



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105875731 A

(43)申请公布日 2016.08.24

(21)申请号 201410530903.0

(22)申请日 2014.10.09

(71)申请人 遵义市谢老五食品厂

地址 563000 贵州省遵义市红花岗区巷口
镇沙坪组

(72)发明人 谢力

(51)Int.Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种葱香鸡蛋糕及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种葱香鸡蛋糕及其制作方法,包括以下重量份原料:香葱4-8份,花椒3-5份,八角1-2份,食盐6-10份,生姜2-5份,面粉20-30份,鸡蛋3-6份,黄油4-7份,小苏打2-4份,酵母1-2份,鲜奶10-20份,菜籽油15-30份;制作方法包括清洗、自然风干、人工烘干、炼油、混合发酵、烘烤以及香油多次涂覆等几大步骤。本发明提供的葱香鸡蛋糕具有独特的蒜香味,相较于传统的蛋糕,本发明采用香葱、花椒、八角和生姜等作为制作原料,具有独特的中国口味,能满足部分不喜欢甜味蛋糕消费者的要求。

1. 一种葱香鸡蛋糕,其特征在于:包括以下重量份原料:香葱 4-8 份,花椒 3-5 份,八角 1-2 份,食盐 6-10 份,生姜 2-5 份,面粉 20-30 份,鸡蛋 3-6 份,黄油 4-7 份,小苏打 2-4 份,酵母 1-2 份,鲜奶 10-20 份,菜籽油 15-30 份。

2. 根据权利要求 1 所述的葱香鸡蛋糕,其特征在于:它由以下重量份原料组成:香葱 5-7 份,花椒 3.5-4.7 份,八角 1.2-1.8 份,食盐 7-9 份,生姜 2.3-4.5 份,面粉 23-28 份,鸡蛋 4-5.8 份,黄油 4.5-6 份,小苏打 2.5-3.5 份,酵母 1.2-1.7 份,鲜奶 15-18 份,菜籽油 18-25 份。

3. 根据权利要求 1 所述的葱香鸡蛋糕,其特征在于:它由以下重量份原料组成:香葱 6 份,花椒 4 份,八角 1.5 份,食盐 8 份,生姜 3 份,面粉 25 份,鸡蛋 5 份,黄油 4.8 份,小苏打 3 份,酵母 1.5 份,鲜奶 16 份,菜籽油 20 份。

4. 一种如权利要求 1-3 任一项所述的葱香鸡蛋糕的制作方法,其特征在于:该方法包括以下步骤:

(1) 按重量份取香葱、花椒、八角和生姜,清洗干净后自然干燥,至含水量 $\leq 10\%$;

(2) 将步骤(1)自然干燥后的香葱、花椒、八角和生姜放入温度为 50-60℃的烘箱内烘干 10-12 小时,至含水量 $\leq 3\%$;

(3) 将步骤(2)人工干燥后的香葱、花椒、八角和生姜在菜籽油内炼制 10-15s 并过滤掉残渣得到香油备用;

(4) 按重量份取面粉、鸡蛋、黄油、食盐、小苏打、酵母和鲜奶充分混合搅拌均匀,静置发酵 20-30min;

(5) 将步骤(4)中混合后的面团用模具盛放如温度为 120-140℃的烤箱内烘烤 30-45min,烘烤过程伴随若干次香油的涂覆;

(6) 待烘烤完成并冷却至室温即得成品。

5. 根据权利要求 4 所述的葱香鸡蛋糕的制作方法,其特征在于:所述步骤(5)中至少含有三次香油的涂覆,每烘烤 10-15min 后将蛋糕取出涂覆一次香油。

一种葱香鸡蛋糕及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及鸡蛋糕加工技术领域,尤其涉及一种葱香鸡蛋糕及其制作方法。

背景技术

[0002] 鸡蛋糕是一种传统且历史悠久的食品,其具有柔软、香甜、爽口、色泽深黄、富有弹性、入口蛋香、回味悠长、容易消化的特点。据科研部门检测,该蛋糕含蛋白质9.1%,植物脂肪7.6%,总糖38%,还含磷、钙等微量元素,是适宜老中青和儿童的一种特产食品。随着人们生活水平的提高,需求量增大,鸡蛋糕现已用传统工艺与现代科学相结合进行工业化生产,如用上了打蛋机、远红外线烘烤炉等机械化生产线及原材料,这样既提高了工效,又提高了质量,满足了广大消费者需求。鸡蛋糕一般是以鲜鸡蛋、白糖、香油精、面粉为主要原料,精制烘烤而成,金黄油亮,质优味美,指压起窝,指放复平,不腥不腻,酥软可口。

