



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104082377 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 08

(21) 申请号 201410315234. 5

(22) 申请日 2014. 07. 04

(71) 申请人 赖旭伦

地址 523000 广东省东莞市东城区岗贝旗峰路
路国泰大厦 801 室

(72) 发明人 赖旭伦

(74) 专利代理机构 天津市北洋有限责任专利代理
事务所 12201

代理人 罗伟平

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

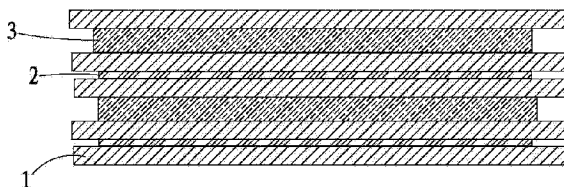
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54) 发明名称

一种千层糕点及其制作方法

(57) 摘要

本发明属于食品技术领域, 尤其涉及一种千层糕点, 包括叠加的牛奶鸡蛋层、奶油层和果粒层, 牛奶鸡蛋层包括质量比例为(0.1 ~ 5):1 的牛奶和鸡蛋; 果粒层的材质选自西瓜、哈密瓜、苹果、猕猴桃、樱桃、雪梨、香梨、菠萝、草莓、香蕉、火龙果和桃子中的至少一种。相对于现有技术, 本发明的牛奶鸡蛋层中不含面粉, 因此容易咀嚼, 特别适合幼小的孩童和老年阶层的人食用, 而且牛奶鸡蛋的搭配还具有很高的营养价值; 本发明的牛奶鸡蛋层之间设置有奶油层或果粒层, 使得本发明的口感丰富, 爽脆可口; 本发明的牛奶鸡蛋层之间的奶油层和果粒层可以随意搭配, 果粒层的水果也可以随意搭配, 从而可以满足不同消费者的需求。



1. 一种千层糕点,其特征在于:包括叠加的牛奶鸡蛋层、奶油层和果粒层,且所述千层糕点的最底层设置为所述牛奶鸡蛋层,其中,所述牛奶鸡蛋层包括质量比例为(0.1~5):1的牛奶和鸡蛋;所述果粒层的材质选自西瓜、哈密瓜、苹果、猕猴桃、樱桃、雪梨、香梨、菠萝、草莓、香蕉、火龙果和桃子中的至少一种。

2. 根据权利要求1所述的千层糕点,其特征在于:所述牛奶鸡蛋层的厚度为0.01mm~5mm,所述奶油层的厚度为0.01mm~10mm,所述果粒层的厚度为0.05mm~20mm。

3. 根据权利要求2所述的千层糕点,其特征在于:所述牛奶鸡蛋层的厚度为0.10mm~3mm,所述奶油层的厚度为0.05mm~5mm,所述果粒层的厚度为0.10mm~7mm。

4. 根据权利要求1至3任一项所述的千层糕点,其特征在于:所述牛奶鸡蛋层的层数大于或等于3,所述奶油层的层数大于或等于1,所述果粒层的层数大于或等于1,所述千层糕点的最顶层也设置为所述牛奶鸡蛋层。

5. 根据权利要求1所述的千层糕点,其特征在于:所述牛奶鸡蛋层还包括添加剂,所述添加剂与所述鸡蛋的质量比例为(0.01~0.3):1,所述添加剂选自韭菜、葱花、香椿、盐和糖中的至少一种。

6. 一种权利要求1所述的千层糕点的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

牛奶鸡蛋层的制作:将鸡蛋去壳,去壳后的鸡蛋放入加料装置中,然后将牛奶加入该加料装置中,用搅拌装置以每秒1~5次的速度搅拌,形成均匀的牛奶和鸡蛋的混合液后,将该混合液从加料装置中放入表面涂有油的烘烤装置中,煎至两面金黄即可;

果粒层的制作:采用水果切粒装置将水果切成粒状,形成果粒;

千层糕点的制作:将牛奶鸡蛋层输送至奶油供应装置的下方,在牛奶鸡蛋层的表面刷上奶油形成奶油层;或者将果粒输送至牛奶鸡蛋层的表面,形成果粒层;再将一层牛奶鸡蛋层输送至奶油层或果粒层的表面;再重复此步骤,制作成千层糕点,该千层糕点包括若干层纵向叠加的牛奶鸡蛋层,而且在相邻的两层牛奶鸡蛋层之间设置奶油层或果粒层。

