



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105815391 A

(43)申请公布日 2016.08.03

(21)申请号 201610230936.2

(22)申请日 2016.04.14

(71)申请人 安徽省继红食品有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上区小蚌埠
镇吴郢村

(72)发明人 王莱

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方琦

(51)Int.Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干,由以下重量份原料制成:面粉300-310、胡萝卜120-130、柑橘皮35-40、芥末6-7、鸽子肉26-30、糯米15-18、神秘果20-24、棕榈油20-24、苏打粉5-6、糖90-100、盐5-6、和水适量。本发明胡萝卜饼干原料丰富,有胡萝卜、柑橘皮、鸽子肉、糯米、神秘果等,多种原料的合理搭配加工使得成品饼干不仅富含营养价值高的胡萝卜素,还富含其他的营养元素,且加工过程中对胡萝卜工艺处理的改进,提高了胡萝卜的营养利用率,长期食用有益于身体健康,能提神补气虚。

1. 一种鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干,其特征在于,由以下重量份的原料制成:

面粉300-310、胡萝卜120-130、柑橘皮35-40、芥末6-7、鸽子肉26-30、糯米15-18、神秘果20-24、棕榈油20-24、苏打粉5-6、糖90-100、盐5-6、和水适量。

2. 根据权利要求1所述的一种鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将胡萝卜清洗干净后去除根头,再去皮且切成片,而后将胡萝卜片置于真空袋中,放置在-25℃冷冻室中冷冻5-6小时,而后取出放置在室温下自然融化1-1.5小时,然后再放入-25℃冷冻室中冷冻5-6小时,再将其取出放置在室温下自然融化1-1.5小时,按此操作进行至少3次,最后完全融化后待用;

(2)将步骤1处理的胡萝卜片在85-89℃的热水中浸烫1-2分钟,取出后在其表面拌入少量的食醋,在食醋下腌渍3-4分钟,再冲洗一遍,而后再在其表面撒上适量的的淀粉,使胡萝卜片的表面完全沾染上淀粉,用保鲜膜密封保存20-25分钟,最后取出立即用水冲洗;再加入到复合护色液中预煮3-4分钟,复合护色液是由0.25%植酸、0.50%柠檬酸、0.30%氯化钙及1.50%氯化钠组成,温度控制在90-93℃;将预煮后的胡萝卜片放入1%盐水中煮沸20-30分钟进行软化,取出后再研磨成胡萝卜泥且挤出水分;

(3)将柑橘皮经冷冻干燥后粉碎且过40-60目筛,得到柑橘皮粉;

(4)将鸽子肉加水煮沸10-15分钟,取出后洗净,再将糯米包裹到鸽子肉的内腔内,隔水蒸煮,直至蒸熟,最后绞碎粉碎成末;

(5)将芥末喷洒到步骤4的所得料内,搅拌均匀,再将神秘果榨成果汁也一起拌入,搅拌均匀;

(6)将面粉与剩余原料混合拌匀,再加入步骤2、步骤3、及步骤5的所得料,先慢速搅拌10-15分钟,再中速搅拌半小时,最后加入少量的温水一起拌和成面团,在面团外包覆上保鲜膜静置25-30分钟,而后再送入成型机中辊轧、冲印成型,将成型的饼干坯放入隧道式烤炉内,炉前部温度在160-180℃,烤4-5分钟,炉中央210-240℃,烤7-8分钟,炉后部120-150℃,烤6-7分钟,焙烤完成后将所得饼干冷却至38-40℃后包装。

鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及胡萝卜加工食品及其加工技术领域,主要是一种鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干及其制备方法。

背景技术

[0002] 饼干是人们非常喜爱的大众化食品,但普通饼干的蛋白质、维生素、矿物质、纤维素等较少,随着生活水平的提高,为了弥补不足,根据营养互补的原则,需要添加营养物质以提高饼干的营养价值。

