%的巧克力、15重量%~40重量%的加糖红豆糊和5重量%~30重量%的鲜奶油。加糖红豆糊通过以下方式制作:汽蒸加糖红豆糊、将该汽蒸糊与鲜奶油一起在80°C~85°C加热以达到55~60的白利糖度值,然后将加热的材料制成糊。将所制作的加糖红豆糊与巧克力混合。

[0049] 此外,本发明的制作方法可以还包括使用防腐剂处理本发明的糕点以提高糕点的存储稳定性的步骤。使用防腐剂处理糕点通过对糕点应用0.5重量%~1.5重量%(基于

糕点的总重)的 25% ~ 35% 的醇来进行。此处,采用喷雾以使防腐剂可以均匀地应用于糕点的表面。

[0050] 本发明还涉及通过上述制作方法制作的糕点。

[0051] 由于本发明的糕点包含糯米蒸糕,因此其具有粘性质感,提高了稻米消费量,并且与基于小麦粉的甜食相比具有高营养价值。

[0052] 有益效果

[0053] 如上所述,本发明涉及包含糯米蒸糕的糕点的制作方法和通过该方法制作的糕点。由于根据本发明的方法制作的糕点包含糯米蒸糕,因此其可以提供具有粘性质感和柔软质感的新颖糕点,提高包含于其中的糯米蒸糕的存储稳定性,提高稻米消费量,以及提供营养上得到改善的甜食。

具体实施方式

[0054] 下面将参照实施例详细地描述本发明。

[0055] 但是,应当理解,这些实施例是出于说明目的的,并不意在限制本发明的范围。

[0056] < 实施例 1 >

[0057] 为制作本发明的糕点,以以下方式将用于制作下部糕片用生面团(下文中称作“第一生面团”)的材料相互共混,然后揉和。

[0058] 首先,将糖、黄原胶、异麦芽低聚糖、氢化葡萄糖浆和乳化剂均匀地相互混合,并分两部分向其添加鸡蛋,并将其与材料均匀地混合。在确认糖颗粒完全溶解之后,向混合物添加小麦粉、改性淀粉、泡打粉、脱脂奶粉和奶酪粉,并向其添加溶解的起酥油,随后均匀混合。

[0059] 糕片生面团的组成显示在下表 2 中。

[0060] 【表 2】

[0061]

组分	含量 (%)
糖	25%
起酥油	10%
鸡蛋	25%
小麦粉	22%
改性淀粉	5%
乳化剂 (Ester SP)	1.50%
黄原胶	0.05%
异麦芽低聚糖	3%

氢化葡萄糖浆	2%
脱脂奶粉	2%
奶酪粉	2%
香草酱	2%
泡打粉	0.45%
总计	100.0%

[0062] 将下部糕片用生面团（下文中称作“第一生面团”）成型为具有 43g 的重量。

[0063] 除糕片之外，还制作糯米蒸糕。具体而言，将异麦芽低聚糖、高麦芽糖、结冷胶、乳化剂 (ester SP) 和水相互混合，并将该混合物在约 115℃ 的温度于约 1.4kg/cm² 的压力下加热约 3 分钟，以使其完全溶解。

[0064] 然后，在除去蒸汽后，对其添加改性淀粉和糯米，并在约 1.4kg/cm² 的压力下汽蒸约 15 分钟。将汽蒸材料成型为具有约 14g 的重量。

[0065] 同时，在约 115℃ 的温度将糖、高麦芽糖、增稠剂和水相互混合以制作糖浆。分三部分将糖浆添加至汽蒸材料的表面，从而使其缓慢地渗透汽蒸材料。然后，在室温缓慢冷却该糯米蒸糕 12 小时。

[0066] 糯米蒸糕的组成显示在下表 3 中。

[0067] 【表 3】

[0068]

组分	含量 (%)
改性淀粉	15%
糯米	10%
异麦芽低聚糖	5%
高麦芽糖	45%
糖	15%
结冷胶	0.05%
乳化剂 (ester SP)	1%
增稠剂	0.2%
水	余量