7. 根据权利要求6所述的千层糕点的制作方法,其特征在于:烘烤装置中设置有圆形或方形的定型装置,混合液被放入该定型装置中。

8. 根据权利要求6所述的千层糕点的制作方法,其特征在于:果粒的形状为正方体形、长方体形或球形,且果粒的大小均相同。

9. 根据权利要求6所述的千层糕点的制作方法,其特征在于:在牛奶鸡蛋层的制作过程中,在搅拌的同时还加入了添加剂,该添加剂与鸡蛋的质量比例为(0.01~0.3):1,该添加剂选自韭菜、葱花、香椿、盐和糖中的至少一种。

一种千层糕点及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,尤其涉及一种千层糕点及其制作方法。

背景技术

[0002] 传统的千层饼又叫“瓢子饼”,是山东的汉族传统名吃之一,这种饼外边用一层面皮面包起来,而内有十数层,层层相分,烙熟后,外黄里暄,酥软油润,热食不腻,凉吃不散口,且味道香美。

[0003] 传统的千层饼有葱油味、淡香味和酱味等,其花样较少,味道较为单调,随着人们对保健食品的追求,发明人相信具有多层堆叠结构的千层糕点定会受到人们的青睐,因此,确有必要提供一种全新的、味道丰富、营养价值高的千层糕点,以满足市场的更高的需求,甚至推动糕点市场的发展。

发明内容

[0004] 本发明的目的之一在于:针对现有技术的不足,而提供一种千层糕点,其不仅味道丰富,花样较多,而且营养价值高,消费者可以根据自己的需要随意搭配组合,从而满足不同消费者的个性化需求。

[0005] 为了解决上述问题,本发明主要通过以下技术方案来实现:

一种千层糕点,包括叠加的牛奶鸡蛋层、奶油层和果粒层,且所述千层糕点的最底层设置为所述牛奶鸡蛋层,其中,所述牛奶鸡蛋层包括质量比例为(0.1~5):1的牛奶和鸡蛋;所述果粒层的材质选自西瓜、哈密瓜、苹果、猕猴桃、樱桃、雪梨、香梨、菠萝、草莓、香蕉、火龙果和桃子中的至少一种。

[0006] 作为本发明千层糕点的一种改进,所述牛奶鸡蛋层的厚度为0.01mm~5mm,所述奶油层的厚度为0.01mm~10mm,所述果粒层的厚度为0.05mm~20mm。

[0007] 作为本发明千层糕点的一种改进,所述牛奶鸡蛋层的厚度为0.10mm~3mm,所述奶油层的厚度为0.05mm~5mm,所述果粒层的厚度为0.10mm~7mm。

[0008] 作为本发明千层糕点的一种改进,所述牛奶鸡蛋层的层数大于或等于3,所述奶油层的层数大于或等于1,所述果粒层的层数大于或等于1,所述千层糕点的最顶层也设置为所述牛奶鸡蛋层。

[0009] 作为本发明千层糕点的一种改进,所述牛奶鸡蛋层还包括添加剂,所述添加剂与所述鸡蛋的质量比例为(0.01~0.3):1,所述添加剂选自韭菜、葱花、香椿、盐和糖中的至少一种,添加剂的加入可以使得牛奶鸡蛋层的味道更丰富,尤其是韭菜、葱花、香椿与鸡蛋的搭配,更能提升牛奶鸡蛋层的香味和口感。

[0010] 相对于现有技术,本发明具有如下有益效果:

第一,本发明的牛奶鸡蛋层中不含面粉,因此容易咀嚼,特别适合幼小的孩童和老年阶层的人食用,而且牛奶鸡蛋的搭配还具有很高的营养价值;

第二,本发明的牛奶鸡蛋层之间设置有奶油层或果粒层,使得本发明的口感丰富,酥脆

可口,综合了水果、牛奶、鸡蛋和奶油等各种营养成分,突破了现有的千层糕点的单一的形式和单调的口感;

第三,本发明的牛奶鸡蛋层之间的奶油层和果粒层可以随意搭配,果粒层的水果也可以随意搭配,从而可以满足不同消费者的需求,甚至可以满足不同消费者的个性化需求。

[0011] 一种本发明所述的千层糕点的制作方法,包括以下步骤:

