



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105230718 A

(43) 申请公布日 2016.01.13

---

(21) 申请号 201510629897.9

(22) 申请日 2015.09.29

(71) 申请人 启东海工船舶工业园开发建设有限公司

地址 226255 江苏省南京市启东市惠萍镇大同村十九组三号

(72) 发明人 陆红波

(74) 专利代理机构 南京众联专利代理有限公司  
32206

代理人 吕书桁

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种桂花山药月饼的生产方法

(57) 摘要

本发明涉及一种桂花山药月饼的生产方法，其特征在于，所述方法包括以下步骤：1) 把水油皮的食材中猪油和面粉混合揉搓匀；2) 把油皮的材料面粉和猪油揉搓均匀；3) 山药蒸熟碾碎后加糖上锅炒热去除水份；4) 炒好的山药加入桂花汁搅匀后，分成大小均匀的小块做馅；5) 把水油皮和油皮揪成剂子；6) 用水油皮包好油皮的剂子；7) 然后取其中的剂子按扁，放入山药馅；8) 将月饼馅料放入制好的扁饼中，挫压成团后放入备好的模具中；9) 待表面定型后，在表面轻刷一层蛋液；10) 入烤箱，待表面金黄，腰略有鼓起可出炉；11) 烤好的月饼放置在晾架上晾凉，让月饼自然回油；12) 回油后的月饼，灭菌封口，统计交成品仓库检点入库，上市销售。

1. 一种桂花山药月饼的生产方法,其特征在于,所述方法包括以下步骤:

1) 把水油皮的食材中猪油和面粉混合揉搓匀,在放入温水复揉搓均匀,揉成光滑的面团;

2) 把油皮的材料面粉和猪油揉搓均匀,在反复揉成光滑的面团备用;

3) 山药蒸熟碾碎后加糖上锅炒热去除水份;

4) 炒好的山药加入桂花汁搅匀后,分成大小均匀的小块做馅;

5) 把水油皮和油皮揪成剂子,团成等大小的圆子,稍微醒一下;

6) 用水油皮包好油皮的剂子,然后单方向擀成长椭圆形状,再卷起来;

7) 然后取其中的剂子按扁,放入山药馅,然后包严实成圆形;

8) 将月饼馅料放入制好的扁饼中,挫压成团后放入备好的模具中;

9) 待表面定型后,在表面轻刷一层蛋液;入烤箱,待表面金黄,腰略有鼓起可出炉;

10) 烤好的月饼放置在晾架上晾凉,等待一天,让月饼自然回油;

11) 回油后的月饼,加入保鲜剂或脱氧剂,通过灭菌封口,再装入包装盒内,附上标签,盖上生产日期后,统计交成品仓库检点入库,上市销售。

2. 根据权利要求 1 所述的桂花山药月饼的生产方法,其特征在于,每生产 1 公斤的月饼所需配料如下:制作油皮所需材料的重量分别为低粉 240 克猪油、110 克,制作水油皮所需材料的重量分别为中筋粉 320 克、盐 4 克、温水 120 克,山药 270 克、桂花汁 40 克、鸡蛋 20 克。

3. 根据权利要求 1 所述的桂花山药月饼的生产方法,其特征在于,所述步骤 9 中,烤箱先预热,然后设定为 200 度,烤 13 分钟。

## 一种桂花山药月饼的生产方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及月饼的生产方法,具体来说涉及一种桂花山药月饼的生产方法。

### 背景技术

[0002] 月饼是久负盛名的汉族传统小吃,深受中国人民喜爱。现在市面上的月饼所用馅料繁多,山药月饼在众多素食月饼中深受欢迎,但是目前市面上还没有一种用山药和桂花做馅的月饼,本产品的诞生正好弥补了市场空白。

[0003] 本发明正是针对现有技术中存在的技术问题,提供一种桂花山药月饼的生产方法,该方法不仅简单,容易操作,取材简朴,本真,所制作的月饼具有味道甜美,营养均衡等特点,入口时更带有淡淡的桂花香气,可以很好的去除月饼的油腻感和饱腹感。

[0004] 为了实现上述目的,本发明的技术方案如下,一种桂花山药月饼的生产方法,其特征在于,所述方法包括以下步骤:

