



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108669160 A

(43)申请公布日 2018. 10. 19

(21)申请号 201810912274.6

(22)申请日 2018.08.11

(71)申请人 张良刚

地址 276000 山东省临沂市郯城县人民路
257号8排801室

(72)发明人 张良刚

(51)Int.Cl.

A21D 13/06(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种山药饼干及其制作方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工领域,提供一种山药饼干,以质量份数计,原料组成包括:山药全粉30~50份、小麦弱筋面粉10~20份、蛋黄5~10份、奶粉3~6份、生牛乳2~4份、坚果粉5~10份、食盐1~3份、起司粉0.2~1份、碳酸氢铵0.2~0.5份、食用油10~15份、海藻汁10~15份、水30~50份;本发明具有以下显著优点:添加了海藻汁以及坚果粉,使饼干富有明显的,掩盖了山药的特殊风味,适于消费者接受;添加了坚果粉制品,与传统面粉饼干相比较更具营养价值;提高了消费者的接受度,开拓山药的消费市场。

1. 一种山药饼干,其特征在于,以质量份数计,原料组成包括:

山药全粉30~50份、小麦弱筋面粉10~20份、蛋黄5~10份、奶粉3~6份、生牛乳2~4份、坚果粉5~10份、食盐1~3份、起司粉0.2~1份、碳酸氢铵0.2~0.5份、食用油10~15份、海藻汁10~15份、水30~50份。

2. 一种根据权利要求1所述山药饼干的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

S1、混合液调制:按所述原料组成,将所述奶粉、食盐、海藻汁与水混合,制成混合液,备用;

S2、面团调制:将所述山药全粉、小麦弱筋面粉、蛋黄、生牛乳、坚果粉、起司粉、碳酸氢铵倒入和面机中,加入所述食用油及步骤S1制得的混合液;70~140rpm转速下搅拌和面10~30min后,放置5~15min形成生面团;

S3、制作饼干坯:将步骤S2得到的发酵面团辊压成3~6mm的薄片,将所述薄片反复折叠辊压5~10次后,切割成型,得到饼干坯;

S4、烤制饼干:将步骤S3制得的饼干坯放入烤箱烤制,得到山药全粉低糖饼干。

3. 根据权利要求2所述的山药饼干的制备方法,其特征在于,所述蛋黄为人造蛋黄;所述奶粉为全脂奶粉;所述小麦弱筋面粉的湿面筋值为15~21wt%;

所述海藻汁为以海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种混合为原料制得的液汁;

所述坚果粉为松子、花生、核桃、杏仁中的一种或几种混合制得。

一种山药饼干及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及了一种山药饼干及其制作方法。

背景技术

[0002] 传统饼干是以面粉作为主要原料加工而成的口感疏松或酥脆的方便主食类代餐食品。随着国家山药主粮化推广进程的加速,将山药全粉或山药淀粉添加到饼干中的技术与产品也先后得到开发与应用。但是目前山药全粉饼干加工方法尚存在两方面的问题。首先,现有的含山药全粉饼干加工过程中,添加了大量的蔗糖作为甜味的主要来源,造成了人体摄入后血糖快速上升的身体负担。由于山药全粉中其蛋白质含量无法匹配人体每日所需蛋白质摄入量的需求,因此如何提升饼干中蛋白质的含量与品质也需要在山药全粉饼干制作过程中进行进一步探讨。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于开发一种以山药粉为主要原料、风味独特、营养丰富、易于制作的低糖饼干以及这类饼干的制作方法;在提高山药制品风味质量的同时,提高消费者的接受度,开拓山药的消费市场。

[0004] 为达到上述目的,本发明提供了一种山药饼干,以质量份数计,原料组成包括:

山药全粉30~50份、小麦弱筋面粉10~20份、蛋黄5~10份、奶粉3~6份、生牛乳2~4份、坚果粉5~10份、食盐1~3份、起司粉0.2~1份、碳酸氢铵0.2~0.5份、食用油10~15份、海藻汁10~15份、水30~50份。

[0005] 所述山药饼干的制备包括如下步骤:

S1、混合液调制:按所述原料组成,将所述奶粉、食盐、海藻汁与水混合,制成混合液,备用;

