



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104222211 B

(45)授权公告日 2016.08.24

(21)申请号 201410523349.3

讨.《武汉工业学院学报》.2000,(第2期),第30页
右栏第3.3.7节内容.

(22)申请日 2014.10.08

审查员 高原

(73)专利权人 福州市食品工业研究所

地址 350013 福建省福州市晋安区华林路
香槟路19号

(72)发明人 陈日春 黄秀娟 吴树铮

(74)专利代理机构 福州元创专利商标代理有限
公司 35100

代理人 蔡学俊

(51)Int.Cl.

A21D 13/00(2006.01)

A21D 15/02(2006.01)

(56)对比文件

CN 101584359 A,2009.11.25,

刘敏等.方便米饭生产中若干技术问题的探

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种速冻米比萨制品及其生产方法

(57)摘要

本发明提供了一种速冻米比萨制品及其生产方法,属于速冻米面制品加工领域。以大米为饼坯原料,经制饼坯并烘烤后均匀涂抹番茄酱、牛肉酱以及铺撒馅料,加工成表面覆盖有奶酪丝的牛肉口味的米比萨,包括选料、浸泡、蒸煮、成型、烘烤、速冻工艺。本发明方法简单、工艺合理、操作容易、实施方便,加工的产品经微波加热后可直接食用,米粒清楚、爽口弹牙、香软适中、富有特色、食用方便,是一种新型的老少皆宜的速冻米面加工食品。

1. 一种速冻米比萨制品的生产方法,其特征在于:以大米为饼坯原料,经制饼坯并烘烤后均匀涂抹番茄酱、牛肉酱以及铺撒馅料,加工成表面覆盖有奶酪丝的牛肉口味的米比萨,所述的饼坯的大米原料为梧桐东北珍珠米;生产方法包括选料、浸泡、蒸煮、成型、烘烤、速冻工艺,具体包括以下步骤:

(1)大米的预处理:挑选新鲜优质的大米,无发霉及异味,米粒完整,用振动筛去除碎米及杂质,并淘洗除杂;

(2)浸泡:将清洗后的大米进行常温浸泡,浸泡时间60-90min,水与大米的重量比为1.2-1.8:1;

(3)蒸煮:将浸泡后的大米蒸煮35-45min;

(4)冷却:将蒸煮后的米饭冷却至常温;

(5)成型:根据米比萨饼坯的大小规格进行压模成型;

(6)烘烤:将压模后的米比萨饼坯进行烘烤,烘烤温度为180-240℃,烘烤时间为80-240秒;

(7)馅料的预处理:馅料经过挑选、洗净后,根据馅料特点切丁、切丝或切片,待用;

(8)熟制:将需要熟制的馅料进行熟制;

(9)调配:根据需要与搭配比例,称取已处理好的各种馅料以及酱料;

(10)铺撒:将馅料、酱料以及奶酪丝均匀铺撒或涂抹在米比萨饼坯上;

(11)速冻:将米比萨进行速冻,并于-18℃下冷冻保存;

步骤(9)中所述的馅料包括牛肉、胡萝卜丁、土豆片,其重量搭配比例为1-3:1:1;

步骤(9)中所述的酱料以馅料总重量计百分数:番茄酱3-5%、黑胡椒粉2.5-4%、食用油2.0-3.5%、牛肉酱3-5%、糖0.3-0.6%、盐1.2-1.5%、味精0.3-0.5%、水10-15%。

2. 根据权利要求1所述的生产方法所生产的速冻米比萨制品,其特征在于:所述的速冻米比萨制品需冷冻保藏,微波加热后即食。

一种速冻米比萨制品及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明属于速冻米面制品加工领域,具体涉及一种速冻米比萨制品及其生产方法。

背景技术

[0002] 比萨的消费现已风靡全球,其异域风情和神秘色彩让各国消费者趋之若鹜,而且其色泽诱人,味道鲜美、品种多样、方便快捷,还富含多种营养成分,是一种低脂、低糖、多营养食品。

