



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104222214 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 24

(21) 申请号 201410542051. 7

(22) 申请日 2014. 10. 15

(71) 申请人 于海涛

地址 264000 山东省烟台市莱阳市吕格庄镇
大野头村 131 号

(72) 发明人 于海涛

(51) Int. Cl.

A21D 13/00 (2006. 01)

A21D 8/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种用于灌入馅料的饼胚生产方法以及饼胚的应用

(57) 摘要

本发明公开了一种用于灌入馅料的饼胚生产方法以及饼胚的应用,包括制作油酥:称取面粉 10 重量份,食用油 10 重量份,食盐 0.5 重量份,白糖 0.5 重量份,食用油加热至 120°C 倒入面粉中,加食盐和白糖,迅速搅匀即可得到油酥;揉面:称取面粉 20 重量份,加温开水 10 重量份混匀揉成面团;将面团揪成单个饼胚面团并擀平成面饼,在擀平面饼的上表面均匀涂抹油酥;涂抹油酥后的面饼前后对叠;面饼再左右对叠;左右对叠后的面饼左右擀平;再前后擀平即得到用于灌入馅料的饼胚。所述饼胚用来生产鸡蛋灌饼。本发明饼胚内部形成的是完整的内腔,馅料在整个饼胚内部分布会更加均匀,煎制的灌饼外观金黄,外皮酥脆,灌饼外观规则,具有美感。

1. 一种用于灌入馅料的饼胚生产方法,其步骤是:

(1) 制作油酥备用:称取面粉 10 重量份,食用油 10 重量份,食盐 0.5 重量份,白糖 0.5 重量份,食用油加热至 120°C 倒入面粉中,加食盐和白糖,迅速搅匀即可得到油酥;

(2) 揉面:称取面粉 20 重量份,加温开水 10 重量份混匀揉成面团;

(3) 将面团揪成单个饼胚面团并擀平成面饼,在擀平面饼的上表面均匀涂抹油酥;

(4) 将步骤(3)涂抹油酥后的面饼前后对叠;

(5) 将步骤(4)前后对叠后的面饼再左右对叠;

(6) 将步骤(5)左右对叠后的面饼左右擀平;

(7) 将步骤(6)左右擀平的面饼再前后擀平即得到用于灌入馅料的饼胚。

2. 根据权利要求 1 所述一种用于灌入馅料的饼胚生产方法,其特征在于:所述步骤(3)单个饼胚面团为 90 克,均匀涂抹油酥 5 克;所述步骤(6)面饼左右擀平到 18 ~ 19 厘米的宽度,所述步骤(7)面饼前后擀平到 21 ~ 22 厘米的长度,擀平后的面饼呈长方形。

3. 一种利用权利要求 1 所述饼胚生产鸡蛋灌饼的生产方法,其步骤是:

(1) 将权利要求 1 所述饼胚放在加温到 150°C 的平锅上,在饼胚的正面涂抹 15 克食用油,然后将饼胚翻面,在饼胚的反面再涂抹 15 克食用油,再将饼胚翻面,翻面后的饼胚正面鼓起饼皮并形成饼胚内腔;

(2) 捅破饼胚鼓起的饼皮,在饼皮破口处将混匀的鸡蛋液或鸡蛋液馅料灌入饼胚内腔并将灌入饼胚内腔的鸡蛋液或鸡蛋液馅料摊平,所述鸡蛋液馅料为海鲜粒和鸡蛋液的混合馅料,或鲜肉粒和鸡蛋液的混合馅料,或青菜粒和鸡蛋液的混合馅料,或水果颗粒和鸡蛋液的混合馅料;