S2、面团调制:将所述山药全粉、小麦弱筋面粉、蛋黄、生牛乳、坚果粉、起司粉、碳酸氢铵倒入和面机中,加入所述食用油及步骤S1制得的混合液;70~140rpm转速下搅拌和面10~30min后,放置5~15min形成生面团;

S3、制作饼干坯:将步骤S2得到的发酵面团辊压成3~6mm的薄片,将所述薄片反复折叠辊压5~10次后,切割成型,得到饼干坯;

S4、烤制饼干:将步骤S3制得的饼干坯放入烤箱烤制,得到山药全粉低糖饼干。

[0006] 优选方式下,所述蛋黄为人造蛋黄;所述奶粉为全脂奶粉;所述小麦弱筋面粉的湿面筋值为15~21wt%;

所述海藻汁为以海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种混合为原料制得的液汁;

所述坚果粉为松子、花生、核桃、杏仁中的一种或几种混合制得。

[0007] 本发明还提供了一种上述山药全粉低糖饼干的制备方法,包括如下步骤:

S1、混合液调制:以质量份数计,将3~6份奶粉、1~3份食盐、10~15份海藻汁与30~50份水混合,制成混合液,备用;

S2、面团调制：将30~50份山药全粉、10~20份小麦弱筋面粉、5~10份蛋黄、2~4份生牛乳、5~10份坚果粉、0.2~1份起司粉、0.2~0.5份碳酸氢铵倒入和面机中，加入10~15份食用油及步骤S1制得的混合液；70~140rpm转速下搅拌和面10~30min后，放置5~15min形成生面团；

S3、制作饼干坯：将步骤S2得到的发酵面团辊压成3~6mm的薄片，将所述薄片反复折叠辊压5~10次后，切割成型，得到饼干坯；

S4、烤制饼干：将步骤S3制得的饼干坯放入烤箱烤制，得到山药全粉低糖饼干。

[0008] 优选方式下，步骤S1所述奶粉为全脂奶粉；所述海藻汁为以海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种混合为原料制得的液汁。

[0009] 本发明具有以下显著优点：

本发明提供的饼干中添加了海藻汁以及坚果粉，使饼干富有明显的，掩盖了山药的特殊风味，适于消费者接受；添加了坚果粉制品，与传统面粉饼干相比较更具营养价值；提高了消费者的接受度，开拓山药的消费市场。

具体实施方式

[0010] 下面通过具体实施例对本发明的方法进行说明，但本发明并不局限于此。

[0011] 实施例1

一种山药全粉低糖饼干，由如下重量份的原料组分构成：山药全粉35份、小麦弱筋面粉20份、人造蛋黄10份、全脂奶粉6份、生牛乳4份、食盐3份、起司粉0.5份、碳酸氢铵0.4份、食用油12份、海藻汁15份、水30份。

[0012] 所述山药全粉低糖饼干的制作方法，包括以下具体步骤：

1) 将坚果洗净，加入2%食盐后进斩拌机细切形成粉末，10℃条件下冷藏备用；

2) 海藻汁原料选取海带，将海带温水浸泡清洗，将切碎成5cm大小的海带片加入含有2%柠檬酸的溶液中（海带块重量：溶液体积=1:1.5）加热煮沸8min，并于85℃下保温60min熟化脱腥，将熟化脱腥的海带块打浆并添加12倍体积的85℃热水浸提2h，浸提液冷却至15℃备用；

3) 按配方称取全脂奶粉、食盐、水和步骤2) 制得的海带汁，在15℃下混合均匀，充分溶解备用；

4) 按配方称取山药全粉、小麦弱筋面粉、人造蛋黄、生牛乳、步骤1) 制得的起司粉、碳酸氢铵等顺次加入和面机，加入步骤3) 制得的混合液，在80rpm转速下搅拌和面15min，使各项原料充分混合均匀，放置5min形成生面团；

5) 将步骤4) 所得面团辊压成5mm的薄片，并将薄片反复折叠辊压10次，用模具将辊压后的薄片制成饼干坯，摆放至涂好食用油的烤盘放入烤箱，面火温度180℃，底火温度150℃，烤制至饼干表面呈金黄色，自然冷却至室温。