总计	100%
----	------

[0069] 以与第一生面团的制作相似的方式制作上部糕片用生面团（下文中称作“第二生面团”），不同之处在于，通过在添加鸡蛋的过程中高速混合来向生面团中注入空气，以提供不同于第一生面团的质感。为使用该糕点生面团完全覆盖糯米蒸糕以使糯米蒸糕不暴露于外，将第二生面团成型为具有 43g 的重量，之后将所制作的糯米蒸糕放置在第一生面团上，并将第二生面团置于其上，由此制作成型的糕点。

[0070] 将成型的糕点放置在盘子中并在烤箱中于 150℃ 烘烤约 35 分钟，由此制作糕点。将烤箱中烘烤的糕点自然冷却约 30 分钟。

[0071] 制作作为引入糕点中的辅助材料的红豆糊，基于红豆糊的总重，为所述红豆糊包含 70 重量 % 的巧克力、20 重量 % 的加糖红豆糊和 10 重量 % 的鲜奶油。

[0072] 加糖红豆糊通过以下方式制作：将加糖红豆糊汽蒸、将该汽蒸加糖红豆糊与鲜奶油一起加热以达到约 60 的白利糖度值，然后将加热的材料制成糊。将加糖红豆糊与巧克力混合。将所获得的红豆巧克力奶油的水含量控制为约 15%。

[0073] 将所制作的红豆巧克力奶油引入包含于所烤糕点中的糯米蒸糕。具体而言，将所制作的红豆巧克力奶油冷却至约 26℃，然后处理为具有适当的物理性质，之后使用一个或两个喷嘴（注射器型喷嘴）将其注入糕点之中。

[0074] < 实施例 2 >

[0075] 以与实施例 1 相似的方式制作本发明的糕点，不同之处在于，使用下表 4 中所示的组成来制作糕片生面团。

[0076] 【表 4】

[0077]

组分	含量 (%)
糖	25%
起酥油	10%
鸡蛋	26%
小麦粉	17%
改性淀粉	9%
乳化剂 (ester SP)	1.50%
黄原胶	0.05%
异麦芽低聚糖	3%
氢化葡萄糖浆	2%

脱脂奶粉	2%
奶酪粉	2%
香草酱	2%
泡打粉	0.45%
总计	100.0%

[0078] < 实施例 3>

[0079] 以与实施例 1 相似的方式制作本发明的糕点, 不同之处在于, 使用下表 5 中所示的组成来制作糯米蒸糕。

[0080] 【表 5】

[0081]

组分	含量 (%)
改性淀粉	12%
糯米	17%
异麦芽低聚糖	5%
高麦芽糖	45%
糖	15%
结冷胶	0.05%
乳化剂 (ester SP)	1%
增稠剂	0.2%
水	余量
总计	100%

[0082] < 实施例 4>

[0083] 以与实施例 1 中相似的方式制作本发明的糕点, 不同之处在于, 将上生面团和下生面团各自成型为具有 45g 的重量, 并将糯米蒸糕成型为具有 10g 的重量。

[0084] < 实施例 5>

[0085] 以与实施例 1 中相似的方式制作本发明的糕点, 不同之处在于, 将上生面团和下生面团各自成型为具有 40g 的重量, 并将糯米蒸糕成型为具有 20g 的重量。

[0086] < 测试例 1>

[0087] 感官评价

[0088] 对本发明的实施例 1 ~ 5 中制作的糕点进行的感官评价,由包括接受过鉴别力培训的 30 人(包括员工)组成的小组来进行。

[0089] 对本发明的实施例 1 ~ 5 中制作的糕点和比较例 1 ~ 8 中制作的糕点进行感官评价,比较例 1 ~ 8 中制作的糕点不同于实施例的糕点之处在于:(1) 糕片部分,(2) 糯米蒸糕部分的组成,和 (3) 糕片与糯米蒸糕的比例。以与实施例 1 相似的方式制作比较例 1、2 和 4 ~ 8 的糕点,不同之处在于糕片部分和糯米蒸糕的组成或者糕片与糯米蒸糕的比例。以相似的方式制作比较例 3 的糕点,不同之处在于制作糯米蒸糕的方法。

