



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 113229305 A

(43) 申请公布日 2021.08.10

(21) 申请号 202110677217.6

(22) 申请日 2021.06.18

(71) 申请人 乌鲁木齐泰和食品有限公司

地址 830000 新疆维吾尔自治区乌鲁木齐
市新市区安宁渠路123号

申请人 新疆盛世泰和投资有限公司

(72) 发明人 王林振 钱永河 钱凯 刘延辉

(74) 专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限公司 11212

代理人 刘希豪

(51) Int.Cl.

A21D 2/34 (2006.01)

A21D 8/04 (2006.01)

A21D 13/22 (2017.01)

A21D 13/28 (2017.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种口感香酥微型牛乳饅的制作方法

(57) 摘要

本发明提供一种口感香酥微型牛乳饅的制作方法。所述口感香酥微型牛乳饅的制作方法包括以下步骤：S1：取料：(1) 取普通面粉300-350g、盐2-2.5g和酵母粉3-3.5g进行搅拌，搅拌时间为5s，再打入一个鸡蛋和30-35g食用油进行搅拌，搅拌时间为15s，最后加入130-135g牛奶进行搅拌，揉成面团；牛奶要边倒边搅拌，搅拌成絮状，下手揉成团，放案板上继续揉，要揉均匀光滑。本发明提供的口感香酥微型牛乳饅的制作方法不仅口感丰富、美味可口，不添加一点水，大大改善了牛乳饅的口感及风味，提高了牛乳饅的质量，使其具有易于保存和易于贮存的优点。

1. 一种口感香酥微型牛乳饅的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

S1:取料:

(1).取普通面粉300-350g、盐2-2.5g和酵母粉3-3.5g进行搅拌,搅拌时间为5s,再打入一个鸡蛋和30-35g食用油进行搅拌,搅拌时间为15s,最后加入130-135g牛奶进行搅拌,揉成面团;

S2:饅发:

(1).将S1中得到的面团于温度25—28℃的环境下,裹上保鲜膜密封饅发1-1.5h;

(2).发酵到两倍大的时候将面团取出,进行揉搓排气,将面团揉好以后搓成长条,分成等份的小剂子,分12个小面团,将一个小面团揉圆润,将其按扁,全部揉完以后盖上保鲜膜醒发10min;

(3).准备10-15g蜂蜜、13-15g全蛋液和1-1.5g盐;

S3:成型:

(1).将S2中得到的面团用工具进行压扁整形,用叉子在整形好的面饼上叉孔;

(2).将10-15g蜂蜜、13-15g全蛋液和1-1.5g盐混合搅拌均匀,通过工具毛刷将其刷在面团表面,在撒上少许芝麻;

(3).将做好的面饼放置到预热好的烤箱中,上下火195-200℃,烤20min。

2. 根据权利要求1所述的口感香酥微型牛乳饅的制作方法,其特征在于:包括烤箱上下火195-200℃,提前预热10-12min。

3. 根据权利要求1所述的口感香酥微型牛乳饅的制作方法,其特征在于:包括小面团的尺寸为7cm-13cm,重量为30g-40g。

一种口感香酥微型牛乳饅的制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于牛乳饅技术领域,尤其涉及一种口感香酥微型牛乳饅的制作方法。

背景技术

[0002] 饅,是一种用面粉烤制而成的面饼,近似烧饼,或脆或软,味香适口,古代称为“胡饼”、“炉饼”,是新疆维吾尔族同胞日常的主要食品,而饅的品种很多,大约有50多种,主要有肉饅、油喀、窝窝饅、片饅和牛乳饅等。根据饅的品种不同饅的用料也会不同,大致会含有鸡蛋、牛奶、洋葱、食用油、芝麻、葱花等其他原料,而目前,维吾尔族的饅主要是由人工在特制的火坑(俗称饅坑)中烤熟的,其定位为一种大众化的食品,在口感、风味及质量方面要求不是很高,并且在其他地方却不能做出新疆牛乳饅一样易于保存和易于贮存的烤饅。

[0003] 因此,有必要提供一种新的口感香酥微型牛乳饅的制作方法解决上述技术问题

发明内容

[0004] 本发明解决的技术问题是提供一种口感丰富、美味可口,不添加一点水,大大改善了牛乳饅的口感及风味,提高了牛乳饅的质量,使其具有易于保存和易于贮存 of 口感香酥微型牛乳饅的制作方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明提供的口感香酥微型牛乳饅的制作方法包括:以下步骤:

[0006] S1:取料:

[0007] (1).取普通面粉300-350g、盐2-2.5g和酵母粉3-3.5g进行搅拌,搅拌时间为5s,再打入一个鸡蛋和30-35g食用油进行搅拌,搅拌时间为15s,最后加入130-135g牛奶进行搅拌,揉成面团;

[0008] S2:饅发:

[0009] (1).将S1中得到的面团于温度25—28℃的环境下,裹上保鲜膜密封饅发1-1.5h;