(3) 将步骤(2)灌入鸡蛋液或鸡蛋液馅料的饼胚翻面并加热 25 ~ 35 秒,然后再将饼胚翻面并加热 25 ~ 35 秒即可得到鸡蛋灌饼成品。

一种用于灌入馅料的饼胚生产方法以及饼胚的应用

技术领域

[0001] 本发明涉及一种用于灌入馅料的饼胚生产方法及其饼胚的应用,属于面食制作技术领域。

背景技术

[0002] 现有用于灌入馅料的饼胚,如鸡蛋灌饼,为了使饼胚加热后容易鼓起饼皮,往往在擀成的面饼表面事先涂抹食用油,然后叠层再擀平,这样在加热情况下,饼胚内部分布的食用油位置易形成腔室,即鼓皮。但在面团或面饼擀制中,由于食用油在外力作用下具有一定的流动性,饼胚内部食用油的分布并不均匀,有的地方油多,有的地方油少,有的地方没有油,油多的饼胚内部易形成内腔,没有油的地方不易形成内腔。故在饼胚内部,食用油所隔饼胚内腔只会生成断续内腔,不容易形成完整均匀的内腔,灌入的馅料有限,而且馅料不容易灌入。因此,现有饼胚不容易形成完整的内腔,馅料在整个饼胚内部分布不均匀,影响了灌饼的外观和口感。另外,现有的灌饼在擀制时具有一定的随意性,致使灌饼外观不规则,影响美感,饼胚口感差。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是:提供一种用于灌入馅料的饼胚生产方法及其饼胚的应用,该饼胚制作的灌饼内腔完整均匀,外观和口感好。

[0004] 本发明技术方案是:一种用于灌入馅料的饼胚生产方法,其步骤是:

(1) 制作油酥备用:称取面粉 10 重量份,食用油 10 重量份,食盐 0.5 重量份,白糖 0.5 重量份,食用油加热至 120°C 倒入面粉中,加食盐和白糖,迅速搅匀即可得到油酥;

(2) 揉面:称取面粉 20 重量份,加温开水 10 重量份混匀揉成面团;

(3) 将面团揪成单个饼胚面团并擀平成面饼,在擀平面饼的上表面均匀涂抹油酥;

(4) 将步骤(3)涂抹油酥后的面饼前后对叠;

(5) 将步骤(4)前后对叠后的面饼再左右对叠;

(6) 将步骤(5)左右对叠后的面饼左右擀平;

(7) 将步骤(6)左右擀平的面饼再前后擀平即得到用于灌入馅料的饼胚。

[0005] 上述步骤(3)单个饼胚面团为 90 克,均匀涂抹油酥 5 克;所述步骤(5)面饼左右擀平到 19 ~ 21 厘米的宽度,所述步骤(7)面饼前后擀平到 26 ~ 28 厘米的长度,擀平后的面饼呈长方形。

[0006] 利用上述饼胚生产鸡蛋灌饼的生产方法,其步骤是:

(1) 将权利要求 1 所述饼胚放在加温到 150°C 的平锅上,在饼胚的正面涂抹 15 克食用油,然后将饼胚翻面,在饼胚的反面再涂抹 15 克食用油,再将饼胚翻面,翻面后的饼胚正面鼓起饼皮并形成饼胚内腔;

(2) 捅破饼胚鼓起的饼皮,在饼皮破口处将混匀的鸡蛋液或鸡蛋液馅料灌入饼胚内腔并将灌入饼胚内腔的鸡蛋液或鸡蛋液馅料摊平,所述鸡蛋液馅料为海鲜粒和鸡蛋液的混合

馅料,或鲜肉粒和鸡蛋液的混合馅料,或青菜粒和鸡蛋液的混合馅料,或水果颗粒和鸡蛋液的混合馅料;

(3)将步骤(2)灌入鸡蛋液或鸡蛋液馅料的饼胚翻面并加热 25 ~ 35 秒,然后再将饼胚翻面并加热 25 ~ 35 秒即可得到鸡蛋灌饼成品。

[0007] 本发明的技术效果是:本发明在擀成的面饼表面涂抹油酥,前后对叠,左右对叠,然后左右擀平,再前后擀平,这样在面饼内部形成上下两个封闭的腔室,灌入的馅料不外漏。在本发明油酥的制作过程中,120°C 的热油会把面粉炸熟,细小的面粉颗粒变熟并充分吸油形成含油颗粒,由于熟透后的吸油面粉颗粒在面团或面饼擀制中,在外力作用下不会流动,在面团中会形成分布均匀的隔离层,在加热前提下,面团内部水分受热后会形成水蒸气,油酥形成的饼胚内腔在水蒸气作用下膨胀鼓皮,即完整起泡。故本发明饼胚内部油酥分布均匀,会形成较大的完整均匀的内腔,该完整均匀的大内腔不但灌入的馅料多,而且灌馅也非常容易,正由于本发明饼胚内部形成的是完整的内腔,馅料在整个饼胚内部分布会更加均匀,煎制的灌饼外观金黄,外皮酥脆。另外,本发明油酥添加了食盐和白糖,食盐和白糖具有辅助起层作用,而且使饼胚甜咸可口,口味更佳。

[0008] 本发明灌入的馅料均含有鸡蛋液,饼胚在加热煎制中,含有蛋白质的鸡蛋液首先凝固并封住灌入口,使馅料不与锅面的食用油接触,馅料不吸油,鸡蛋与馅料在饼胚内被内部水蒸汽加热膨胀至熟,做到了馅料的醇香不油腻,而且饼胚外观膨胀饱满。另外,本发明擀平后的面饼呈长方形,灌饼外观规则,具有美感。