[0003] 胡萝卜除了含有丰富的蛋白质、矿物质及维生素外,其还富含丰富的胡萝卜素,可以起到一个清除人体中血液血液和肠道的自由基,可以达到一个防治心血管疾病的作用,同时胡萝卜还含有丰富的降糖物质,可以起到一个增加冠状动脉血流量的作用,对降低血脂有着很大的帮助。可以补中气、健胃消食、安五脏,治疗消化不良、久痢、咳嗽、夜盲症等有较好疗效,故被誉为“东方小人参”,是被公认的保健蔬菜。但胡萝卜中含有令人不愉快的生烟味,需要对其进行处理,且在加工胡萝卜过程中需要最大化的保留胡萝卜中的营养元素,尤其是富含的丰富的胡萝卜素。

[0004] 近年柑橘加工的副产品除少数用于提取果胶和制取香精油外,大部分未得到合理利用,因而柑橘皮出现了大量的浪费,导致柑橘皮中含有很高价值的类胡萝卜素没有得到利用,因而需要加工柑橘皮,可将胡萝卜搭配柑橘皮一起深加工制成饼干。

发明内容

[0005] 本发明目的是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干及其制备方法。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干,其特征在于,由以下重量份的原料制成:

面粉300-310、胡萝卜120-130、柑橘皮35-40、芥末6-7、鸽子肉26-30、糯米15-18、神秘果20-24、棕榈油20-24、苏打粉5-6、糖90-100、盐5-6、和水适量。

[0007] 所述的一种鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将胡萝卜清洗干净后去除根头,再去皮且切成片,而后再将胡萝卜片置于真空袋中,放置在-25℃冷冻室中冷冻5-6小时,而后取出放置在室温下自然融化1-1.5小时,然后再放入-25℃冷冻室中冷冻5-6小时,再将其取出放置在室温下自然融化1-1.5小时,按此操作进行至少3次,最后完全融化后待用;

(2)将步骤1处理的胡萝卜片在85-89℃的热水中浸烫1-2分钟,取出后在其表面拌入少量的食醋,在食醋下腌渍3-4分钟,再冲洗一遍,而后再在其表面撒上适量的的淀粉,使胡萝卜片的表面完全沾染上淀粉,用保鲜膜密封保存20-25分钟,最后取出立即用水冲洗;再加入到复合护色液中预煮3-4分钟,复合护色液是由0.25%植酸、0.50%柠檬酸、0.30%氯化钙及1.50%氯化钠组成,温度控制在90-93℃;将预煮后的胡萝卜片放入1%盐水中煮沸20-30分钟

进行软化,取出后再研磨成胡萝卜泥且挤出水分;

(3)将柑橘皮经冷冻干燥后粉碎且过40-60目筛,得到柑橘皮粉;

(4)将鸽子肉加水煮沸10-15分钟,取出后洗净,再将糯米包裹到鸽子肉的内腔内,隔水蒸煮,直至蒸熟,最后绞碎粉碎成末;

(5)将芥末喷洒到步骤4的所得料内,搅拌均匀,再将神秘果榨成果汁也一起拌入,搅拌均匀;

(6)将面粉与剩余原料混合拌匀,再加入步骤2、步骤3、及步骤5的所得料,先慢速搅拌10-15分钟,再中速搅拌半小时,最后加入少量的温水一起拌和成面团,在面团外包覆上保鲜膜静置25-30分钟,而后再送入成型机中辊轧、冲印成型,将成型的饼干坯放入隧道式烤炉内,炉前部温度在160-180℃,烤4-5分钟,炉中央210-240℃,烤7-8分钟,炉后部120-150℃,烤6-7分钟,焙烤完成后将所得饼干冷却至38-40℃后包装。

[0008] 本发明的优点是:

本发明步骤1中先对胡萝卜进行冷冻处理,是为了通过低温冷冻和高温融化对胡萝卜所进行的一种细胞破壁技术,经过多次处理可以提高胡萝卜素含量。因为胡萝卜中的主要营养素是 β -胡萝卜素,它存在于胡萝卜的细胞壁中,而细胞壁是由纤维素构成,使其细胞壁破碎后, β -胡萝卜素才能释放出来,为人体真正消化吸收利用。