[0003] 随着人们口味的不断变化,传统的鸡蛋糕已经不具备较大的市场竞争实力,当今社会是一个追求天然、健康的时代,所以传统的普通鸡蛋糕已经不能满足要求,目前市面上销量比较好的一般是水果蛋糕,由于水果蛋糕具有精致漂亮的外观,且水果果肉的点缀使得这类水果蛋糕极具卖相,成为销量最高的种类。但现如今的水果蛋糕其基本还是采用常规的鸡蛋糕的制作方法,只是在这基础上加入果肉,虽然能提升口味和卖相,但水果内还有的水分会影响成品蛋糕的保质期,容易出现霉变腐烂的情况,严重影响品质且容易导致食用者出现病变等问题,安全隐患较大;且水果长期放置在蛋糕内,营养成分容易流失,失去水果蛋糕的营养本质;此外,传统的水果蛋糕同样采用蔗糖作为糖分的主要原料,甜味重容易腻。

[0004] 而由于蛋糕一般都是烘烤而成的,实用过多后容易上火,主要体现在食用人群出现口腔溃疡、口干舌燥等症状,显然传统的蛋糕并不具备清热降火的功效;此外,不管是传统的鸡蛋糕还是水果味鸡蛋糕或巧克力等其他种类的蛋糕,他们一般都是甜味的,口味比较单一,但有些消费者并不喜欢甜味的蛋糕,显然现如今的蛋糕并不能满足这部分消费者的要求。

发明内容

[0005] 本发明旨在提供一种葱香鸡蛋糕及其制作方法,以解决传统水果蛋糕所存在的容易霉变腐烂、保质期短、营养成分容易流失、有害成分多、口味单一以及甜味重的问题。

[0006] 本发明是通过如下技术方案予以实现的:

[0007] 一种葱香鸡蛋糕,包括以下重量份原料:香葱4-8份,花椒3-5份,八角1-2份,食盐6-10份,生姜2-5份,面粉20-30份,鸡蛋3-6份,黄油4-7份,小苏打2-4份,酵母1-2份,鲜奶10-20份,菜籽油15-30份。

[0008] 所述葱香鸡蛋糕由以下重量份原料组成:香葱5-7份,花椒3.5-4.7份,八角1.2-1.8份,食盐7-9份,生姜2.3-4.5份,面粉23-28份,鸡蛋4-5.8份,黄油4.5-6份,小

苏打 2.5-3.5 份,酵母 1.2-1.7 份,鲜奶 15-18 份,菜籽油 18-25 份。

[0009] 所述葱香鸡蛋糕由以下重量份原料组成:香葱 6 份,花椒 4 份,八角 1.5 份,食盐 8 份,生姜 3 份,面粉 25 份,鸡蛋 5 份,黄油 4.8 份,小苏打 3 份,酵母 1.5 份,鲜奶 16 份,菜籽油 20 份。

[0010] 一种葱香鸡蛋糕的制作方法,该方法包括以下步骤:

[0011] (1) 按重量份取香葱、花椒、八角和生姜,清洗干净后自然干燥,至含水量 $\leq 10\%$;

[0012] (2) 将步骤(1)自然干燥后的香葱、花椒、八角和生姜放入温度为 50-60℃的烘箱内烘干 10-12 小时,至含水量 $\leq 3\%$;

[0013] (3) 将步骤(2)人工干燥后的香葱、花椒、八角和生姜在菜籽油内炼制 10-15s 并过滤掉残渣得到香油备用;

[0014] (4) 按重量份取面粉、鸡蛋、黄油、食盐、小苏打、酵母和鲜奶充分混合搅拌均匀,静置发酵 20-30min;

[0015] (5) 将步骤(4)中混合后的面团用模具盛放如温度为 120-140℃的烤箱内烘烤 30-45min,烘烤过程伴随若干次香油的涂覆;

[0016] (6) 待烘烤完成并冷却至室温即得成品。

[0017] 所述步骤(5)中至少含有三次香油的涂覆,每烘烤 10-15min 后将蛋糕取出涂覆一次香油。

[0018] 本发明的有益效果是:

[0019] 与现有技术相比,本发明提供的葱香鸡蛋糕及其制作方法,先将香葱、花椒、八角和生姜干燥,然后将香葱、花椒、八角和生姜在菜籽油内精炼得到香油,在进行鸡蛋糕的烤制过程中伴随着若干次的香油的涂覆,最终得到蒜香味的鸡蛋糕,相较于传统的蛋糕,本发明采用香葱、花椒、八角和生姜等作为制作原料,具有独特的中国口味,能满足部分不喜欢甜味蛋糕消费者的要求。

具体实施方式

[0020] 以下结合实施例对本发明的技术方案作进一步说明,但所要求的保护范围并不局限于所述;