- 1) 把水油皮的食材中猪油和面粉混合揉搓匀,在放入温水复揉搓均匀,揉成光滑的面团;
- 2) 把油皮的材料面粉和猪油揉搓均匀,在反复揉成光滑的面团备用;
- 3) 山药蒸熟碾碎后加糖上锅炒热去除水份;
- 4) 炒好的山药加入桂花汁搅匀后,分成大小均匀的小块做馅;
- 5) 把水油皮和油皮揪成剂子,团成等大小的圆子,稍微醒一下;
- 6) 用水油皮包好油皮的剂子,然后单方向擀成长椭圆形状。再卷起来;
- 7) 然后取其中的剂子按扁,放入山药馅,然后包严实成圆形;
- 8) 将月饼馅料放入制好的扁饼中,挫压成团后放入备好的模具中;
- 9) 待表面定型后,在表面轻刷一层蛋液;入烤箱,待表面金黄,腰略有鼓起可出炉;
- 10) 烤好的月饼放置在晾架上晾凉,等待一天,让月饼自然回油;
- 11) 回油后的月饼,加入保鲜剂或脱氧剂,通过灭菌封口,再装入包装盒内,附上标签,盖上生产日期后,统计交成品仓库检点入库,上市销售。

[0005] 作为本发明的一种改进,每生产1公斤的月饼所需配料如下:制作油皮所需材料的重量分别为低粉240克猪油、110克,制作水油皮所需材料的重量分别为中筋粉320克、盐4克、温水120克,山药270克、桂花汁40克、鸡蛋20克。

[0006] 作为本发明的一种改进,所述步骤9中,烤箱先预热,然后设定为200度,烤13分钟。

[0007] 相对于现有技术,本发明的优点如下,1)山药味甘、性平、无毒,有健脾补肺、固肾益精、益脑养颜、抗衰老、抗肿瘤、抗疲劳、抗有害物质刺激、调节代谢、增强免疫机能、促进生长、调节内分泌、调节心肺功能、兴奋制血系统、调节神经系统的功效,本品以山药作为主料,食用后具有相同的功效;2)本方法所制月饼相对于传统的桂花山药月饼,还具有保质期长,不易腐坏的特点。

## 具体实施方式

[0008] 为了加深对本发明的理解和认识,下面结合具体实施方式对本发明做出进一步的说明和介绍。

[0009] 实施例 1:

一种桂花山药月饼的生产方法,其特征在于,所述方法包括以下步骤

1) 把水油皮的食材中猪油和面粉混合揉搓匀,在放入温水复揉搓均匀,揉成光滑的面团;

2) 把油皮的材料面粉和猪油揉搓均匀,在反复揉成光滑的面团备用;

3) 山药蒸熟碾碎后加糖上锅炒热去除水份;

4) 炒好的山药加入桂花汁搅匀后,分成大小均匀的小块做馅;

5) 把水油皮和油皮揪成剂子,团成等大小的圆子,稍微醒一下;

6) 用水油皮包好油皮的剂子,然后单方向擀成长椭圆形状。再卷起来;

7) 然后取其中的剂子按扁,放入山药馅,然后包严实成圆形;

8) 将月饼馅料放入制好的扁饼中,挫压成团后放入备好的模具中;

9) 待表面定型后,在表面轻刷一层蛋液;入烤箱,待表面金黄,腰略有鼓起可出炉;

10) 烤好的月饼放置在晾架上晾凉,等待一天,让月饼自然回油;

11) 回油后的月饼,加入保鲜剂或脱氧剂,通过灭菌封口,再装入包装盒内,附上标签,盖上生产日期后,统计交成品仓库检点入库,上市销售。

[0010] 作为本发明的一种改进,每生产 1 公斤的月饼所需配料如下:制作油皮所需材料的重量分别为低粉 240 克猪油、110 克,制作水油皮所需材料的重量分别为中筋粉 320 克、盐 4 克、温水 120 克,山药 270 克、桂花汁 40 克、鸡蛋 20 克。

[0011] 作为本发明的一种改进,所述步骤 9 中,烤箱先预热,然后设定为 200 度,烤 13 分钟。

[0012] 需要说明的是上述实施例仅仅是本发明的较佳实施例,并没有用来限定本发明的保护范围,在上述基础上所作出的等同替换或者替代均属于本发明的保护范围,本发明的保护范围以权利要求书为准。