[0009] 步骤2中胡萝卜片先用食醋腌制一遍,洗净后再在其表面撒上淀粉,在淀粉下密封保存是为了去除胡萝卜的生焖味,使后期对胡萝卜的加工味道更好;将胡萝卜放入护色液中可以对其进行护色,保持原色、原味,营养保持好,进行护色预煮可以钝化酶,软化组织,便于后面对胡萝卜研磨粉碎;

本发明步骤3中将柑橘皮经冷冻干燥后磨成粉,柑橘皮中主要富含叶黄素和玉米黄素这两种类胡萝卜素成分,类胡萝卜素具有很强的抗氧化能力,在提高机体免疫力、预防心血管疾病的名号方面具有明显的生理活性,且对眼睛有光保护作用,能防止视网膜组织氧化。

[0010] 本发明胡萝卜饼干原料丰富,不仅有主料胡萝卜,还有添加了多种辅料,有柑橘皮、鸽子肉、糯米、神秘果等,多种原料的合理搭配加工使得成品饼干不仅富含营养价值高的胡萝卜素,还富含其他的营养元素,营养丰富,且加工过程中对胡萝卜工艺处理的改进,提高了胡萝卜的营养利用率,长期食用有益于身体健康,能提神补气虚。

具体实施方式

[0011] 一种鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干,由以下重量份原料制成:

面粉300-310、胡萝卜120-130、柑橘皮35-40、芥末6-7、鸽子肉26-30、糯米15-18、神秘果20-24、棕榈油20-24、苏打粉5-6、糖90-100、盐5-6、和水适量。

[0012] 一种鸽肉提神补气虚胡萝卜饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将胡萝卜清洗干净后去除根头,再去皮且切成片,而后将胡萝卜片置于真空袋中,放置在-25℃冷冻室中冷冻5-6小时,而后取出放置在室温下自然融化1-1.5小时,然后再放入-25℃冷冻室中冷冻5-6小时,再将其取出放置在室温下自然融化1-1.5小时,按此操作进行至少3次,最后完全融化后待用;

(2)将步骤1处理的胡萝卜片在85-89℃的热水中浸烫1-2分钟,取出后在其表面拌入少量的食醋,在食醋下腌渍3-4分钟,再冲洗一遍,而后再在其表面撒上适量的的淀粉,使胡萝

卜片的表面完全沾染上淀粉,用保鲜膜密封保存20-25分钟,最后取出立即用水冲洗;再加入到复合护色液中预煮3-4分钟,复合护色液是由0.25%植酸、0.50%柠檬酸、0.30%氯化钙及1.50%氯化钠组成,温度控制在90-93℃;将预煮后的胡萝卜片放入1%盐水中煮沸20-30分钟进行软化,取出后再研磨成胡萝卜泥且挤出水分;

(3)将柑橘皮经冷冻干燥后粉碎且过40-60目筛,得到柑橘皮粉;

(4)将鸽子肉加水煮沸10-15分钟,取出后洗净,再将糯米包裹到鸽子肉的内腔内,隔水蒸煮,直至蒸熟,最后绞碎粉碎成末;

(5)将芥末喷洒到步骤4的所得料内,搅拌均匀,再将神秘果榨成果汁也一起拌入,搅拌均匀;

(6)将面粉与剩余原料混合拌匀,再加入步骤2、步骤3、及步骤5的所得料,先慢速搅拌10-15分钟,再中速搅拌半小时,最后加入少量的温水一起拌和成面团,在面团外包覆上保鲜膜静置25-30分钟,而后再送入成型机中辊轧、冲印成型,将成型的饼干坯放入隧道式烤炉内,炉前部温度在160-180℃,烤4-5分钟,炉中央210-240℃,烤7-8分钟,炉后部120-150℃,烤6-7分钟,焙烤完成后将所得饼干冷却至38-40℃后包装。