[0021] 实施例 1:取香葱 4 份、花椒 5 份、八角 2 份和生姜 5 份,清洗干净后自然干燥,至含水量 $\leq 10\%$;将自然干燥后的香葱、花椒、八角和生姜放入温度为 60℃的烘箱内烘干 12 小时,至含水量 $\leq 3\%$;将人工干燥后的香葱、花椒、八角和生姜在 30 份菜籽油内炼制 15s 并过滤掉残渣得到香油备用;取面粉 30 份、鸡蛋 6 份、黄油 7 份、食盐 10 份、小苏打 4 份、酵母 2 份和鲜奶 20 份充分混合搅拌均匀,静置发酵 30min;将混合后的面团用模具盛放如温度为 140℃的烤箱内烘烤 30min,烘烤过程至少含有三次香油的涂覆,每烘烤 10min 后将蛋糕取出涂覆一次香油;待烘烤完成并冷却至室温即得成品。

[0022] 实施例 2:取香葱 5 份、花椒 4 份、八角 1.5 份和生姜 3 份,清洗干净后自然干燥,至含水量 $\leq 10\%$;将自然干燥后的香葱、花椒、八角和生姜放入温度为 50℃的烘箱内烘干 10 小时,至含水量 $\leq 3\%$;将人工干燥后的香葱、花椒、八角和生姜在 15 份菜籽油内炼制 10s 并过滤掉残渣得到香油备用;取面粉 20 份、鸡蛋 3 份、黄油 4 份、食盐 6 份、小苏打 2 份、酵母 1 份和鲜奶 10 份充分混合搅拌均匀,静置发酵 20min;将混合后的面团用模具盛放如温

度为 120℃的烤箱内烘烤 45min,烘烤过程至少含有三次香油的涂覆,每烘烤 15min 后将蛋糕取出涂覆一次香油;待烘烤完成并冷却至室温即得成品。

[0023] 实施例 3:取香葱 6 份、花椒 3.5 份、八角 1.3 份和生姜 2.3 份,清洗干净后自然干燥,至含水量 $\leq 10\%$;将自然干燥后的香葱、花椒、八角和生姜放入温度为 55℃的烘箱内烘干 11 小时,至含水量 $\leq 3\%$;将人工干燥后的香葱、花椒、八角和生姜在 18 份菜籽油内炼制 12s 并过滤掉残渣得到香油备用;取面粉 25 份、鸡蛋 4 份、黄油 5 份、食盐 7 份、小苏打 2.7 份、酵母 1.3 份和鲜奶 17 份充分混合搅拌均匀,静置发酵 26min;将混合后的面团用模具盛放如温度为 125℃的烤箱内烘烤 30min,烘烤过程至少含有三次香油的涂覆,每烘烤 10min 后将蛋糕取出涂覆一次香油;待烘烤完成并冷却至室温即得成品。

[0024] 实施例 4:取香葱 7 份、花椒 4.5 份、八角 1.8 份和生姜 2.7 份,清洗干净后自然干燥,至含水量 $\leq 10\%$;将自然干燥后的香葱、花椒、八角和生姜放入温度为 58℃的烘箱内烘干 11 小时,至含水量 $\leq 3\%$;将人工干燥后的香葱、花椒、八角和生姜在 25 份菜籽油内炼制 13s 并过滤掉残渣得到香油备用;取面粉 28 份、鸡蛋 5.5 份、黄油 6 份、食盐 9 份、小苏打 3.2 份、酵母 1.8 份和鲜奶 16 份充分混合搅拌均匀,静置发酵 30min;将混合后的面团用模具盛放如温度为 135℃的烤箱内烘烤 45min,烘烤过程至少含有三次香油的涂覆,每烘烤 15min 后将蛋糕取出涂覆一次香油;待烘烤完成并冷却至室温即得成品。

[0025] 实施例 5:取香葱 6 份、花椒 4 份、八角 1.5 份和生姜 3 份,清洗干净后自然干燥,至含水量 $\leq 10\%$;将自然干燥后的香葱、花椒、八角和生姜放入温度为 52℃的烘箱内烘干 12 小时,至含水量 $\leq 3\%$;将人工干燥后的香葱、花椒、八角和生姜在 20 份菜籽油内炼制 14s 并过滤掉残渣得到香油备用;取面粉 25 份、鸡蛋 5 份、黄油 4.8 份、食盐 8 份、小苏打 3 份、酵母 1.5 份和鲜奶 16 份充分混合搅拌均匀,静置发酵 25min;将混合后的面团用模具盛放如温度为 130℃的烤箱内烘烤 40min,烘烤过程至少含有 4 次香油的涂覆,每烘烤 10min 后将蛋糕取出涂覆一次香油;待烘烤完成并冷却至室温即得成品。