牛奶鸡蛋层的制作:将鸡蛋去壳,去壳后的鸡蛋放入加料装置中,然后将牛奶加入该加料装置中,用搅拌装置以每秒1~5次的速度搅拌,形成均匀的牛奶和鸡蛋的混合液后,将该混合液从加料装置中放入表面涂有油的烘烤装置中,煎至两面金黄即可;搅拌时速度较慢,是因为若搅拌速度太快,鸡蛋和牛奶的混合液中容易起泡,在后续的烘烤煎制过程中,若需要制作较薄的牛奶鸡蛋层,这些泡沫的存在容易使得牛奶鸡蛋层较易破碎(因为泡沫在后续的烘烤煎制过程中发生破碎,从而在牛奶鸡蛋层中形成较多较大的孔洞);此外,较慢的搅拌速度还可以使得鸡蛋和牛奶渗透融合地更加充分,从而得到混合均匀的混合液;

果粒层的制作:采用水果切粒装置将水果切成粒状,形成果粒,以控制果粒层的厚度,而且果粒也更易咀嚼,特别适合幼小的孩童和老年阶层的人食用;

千层糕点的制作:将若干层牛奶鸡蛋层纵向叠加,在相邻的两层牛奶鸡蛋层之间设置奶油层或果粒层,制成千层糕点。

[0012] 作为本发明千层糕点的制作方法的一种改进,烘烤装置中设置有圆形或方形的定型装置,混合液被放入该定型装置中,该定型装置主要用于使制得的牛奶鸡蛋层具有规则的形状,便于后续的叠加操作。

[0013] 作为本发明千层糕点的制作方法的一种改进,果粒的形状为正方体形、长方体形或球形,且果粒的大小均相同,便于控制果粒层的厚度,而且使用水果切粒装置很容易得到大小相同的果粒。

[0014] 作为本发明千层糕点的制作方法的一种改进,在牛奶鸡蛋层的制作过程中,在搅拌的同时还加入了添加剂,该添加剂与鸡蛋的质量比例为(0.01~0.3):1,该添加剂选自韭菜、葱花、香椿、盐和糖中的至少一种。

[0015] 相对于现有技术,本发明制作工艺简单,而且组合形式多样,可以获得口感、营养价值丰富且多样的千层糕点。

附图说明

[0016] 图1为本发明实施例1的剖面结构示意图。

[0017] 图2为本发明实施例2的剖面结构示意图。

[0018] 图3为本发明实施例3的剖面结构示意图。

[0019] 其中,1-牛奶鸡蛋层,2-奶油层,3-果粒层。

具体实施方式

[0020] 为了更好地理解本发明的技术特点,下面结合实施例和说明书附图对本发明作进一步地说明,需要说明的是,实施例并不是对本发明保护范围的限制。

[0021] 实施例1

如图1所示,本实施例提供的一种千层糕点,包括叠加的牛奶鸡蛋层1、奶油层2和果

粒层 3,其包括五层牛奶鸡蛋层 1、两层奶油层 2 和两层果粒层 3,从下而上,各层依次为牛奶鸡蛋层 1、奶油层 2、牛奶鸡蛋层 1、果粒层 3、牛奶鸡蛋层 1、奶油层 2、牛奶鸡蛋层 1、果粒层 3 和牛奶鸡蛋层 1。

[0022] 其中,牛奶鸡蛋层 1 包括质量比例为 0.5 :1 的牛奶和鸡蛋,且还包括添加剂香椿,香椿的质量为鸡蛋质量的 5%;果粒层 3 的材质为西瓜和哈密瓜,且西瓜和哈密瓜的质量比例为 1:1。

[0023] 牛奶鸡蛋层 1 的厚度为 0.5mm,奶油层 2 的厚度为 0.05mm,果粒层 3 的厚度为 1.0mm。果粒的形状为正方体形,其边长为 1.0mm,且果粒的大小均相同。

[0024] 其制备方法包括以下步骤:

牛奶鸡蛋层 1 的制作:将鸡蛋去壳,去壳后的鸡蛋放入加料装置中,然后将牛奶和切成末的香椿加入该加料装置中,用搅拌装置以每秒 3 次的速度慢慢搅拌,使牛奶、鸡蛋和香椿慢慢融合渗透,形成均匀的牛奶、鸡蛋和香椿的混合液后,将该混合液从加料装置中放入表面涂有油的烘烤装置的定型装置中,煎至两面金黄,同时控制其厚度为 0.5mm;

果粒层 3 的制作:采用水果切粒装置将西瓜和哈密瓜切成边长为 1.0mm 的正方体形的果粒;切粒之前,先对西瓜和哈密瓜进行去籽处理;

