



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104322640 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 04

(21) 申请号 201410697778. 2

(22) 申请日 2014. 11. 27

(71) 申请人 周茂伟

地址 230001 安徽省淮北市濉溪县濉溪镇仲
新巷 22 号

(72) 发明人 周茂伟

(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

一种松饼的制作方法

(57) 摘要

一种松饼的制作方法,包括下述步骤:首先准备以下重量份的原料:水油皮面:面粉 8.5 份、熟猪油 2.5 份、温开水 1.2 份;油酥:面粉 5.5 份、熟猪油 2.5 份;馅料:赤豆 5 份、白砂糖 5 份、桂花 0.250 份;和皮面;和油酥;制馅;包酥:取细沙包入油酥内然后再包入皮面内即成,将包好的饼坯放在干净的铁盘内;烤制。本发明的优点在于:使用本发明的方法制作出来的甜点松饼,口感好,并且用料天然,食用安全。

1. 一种松饼的制作方法,其特征在于:包括下述步骤:

步骤1:首先准备以下重量份的原料:

水油皮面:面粉 8.5 份、熟猪油 2.5 份、温开水 1.2 份;

油酥:面粉 5.5 份、熟猪油 2.5 份;

馅料:赤豆 5 份、白砂糖 5 份、桂花 0.250 份;

步骤2:和皮面:先把熟猪油和温开水倒入和面机内,搅拌均匀,加入面粉再搅拌;

步骤3:和油酥:把面粉与熟猪油一起倒入和面机内拌匀擦透即成;

步骤4、制馅:将赤豆水洗后煮烂,然后将煮烂后的赤豆舀入取洗机,制取细沙,再经过钢筛,流入布袋,挤干水分成干沙块,再把干沙与白砂糖一起放入锅内用文火炒,再加入桂花擦透,备用;

步骤5、包酥:取细沙包入步骤3制成的油酥内然后再包入步骤2制成的皮面内即成,将包好的饼坯放在干净的铁盘内,行间保持一定距离;

步骤6、烤制。

2. 根据权利要求1所述的一种松饼的制作方法,其特征在于:所述步骤2中,油和水的温度为 60℃。

3. 根据权利要求1所述的一种松饼的制作方法,其特征在于:加 0.3 份的精盐进行搅拌,以增加面筋强度。

4. 根据权利要求1所述的一种松饼的制作方法,其特征在于:所述步骤5中,用手将包手的生坯压在 2~3 厘米厚的圆形饼坯。

5. 根据权利要求1所述的一种松饼的制作方法,其特征在于:所述步骤5中,封口留出孔隙。

6. 根据权利要求1所述的一种松饼的制作方法,其特征在于:所述步骤6中,进炉时炉温为 160~200℃,饼坯进炉烤制 2~3 分钟取出,把饼坯翻过来,然后再进炉烤制 10 分钟铁盘取出,再一次把饼坯翻身后送进炉烤制 10 分钟即可出炉。

一种松饼的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及烘培领域,尤其涉及一种松饼的制作方法。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,人们对于食品的多样性也要求越来越高。人们已不再满足于现有的蛋糕、饼干等甜点,在不断的开发新的甜点品种,而如何开发出口感好并且食用安全的甜点品种一直是烘培师以及烘培爱好者讨论的话题。

发明内容

[0003] 本发明的所要解决的技术问题在于提供一种口感好,并且用料天然,食用安全的松饼的制作方法。

[0004] 本发明采用以下技术方案解决上述技术问题的:一种松饼的制作方法,包括下述步骤:

[0005] 步骤1:首先准备以下重量份的原料:

[0006] 水油皮面:面粉 8.5 份、熟猪油 2.5 份、温开水 1.2 份;

[0007] 油酥:面粉 5.5 份、熟猪油 2.5 份;

[0008] 馅料:赤豆 5 份、白砂糖 5 份、桂花 0.250 份;