[0003] 近年来,随着人们生活水平的提高和消费习惯的改变,人们所需要的食品结构发生了相应的变化,目前市场上销售的由面粉制作的传统比萨已满足不了市场的需求,尤其不适合长期以大米为主食的南方消费者。同时,无论哪种工艺生产比萨,完全烘烤的比萨饼必须尽快出售,冷却之后口感和风味就会显著下降,随着存放时间延长,饼皮变硬、难咀嚼、口感粗糙、风味减退,甚至长霉。这在很大程度上限制了比萨饼的普及性。如何改进比萨的生产工艺,以大米为原料开发出新的比萨品种,且延长其货架期,实现规模化生产,是比萨制品急需解决的问题,也将填补速冻米比萨制品在市场上的空白,丰富速冻食品的品种。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种速冻米比萨制品及其生产方法,方法简单、工艺合理、操作容易、实施方便,加工的产品经微波加热后可直接食用,米粒清楚、爽口弹牙、香软适中、富有特色、食用方便,是一种新型的老少皆宜的速冻米面加工食品。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0006] 一种速冻米比萨制品是以大米为饼坯原料,经制饼坯并烘烤后均匀涂抹番茄酱、牛肉酱以及铺撒馅料,加工成表面覆盖有奶酪丝的牛肉口味的米比萨,包括选料、浸泡、蒸煮、成型、烘烤、速冻工艺。

[0007] 所述的速冻米比萨制品需冷冻保藏,微波加热后即食。

[0008] 所述的饼坯的大米原料为梧桐东北珍珠米。

[0009] 一种生产如上所述的速冻米比萨制品的方法包括以下步骤:

[0010] (1)大米的预处理:挑选新鲜优质的大米,无发霉及异味,米粒完整,用振动筛去除碎米及杂质,并淘洗除杂;

[0011] (2)浸泡:将清洗后的大米进行常温浸泡,浸泡时间60-90min,水与大米的重量比为1.2-1.8:1;

[0012] (3)蒸煮:将浸泡后的大米蒸煮35-45min;

[0013] (4)冷却:将蒸煮后的米饭冷却至常温;

[0014] (5)成型:根据米比萨饼坯的大小规格进行压模成型;

[0015] (6)烘烤:将压模后的米比萨饼坯进行烘烤,烘烤温度为180-240℃,烘烤时间为80-240秒;

- [0016] (7)馅料的预处理:馅料经过挑选、洗净后,根据馅料特点切丁、切丝或切片,待用;
- [0017] (8)熟制:将需要熟制的馅料进行熟制;
- [0018] (9)调配:根据需要与搭配比例,称取已处理好的各种馅料以及酱料;所述的馅料包括牛肉、胡萝卜丁、土豆片,其重量搭配比例为1-3:1:1;所述的酱料以馅料总重量计百分数:番茄酱3-5%、黑胡椒粉2.5-4%、食用油2.0-3.5%、牛肉酱3-5%、糖0.3-0.6%、盐1.2-1.5%、味精0.3-0.5%、水10-15%;
- [0019] (10)铺撒:将馅料、酱料以及奶酪丝均匀铺撒或涂抹在米比萨饼坯上;
- [0020] (11)速冻:将米比萨进行速冻,并于-18℃下冷冻保存。
- [0021] 本发明的显著优点在于:方法简单、工艺合理、操作容易、实施方便,加工的产品经微波加热后可直接食用,米粒清楚、爽口弹牙、香软适中、富有特色、食用方便,是一种新型的老少皆宜的速冻米面加工食品。

具体实施方式

[0022] 为使本发明实现的技术易于明白了解,下面结合具体实施方式,进一步阐述本发明,但是本发明不仅限于此。

[0023] 实施例1:

[0024] 1、大米的预处理:挑选新鲜优质的大米,无发霉及异味,米粒完整,用振动筛去除碎米及杂质,并淘洗除杂后;

[0025] 2、浸泡:将清洗后的大米进行常温浸泡,水与泡米比为1.4;

[0026] 3、蒸煮:将浸泡后的大米放入蒸饭机中蒸煮40min;

[0027] 4、冷却:将熟化后的米饭冷却至常温;

[0028] 5、成型:根据米比萨饼坯的大小规格进行压模成型;

[0029] 6、烘烤:将压模后的米比萨饼坯进行烘烤,烘烤温度为205℃,烘烤时间为110秒;

[0030] 7、馅料的预处理:馅料经过挑选、洗净后,根据馅料特点切丁、切丝或切片,待用;

[0031] 8、熟制:将需要熟制的馅料进行熟制;