[0010] (2).发酵到两倍大的时候将面团取出,进行揉搓排气,将面团揉好以后搓成长条,分成等份的小剂子,分12个小面团,将一个小面团揉圆润,将其按扁,全部揉完以后盖上保鲜膜醒发10min;

[0011] (3).准备10-15g蜂蜜、13-15g全蛋液和1-1.5g盐;

[0012] S3:成型:

[0013] (1).将S2中得到的面团用工具进行压扁整形,用叉子在整形好的面饼上叉孔;

[0014] (2).将10-15g蜂蜜、13-15g全蛋液和1-1.5g盐混合搅拌均匀,通过工具毛刷将其刷在面团表面,在撒上少许芝麻;

[0015] (3).将做好的面饼放置到预热好的烤箱中,上下火195-200℃,烤20min。

[0016] 作为本发明的进一步方案,包括烤箱上下火195-200℃,提前预热10-12min。

[0017] 作为本发明的进一步方案,包括小面团的尺寸为7cm-13cm,重量为30g-40g。

[0018] 与相关技术相比较,本发明提供的口感香酥微型牛乳饅的制作方法具有如下有益

效果:

[0019] 1、本发明的面团材料中添加有面粉、鸡蛋和牛奶,面粉营养丰富且经过烘焙后,香味浓郁,与鸡蛋和牛奶混合后,制成的牛乳饅口感好、刚刚烤制完成后柔软适应食用,当冷冻或自然降温后又变硬化,干燥易于存储,并且,牛乳饅中添加有牛奶,使得牛乳饅具有浓郁的奶香味,且经过初步发酵醒发后,面粉和牛奶的香味混合地更充分更浓郁,经过二次发酵并醒发,且加入蜂蜜、全蛋液和芝麻后,营养更加丰富且味道更佳浓郁,这样制成的牛乳饅不仅口感丰富、美味可口,刚刚制好时,口感更加松软,而硬化是更加酥脆。

具体实施方式

[0020] 口感香酥微型牛乳饅的制作方法包括:以下步骤:

[0021] S1:取料:

[0022] (1).取普通面粉300-350g、盐2-2.5g和酵母粉3-3.5g进行搅拌,搅拌时间为5s,再打入一个鸡蛋和30-35g食用油进行搅拌,搅拌时间为15s,最后加入130-135g牛奶进行搅拌,揉成面团;

[0023] 牛奶要边倒边搅拌,搅拌成絮状,下手揉成团,放案板上继续揉,要揉均匀光滑。

[0024] S2:饅发:

[0025] (1).将S1中得到的面团于温度25—28℃的环境下,裹上保鲜膜密封饅发1-1.5h;

[0026] 发酵到位的面团组织呈蜂窝状;

[0027] (2).发酵到两倍大的时候将面团取出,进行揉搓排气,将面团揉好以后搓成长条,分成等份的小剂子,分12个小面团,将一个小面团揉圆润,将其按扁,全部揉完以后盖上保鲜膜醒发10min;

[0028] 面剂要想揉的快又光滑,只要用手掌按压,上下揉搓几下,再收拢即可;

[0029] (3).准备10-15g蜂蜜、13-15g全蛋液和1-1.5g盐;

[0030] S3:成型:

[0031] (1).将S2中得到的面团用工具进行压扁整形,用叉子在整形好的面饼上叉孔;

[0032] 用瓶底在每个面团中心按压旋转,尽量把中间按薄一点,按压时,一定要把瓶底放在中心位置,可抹少许油在瓶底防粘,尽量压薄些,不然烤完,窝窝会不美。

[0033] (2).将10-15g蜂蜜、13-15g全蛋液和1-1.5g盐混合搅拌均匀,通过工具毛刷将其刷在面团表面,在撒上少许芝麻;

[0034] (3).将做好的面饼放置到预热好的烤箱中,上下火195-200℃,烤20min。

[0035] 包括烤箱上下火195-200℃,提前预热10-12min。

[0036] 包括小面团的尺寸为7cm-13cm,重量为30g-40g。

[0037] 而面团材料中添加有面粉、鸡蛋和牛奶,面粉营养丰富且经过烘焙后,香味浓郁,与鸡蛋和牛奶混合后,制成的牛乳饅口感好、刚刚烤制完成后柔软适应食用,当冷冻或自然降温后又变硬化,干燥易于存储,并且,牛乳饅中添加有牛奶,使得牛乳饅具有浓郁的奶香味,且经过初步发酵醒发后,面粉和牛奶的香味混合地更充分更浓郁,经过二次发酵并醒发,且加入蜂蜜、全蛋液和芝麻后,营养更加丰富且味道更佳浓郁,这样制成的牛乳饅不仅口感丰富、美味可口,刚刚制好时,口感更加松软,而硬化是更加酥脆,并且经检测,得到营养成分表,如下表所示。