[0009] 本发明灌入的馅料鸡蛋液馅料为海鲜粒和鸡蛋液的混合馅料,或鲜肉粒和鸡蛋液的混合馅料,或青菜粒和鸡蛋液的混合馅料,或水果颗粒和鸡蛋液的混合馅料,根据不同人的口味进行选择,适用不同人群,有利于市场推广。

具体实施方式

[0010] 下面结合实施例详细说明:

本发明一种用于灌入馅料的饼胚生产方法,其步骤是:

(1) 制作油酥备用:称取面粉 10 千克,食用油 10 千克,食盐 0.5 千克,白糖 0.5 千克,10 千克的食用油加热至 120°C 倒入 10 千克的面粉中,加入 0.5 千克的食盐和 0.5 千克的白糖,迅速搅匀即可得到油酥;

(2) 揉面:称取面粉 20 千克,加 35°C 的温开水 10 千克混匀揉 2 分钟成面团;

(3) 将面团揪成 90 克的单个饼胚面团并擀平成面饼,在擀平面饼的上表面均匀涂抹油酥 10 克;

(4) 将步骤(3)涂抹油酥后的面饼前后对叠;

(5) 将步骤(4)前后对叠后的面饼再左右对叠;

(6) 将步骤(5)左右对叠后的面饼左右擀平到 18 ~ 19 厘米的宽度,本实施例为 20 厘米的宽度;

(7) 将步骤(6)左右擀平的面饼再前后擀平到 21 ~ 22 厘米的长度即得到用于灌入馅料的饼胚,擀平后的面饼呈长方形,本实施例为 27 厘米的长度。

[0011] 本发明食用油可采用花生油、大豆油、色拉油等食用油。

[0012] 本发明用于灌入馅料的饼胚可以工厂化生产,然后包装速冻,进行低温保存和配

送,用户解冻煎制,使用方便。

[0013] 利用上述饼胚生产鸡蛋灌饼的生产方法,其步骤是:

(1)将上述单个饼胚放在加温到 150^oC 的平锅上,在饼胚的正面涂抹 15 克食用油,然后将饼胚翻面,在饼胚的反面再涂抹 15 克食用油,再将饼胚翻面,翻面后的饼胚正面鼓起饼皮并形成饼胚内腔;

(2)捅破饼胚鼓起的饼皮,在饼皮破口处将混匀的鸡蛋液或鸡蛋液馅料灌入饼胚内腔并将灌入饼胚内腔的鸡蛋液(鸡蛋黄和鸡蛋清的混合物)或鸡蛋液馅料摊平(从饼皮外表面抹平),所述鸡蛋液馅料为海鲜粒(如新鲜海参粒)和鸡蛋液的混合馅料,或鲜肉粒(如新鲜猪肉粒或鸡肉粒)和鸡蛋液的混合馅料,或青菜粒(如韭菜粒或荠菜粒)

和鸡蛋液的混合馅料,或水果颗粒(香蕉粒或苹果粒)和鸡蛋液的混合馅料;本实施例可灌完整鸡蛋液 4~6 个;

(3)将步骤(2)灌入鸡蛋液或鸡蛋液馅料的饼胚翻面并加热 25~35 秒,然后再将饼胚翻面并加热 25~35 秒即可得到鸡蛋灌饼成品。根据馅料种类不同,饼胚煎制时间可做适当调整,通常鸡蛋灌饼正面和反面各加热 30 秒。灌入馅料的饼胚被鸡蛋液封住了灌入口,馅料不与锅面的油接触,做到了馅料的醇香不油腻,鸡蛋与馅料在饼胚内被气体加热膨胀至熟,饼胚外观膨胀饱满,煎至金黄即可出锅。

[0014] 煎制好的灌饼根据口味可涂抹酱料(番茄沙拉酱,海鲜鱼子酱,秘制酱香酱,秘制辣椒酱)与新鲜蔬菜(如生菜)完美卷之,荤素搭配,营养丰富,老少皆宜。

[0015] 本发明也可制作单个饼胚,每个单个饼胚需称取面粉 60 克,温开水 30 克(单个饼胚用量)。

[0016] 本发明未详细说明的内容均为现有技术,在不脱离本发明设计构思的前提下,本领域技术人员对本发明的技术方案作出的各种变形和改进,均应包含在本发明的权利保护范围内。