[0090] 对于各实施例和比较例,检验味道、气味、质感和下咽感受(feeling going down the throat)的改变。(评价分数 1:非常低的优选性,2:略低的优选性,3:一般优选性,4:高优选性,以及 5:非常高的优选性)

[0091] <1-1> 糕片部分的相对评价结果

[0092] 用于比较糕片的组的组成显示在下表 6 中。比较例 1 具有较少量的淀粉,比较例 2 具有较多量的淀粉。在比较例 1 中,小麦粉的量根据淀粉量的改变来控制。此处,糯米蒸糕的组成与实施例 1 中相同。

[0093] 【表 6】

[0094]

组分	实施例 1	实施例 2	比较例 1	比较例 2
糖	25%	25%	25%	25%
起酥油	10%	10%	10%	10%
鸡蛋	25%	25%	25%	25%
小麦粉	22%	18%	26%	10%
改性淀粉	5%	9%	1%	17%
乳化剂 (ester SP)	1.50%	1.50%	1.50%	1.50%
黄原胶	0.05%	0.05%	0.05%	0.05%
异麦芽低聚糖	3%	3%	3%	3%
氢化葡萄糖浆	2%	2%	2%	2%
脱脂奶粉	2%	2%	2%	2%
奶酪粉	2%	2%	2%	2%
香草酱	2%	2%	2%	2%
泡打粉	0.45%	0.45%	0.45%	0.45%

总计	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
----	--------	--------	--------	--------

[0095] 结果,如从下表 7 中可以看出的,通过本发明的实施例 1 的方法制作的糕点在味道、气味、总体质感和下咽感受方面均获得了高分。但是,在其中淀粉含量降低的比较例 1 中,糯米蒸糕下沉或者表面起褶,并且粘性质感表现出下降倾向。在其中淀粉含量升高的比较例 2 中,总体质感因高水含量而不柔软。

[0096] 【表 7】

[0097]

	实施例 1	实施例 2	比较例 1	比较例 2
总体味道	4	4	3	4
- 早期	4	4	3	4
- 中期	4	4	3	3
- 晚期	3	3	3	3
气味	4	4	4	4
总体质感	5	4	4	4
- 硬度	4	4	4	4
- 咀嚼性	5	4	3	3
- 粘度	4	5	4	3
下咽感受	4	3	4	3
总分	41	39	35	35

[0098] <1-2> 糯米蒸糕的相对感官评价结果

[0099] 对具有下表 8 中所示组成的糯米蒸糕进行相互比较。具体而言,将以下糯米蒸糕相互比较:通过向蒸糕添加糖浆以吸收至蒸糕表面中的工序制作的糯米蒸糕(实施例 1);通过一次性引入所有材料并揉和这些材料而制作的糯米蒸糕(比较例 3);不含淀粉的糯米蒸糕(比较例 4);和具有较高淀粉含量的糯米蒸糕(比较例 5)。此处,糕片的组成与实施例 1 中相同,并且制作方法与实施例 1 中相同。

[0100] 【表 8】

[0101]

组分	实施例 1	实施例 3	比较例 3	比较例 4	比较例 5
改性淀粉	15.00%	12%	15.00%		3.00%

非糯米				15.00%	
糯米	10.00%	13%	10.00%	10.00%	22.00%
异麦芽低聚糖	5.00%	5.00%	5.00%	5.00%	5.00%
高麦芽糖(淀粉糖浆 82)	45.00%	45.00%	45.00%	45.00%	45.00%
糖	15.00%	15.00%	15.00%	15.00%	15.00%
结冷胶	0.05%	0.05%	0.05%	0.05%	0.05%
乳化剂(ester SP)	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%
增稠剂	0.20%	0.20%	0.20%	0.20%	0.20%
水	余量	余量	余量	余量	余量
总计	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