[0032] 9、调配:根据需要与搭配比例,称取已处理好的各种馅料以及酱料,馅料包括牛肉、胡萝卜丁、土豆片,其重量搭配比例为2:1:1,酱料配比为番茄酱4%、黑胡椒粉3%、食用油3.0%、牛肉酱5%、白砂糖0.4%、食盐1.4%、味精0.4%、加水量12%;

[0033] 10、铺撒:将馅料、酱料以及奶酪丝均匀铺撒或涂抹在米比萨饼坯上;

[0034] 11、速冻:将米比萨进行包装,速冻、装箱、入库,并于-18℃下冷冻保存,并注意保持温度的稳定。

[0035] 实施例2:

[0036] 1、大米的预处理:挑选新鲜优质的大米,无发霉及异味,米粒完整,用振动筛去除碎米及杂质,并淘洗除杂后;

[0037] 2、浸泡:将清洗后的大米进行常温浸泡,浸泡时间70min,水与泡米比为1.5;

[0038] 3、蒸煮:将浸泡后的大米放入蒸饭机中蒸煮45min;

[0039] 4、冷却:将熟化后的米饭冷却至常温;

[0040] 5、成型:根据米比萨饼坯的大小规格进行压模成型;

[0041] 6、烘烤:将压模后的米比萨饼坯进行烘烤,烘烤温度为180℃,烘烤时间为240秒;

- [0042] 7、馅料的预处理:馅料经过挑选、洗净后,根据馅料特点切丁、切丝或切片,待用;
- [0043] 8、熟制:将需要熟制的馅料进行熟制;
- [0044] 9、调配:根据需要与搭配比例,称取已处理好的各种馅料以及酱料,馅料包括牛肉、胡萝卜丁、土豆片,其重量搭配比例为1:1:1,酱料配比为番茄酱3%、黑胡椒粉2.53%、食用油2.0%、牛肉酱4%、白砂糖0.3%、食盐1.3%、味精0.3%、加水量10%;
- [0045] 10、铺撒:将馅料、酱料以及奶酪丝均匀铺撒或涂抹在米比萨饼坯上;
- [0046] 11、速冻:将米比萨进行包装,速冻、装箱、入库,并于-18℃下冷冻保存,并注意保持温度的稳定。

[0047] 实施例3:

- [0048] 1、大米的预处理:挑选新鲜优质的大米,无发霉及异味,米粒完整,可用振动筛去除碎米及杂质,并淘洗除杂后的大米;
- [0049] 2、浸泡:将清洗后的大米进行常温浸泡,浸泡时间80min,水与泡米比为1.6;
- [0050] 3、蒸煮:将浸泡后的大米放入蒸饭机中蒸煮40min;
- [0051] 4、冷却:将熟化后的米饭冷却至常温;
- [0052] 5、成型:根据米比萨饼坯的大小规格进行压模成型;
- [0053] 6、烘烤:将压模后的米比萨饼坯进行烘烤,烘烤温度为235℃,烘烤时间为80秒;
- [0054] 7、馅料的预处理:馅料经过挑选、洗净后,根据馅料特点切丁、切丝或切片,待用;
- [0055] 8、熟制:将需要熟制的馅料进行熟制;
- [0056] 9、调配:根据需要与搭配比例,称取已处理好的各种馅料以及酱料,馅料包括牛肉、胡萝卜丁、土豆片,其重量搭配比例为3:1:1,酱料配比为番茄酱5%、黑胡椒粉4%、食用油3.0%、牛肉酱5%、白砂糖0.5%、食盐1.4%、味精0.4%、加水量14%;
- [0057] 10、铺撒:将馅料、酱料以及奶酪丝均匀铺撒或涂抹在米比萨饼坯上;
- [0058] 11、速冻:将米比萨进行包装,速冻、装箱、入库,并于-18℃下冷冻保存,并注意保持温度的稳定。

[0059] 目前国内外对于方便大米制品的研究基本集中在方便米饭上,而方便米饭和本项目的米比萨在工艺上是不同的,市场上大部分的方便米饭都必须经过干燥这一过程,其食用前需要有一个复水的过程;而本项目的产品在生产、流通和销售的全过程中必需冷冻保存,其食用前仅须微波加热,就可以恢复良好的食用品质,本发明是一种新型的老少皆宜的速冻米面加工食品,米粒清楚、爽口弹牙、香软适中、富有特色、食用方便。

[0060] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,凡依本发明申请专利范围所做的均等变化与修饰,皆应属本发明的涵盖范围。