千层糕点的制作:将牛奶鸡蛋层 1 输送至奶油供应装置的下方,在牛奶鸡蛋层 1 的表面刷上奶油形成厚度为 0.05mm 的奶油层 2,再将一层牛奶鸡蛋层 1 输送至奶油层 2 的表面,然后再将果粒输送至牛奶鸡蛋层 1 的表面,形成厚度为 1.0mm 的果粒层 3,再将一层牛奶鸡蛋层 1 输送至果粒层 3 的表面,再在牛奶鸡蛋层 1 的表面刷上奶油形成厚度为 0.05mm 的奶油层 2,再将一层牛奶鸡蛋层 1 输送至奶油层 2 的表面,然后再将果粒输送至牛奶鸡蛋层 1 的表面,形成厚度为 1.0mm 的果粒层 3,再将一层牛奶鸡蛋层 1 输送至果粒层 3 的表面,即完成制作。

[0025] 实施例 2

如图 2 所示,本实施例提供的一种千层糕点,包括叠加的牛奶鸡蛋层 1、奶油层 2 和果粒层 3,其包括四层牛奶鸡蛋层 1、一层奶油层 2 和两层果粒层 3,从下而上,各层依次为牛奶鸡蛋层 1、果粒层 3、牛奶鸡蛋层 1、奶油层 2、牛奶鸡蛋层 1、果粒层 3 和牛奶鸡蛋层 1。

[0026] 其中,牛奶鸡蛋层 1 包括质量比例为 2 :1 的牛奶和鸡蛋,且还包括添加剂韭菜,韭菜的质量为鸡蛋质量的 10%;果粒层 3 的材质为草莓和猕猴桃,且草莓和猕猴桃的质量比例为 1:2。

[0027] 牛奶鸡蛋层 1 的厚度为 3.0mm,奶油层 2 的厚度为 2mm,果粒层 3 的厚度为 3.0mm。果粒的形状为球形,其直径为 3.0mm,且果粒的大小均相同。

[0028] 其制备方法包括以下步骤:

牛奶鸡蛋层 1 的制作:用去壳装置将鸡蛋去壳,去壳后的鸡蛋放入加料装置中,然后将牛奶和切成末的韭菜加入该加料装置中,用搅拌装置以每秒 2 次的速度慢慢搅拌,使牛奶、鸡蛋和韭菜慢慢融合渗透,形成均匀的牛奶、鸡蛋和韭菜的混合液后,将该混合液从加料装置中放入表面涂有油的烘烤装置的定型装置中,煎至两面金黄,同时控制其厚度为 3.0mm;

果粒层 3 的制作:采用水果切粒装置将草莓和猕猴桃切成直径为 3.0mm 的球形的果粒;

千层糕点的制作:将牛奶鸡蛋层 1 输送至奶油供应装置的下方,然后再将果粒输送至

牛奶鸡蛋层 1 的表面,形成厚度为 3.0mm 的果粒层 3,再将一层牛奶鸡蛋层 1 输送至果粒层 3 的表面,再在牛奶鸡蛋层 1 的表面刷上奶油形成厚度为 2mm 的奶油层 2,再将一层牛奶鸡蛋层 1 输送至奶油层 2 的表面,然后再将果粒输送至牛奶鸡蛋层 1 的表面,形成厚度为 3.0mm 的果粒层 3,再将一层牛奶鸡蛋层 1 输送至果粒层 3 的表面,即完成制作。

[0029] 实施例 3

如图 3 所示,本实施例提供的一种千层糕点,包括叠加的牛奶鸡蛋层 1、奶油层 2 和果粒层 3,其包括三层牛奶鸡蛋层 1、一层奶油层 2 和一层果粒层 3,从下而上,各层依次为牛奶鸡蛋层 1、奶油层 2、牛奶鸡蛋层 1、果粒层 3、牛奶鸡蛋层 1。

[0030] 其中,牛奶鸡蛋层 1 包括质量比例为 3:1 的牛奶和鸡蛋,且还包括添加剂葱花和盐,葱花的质量为鸡蛋质量的 5%,盐的质量为鸡蛋质量的 0.5%;果粒层 3 的材质为香蕉和火龙果,且香蕉和火龙果的质量比例为 3:1。

[0031] 牛奶鸡蛋层 1 的厚度为 2.0mm,奶油层 2 的厚度为 5mm,果粒层 3 的厚度为 10.0mm。果粒的形状为正方体形,其边长为 10.0mm,且果粒的大小均相同。