[0102] 结果,如从表 9 中可以看出的,包含通过实施例 1 的方法制作的糯米蒸糕的糕点获得了高分,因为其显示了对于下咽感受、质感和总体味道的高优选性。实施例 3 与实施例 1 在总体味道和质感方面无显著区别,但小组成员之间因糯米的独特粘性质感而对咀嚼性的优选性和非优选性是明显的,因此实施例 3 的总分某种程度上低于实施例 1 的总分。此外,实施例 1 的糕点具有较高的保水能力,导致其总体质感增加。在含有通过一次性共混揉合所有材料制作的糯米蒸糕(比较例 3)的含有糯米蒸糕的糕点中,下咽感受因粘性质感而较差。在其中未使用淀粉的比较例 4 的情形中,早期质感是柔软的,但随时间推移而变硬,因此导致与存储稳定性相关的问题。其中糯米含量较高的比较例 5 的糕点在总体味道和质感方面获得了良好评价,与实施例 1 相似,但小组成员之间对于糯米的独特粘性质感的优选性或非优选性是明显的,特别是,随时间推移糕点的硬度增加,因此引起与存储稳定性相关的问题。

[0103] 【表 9】

[0104]

	实施例 1	实施例 3	比较例 3	比较例 4	比较例 5
总体味道	4	4	3	3	4
- 早期	4	4	4	4	4
- 中期	4	3	3	4	4
- 晚期	4	4	3	3	4
气味	5	5	4	5	4

总体质感	5	5	3	3	5
- 硬度	5	4	3	2	3
- 咀嚼性	5	4	2	2	4
- 粘度	4	5	3	3	4
下咽感受	4	5	3	3	5
总分	44	43	31	32	41

[0105] <1-3> 糯米蒸糕与糕片的比例的相对感官评价结果

[0106] 为确定本发明的糕点中糯米蒸糕与糕片的优选比例,通过如下表 10 中所示增加或降低糯米蒸糕的量来制作糕点。糕点的制作方法 with 实施例 1 中相似,不同之处在于糯米蒸糕与糕片的比例。

[0107] 【表 10】

[0108]

类别	实施例 1	实施例 4	实施例 5	比较例 6	比较例 7	比较例 8
第一生面团	43	45	40	48	38	33
糯米蒸糕	14	10	20	4	24	34
第二生面团	43	45	40	48	38	33
总计	100	100	100	100	100	100

[0109] 结果,如可从以下表 11 中看出的,具有较低糯米蒸糕含量的比较例 6 的糕点几乎不具有或者不具有糯米的粘性质感,因此具有低优选性。此外,在具有较高糯米蒸糕含量的比较例 7 和 8 的糕点中,对于味道、气味和质感的优选性较高,但在糕点生产过程中糯米蒸糕下沉至糕点的底部从而使其暴露于外,并且所暴露的糯米蒸糕因加热而被烹煮或者如淀粉糖浆般变硬。

[0110] 【表 11】

[0111]

	实施例 1	实施例 4	实施例 5	比较例 6	比较例 7	比较例 8
总体味道	4	4	4	3	4	3
- 早期	4	4	4	2	4	4
- 中期	3	3	3	2	3	3
- 晚期	4	3	3	3	3	2

气味	4	4	4	3	4	4
总体质感	5	5	5	3	5	4
下咽感受	5	5	4	3	3	3
总分	29	28	27	19	26	23

[0112] 工业实用性

[0113] 本发明涉及一种包含糯米蒸糕的糕点的制作方法和由此制作的糕点。由于根据本发明的方法制作的糕点包含糯米蒸糕,因此其可以提供具有粘性质感和柔软质感的新型糕点,提高包含于其中的糯米蒸糕的存储稳定性,提高稻米消费量,提供营养上得到改善的甜食,并具有工业实用性。