[0038]	项目	每100克	NPV%
	能量/energy	1843千焦	22%
	蛋白质/protein	7.7克	13%
	脂肪/fat	15.8克	26%
	碳水化合物/carbohydrate	66.3克	22%
	反式脂肪酸/Trans fatty acids	0克	
	钠/sodium	392毫克	20%
	钙/calcium	79毫克	10%

[0039] 而牛乳饅主要采用的是新疆牛奶和新疆小麦粉为主要原料,不添加一点水,且尺寸为7cm,直径重量为30克的小型“饅”,是利用牛奶中的乳清蛋白与面粉中淀粉相结合,蛋白质测定含量高达13%,是面粉制品中营养成分较高的一类产品,比一般囊制品提高3-5%的蛋白质含量,并且只加牛奶不加水,增加了牛乳疆巴饅的酥软感和纯正香味,口感味觉突破了常规的新疆大饅味觉特点。

[0040] 实施例1:称取普通面粉300g、盐2g、酵母粉3g进行搅拌,搅拌时间为5s,再打入一个鸡蛋和30g食用油进行搅拌,搅拌时间为 15s,最后加入130g牛奶进行搅拌,牛奶要边倒边搅拌,搅拌成絮状,下手揉成团,放案板上继续揉,揉均匀光滑,揉成面团,经饅发、成型、烘烤制成牛乳饅,然后进行冷却、整理,真空包装后即得成品,其中饅发的温度在25—28℃的环境下,裹上保鲜膜密封饅发1h,发酵到两倍大的时候将面团取出,进行揉搓排气,将面团揉好以后搓成长条,分成等份的小剂子,分12个小面团,小面团的尺寸为7cm,小面团重量为30g,将一个小面团揉圆润,将其按扁,全部揉完以后盖上保鲜膜再次醒发10min,醒发好后,将面团用工具进行压扁整形,用叉子在整形好的面饼上叉孔,在准备10g蜂蜜、13g全蛋液和1g 盐混合搅拌均匀,通过工具毛刷将其刷在面团表面,再撒上少许芝麻,通过将其放置到预热好的烤箱中,上下火195-200℃,烤20min,来将面团烤制为牛乳饅,而烤箱要提前预热10-12min,烤箱温度为上下火195-200℃。

[0041] 实施例2:称取普通面粉350g、盐2.5g、酵母粉3.5g进行搅拌,搅拌时间为10s,再打入一个鸡蛋和35g食用油进行搅拌,搅拌时间为20s,最后加入135g牛奶进行搅拌,牛奶要边倒边搅拌,搅拌成絮状,下手揉成团,放案板上继续揉,揉均匀光滑,揉成面团,经饅发、成型、烘烤制成牛乳饅,然后进行冷却、整理,真空包装后即得成品,其中饅发的温度在35—38℃的环境下,裹上保鲜膜密封饅发 1.5h,发酵到两倍大的时候将面团取出,进行揉搓排气,将面团揉好以后搓成长条,分成等份的小剂子,分12个小面团,小面团的尺寸为13cm,小面团重量为40g,将一个小面团揉圆润,将其按扁,全部揉完以后盖上保鲜膜再次醒发15min,醒发好后,将面团用工具进行压扁整形,用叉子在整形好的面饼上叉孔,在准备15g蜂蜜、15g全蛋液和1.5g盐混合搅拌均匀,通过工具毛刷将其刷在面团表面,再撒上少许芝麻,通过将其放置到预热好的烤箱中,上下火210-220℃,烤20min,来将面团烤制为牛乳饅,而烤箱要提前预热10-12min,烤箱温度为上下火210-200℃。

[0042] 实施例3:称取普通面粉325g、盐2.25g、酵母粉1.75g进行搅拌,搅拌时间为7s,再打入一个鸡蛋和32g食用油进行搅拌,搅拌时间为17s,最后加入132g牛奶进行搅拌,牛奶要边倒边搅拌,搅拌成絮状,下手揉成团,放案板上继续揉,揉均匀光滑,揉成面团,经饅发、成型、烘烤制成牛乳饅,然后进行冷却、整理,真空包装后即得成品,其中饅发的温度在30—32

℃的环境下,裹上保鲜膜密封饧发1.25h,发酵到两倍大的时候将面团取出,进行揉搓排气,将面团揉好以后搓成长条,分成等份的小剂子,分12个小面团,小面团的尺寸为10cm,小面团重量为35g,将一个小面团揉圆润,将其按扁,全部揉完以后盖上保鲜膜再次醒发12.5min,醒发好后,将面团用工具进行压扁整形,用叉子在整形好的面饼上叉孔,在准备12.5g蜂蜜、12.5g全蛋液和1.25g盐混合搅拌均匀,通过工具毛刷将其刷在面团表面,再撒上少许芝麻,通过将其放置到预热好的烤箱中,上下火 205-215℃,烤20min,来将面团烤制为牛乳饅,而烤箱要提前预热 10-12min,烤箱温度为上下火205-215℃。