[0009] 步骤2:和皮面:先把熟猪油和温开水倒入和面机内,搅拌均匀,加入面粉再搅拌;

[0010] 步骤3、和油酥:把面粉与熟猪油一起倒入和面机内拌匀擦透(也就是面粉和油充分融合,见不到一点白粉)即成,油酥的软硬和皮面要一致;

[0011] 步骤4、制馅:将赤豆水洗,去除杂质后,入锅煮烂,先旺火,后文火,然后将煮烂的赤豆舀入取洗机,制取细沙,再经过钢筛,流入布袋,挤干水分成干沙块,再把干沙与白砂糖一起放入锅内用文火炒,待白糖全部溶解及豆沙内水分大部分蒸发,且豆沙自然变黑(用手拍打豆沙不粘手时)即为已炒好,待豆沙有一定稠度,有可塑性时,再加入桂花擦透,备用;

[0012] 步骤5、包酥:取细沙包入步骤3制成的油酥内然后再包入步骤2制成的皮面内即成,封口不要太紧,留出一点小孔隙,以便烤制时吸入空气,使酥皮起酥,将包好的饼坯放在干净的铁盘内,行间保持一定距离;

[0013] 步骤6、烤制。

[0014] 优化的,所述步骤2中,油和水的温度为 60℃。

[0015] 优化的,所述步骤2中,加 0.3 份的精盐进行搅拌,以增加面筋强度。

[0016] 优化的,所述步骤5中,用手将包手的生坯压在 2~3 厘米厚的圆形饼坯。

[0017] 优化的,所述步骤6中,进炉时炉温应为 160~200℃,饼坯进炉烤制 2~3 分钟取出,把饼坯翻过来,然后再进炉烤制 10 分钟左右即将铁盘取出,再一次把饼坯翻身后送进炉烤制 10 分钟即可出炉。

[0018] 本发明的优点在于:使用本发明的方法制作出来的甜点松饼,口感好,并且用料天

然,食用安全。

具体实施方式

[0019] 一种松饼的制作方法,包括下述步骤:

[0020] 步骤1:首先准备以下重量份的原料:

[0021] 水油皮面:面粉 8.5 份、熟猪油 2.5 份、温开水 1.2 份;

[0022] 油酥:面粉 5.5 份、熟猪油 2.5 份;

[0023] 馅料:赤豆 5 份、白砂糖 5 份、桂花 0.250 份;

[0024] 步骤2:和皮面:先把熟猪油和温开水倒入和面机内,油和水的温度以 60℃ 为宜,搅拌均匀,加入面粉再搅拌,同时可以加 0.3 份的精盐,以增加面筋强度;

[0025] 步骤3、和油酥:把面粉与熟猪油一起倒入和面机内拌匀擦透即成,油酥的软硬和皮面要一致;

[0026] 步骤4、制馅:将赤豆水洗,去除杂质后,入锅煮烂,先旺火,后文火,然后将煮烂的赤豆舀入取洗机,制取细沙,再经过钢筛,流入布袋,挤干水分成干沙块,再把干沙与白砂糖一起放入锅内用文火炒,待白糖全部溶解及豆沙内水分大部分蒸发,且豆沙自然变黑(用手拍打豆沙不粘手时)即为已炒好,待豆沙有一定稠度,有可塑性时,再加入桂花擦透,备用;

[0027] 步骤5、包酥:取细沙包入步骤3制成的油酥内然后再包入步骤2制成的皮面内即成,封口不要太紧,留出一点小孔隙,以便烤制时吸入空气,使酥皮起酥,用手将包手的生坯压在 2~3 厘米厚的圆形饼坯,将包好的饼坯放在干净的铁盘内,行间保持一定距离;

[0028] 步骤6、烤制:进炉时炉温应为 160~200℃,饼坯进炉烤制 2~3 分钟取出,把饼坯翻过来,然后再进炉烤制 10 分钟左右即将铁盘取出,再一次把饼坯翻身后送进炉烤制 10 分钟即可出炉。