[0032] 其制备方法包括以下步骤:

牛奶鸡蛋层 1 的制作:用去壳装置将鸡蛋去壳,去壳后的鸡蛋放入加料装置中,然后将牛奶和切成末的葱花加入该加料装置中,用搅拌装置以每秒 4 次的速度慢慢搅拌,使牛奶、鸡蛋、葱花和盐慢慢融合渗透,形成均匀的牛奶、鸡蛋、葱花和盐的混合液后,将该混合液从加料装置中放入表面涂有油的烘烤装置的定型装置中,煎至两面金黄,同时控制其厚度为 2.0mm;

果粒层 3 的制作:采用水果切粒装置将香蕉和火龙果切成边长为 10.0mm 的正方体形的果粒;

千层糕点的制作:将牛奶鸡蛋层 1 输送至奶油供应装置的下方,在牛奶鸡蛋层 1 的表面刷上奶油形成厚度为 5mm 的奶油层 2,再将一层牛奶鸡蛋层 1 输送至奶油层 2 的表面,然后再将果粒输送至牛奶鸡蛋层 1 的表面,形成厚度为 10.0mm 的果粒层 3,再将一层牛奶鸡蛋层 1 输送至果粒层 3 的表面,即完成制作。

[0033] 根据上述说明书的揭示和教导,本发明所属领域的技术人员还能够对上述实施方式进行变更和修改。因此,本发明并不局限于上述的具体实施方式,凡是本领域技术人员在本发明的基础上所作出的任何显而易见的改进、替换或变型均属于本发明的保护范围。此外,尽管本说明书中使用了一些特定的术语,但这些术语只是为了方便说明,并不对本发明构成任何限制。

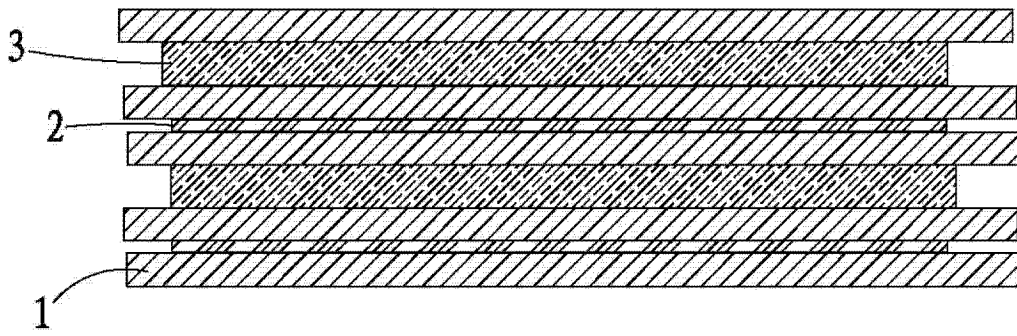


图 1

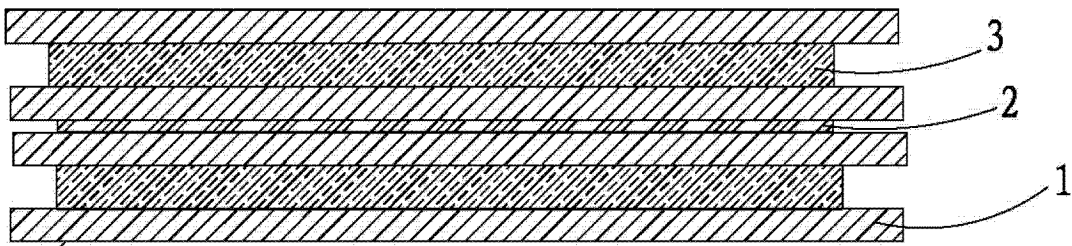


图 2

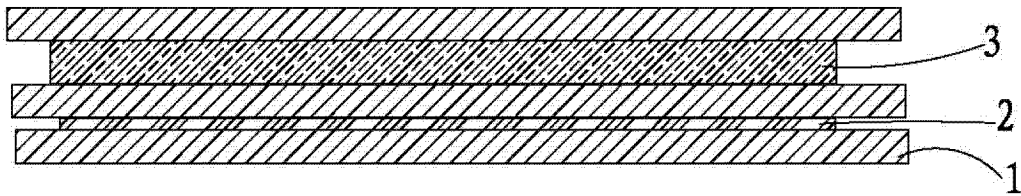


图 3