



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104938563 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 30

(21) 申请号 201510279284. 7

(22) 申请日 2015. 05. 28

(71) 申请人 桐城市牯牛背农业开发有限公司

地址 231400 安徽省安庆市桐城市范岗镇挂
镇村

(72) 发明人 华长虹

(51) Int. Cl.

A21D 13/00(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种水芹味香饼及其加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种水芹味香饼及其加工工艺,原料中各成分所占比例为:面粉 45 ~ 50%、水芹粉 20 ~ 25%、色拉油 10 ~ 15%、木糖醇 10 ~ 12%、鸡蛋 6 ~ 9%、麻油 1.5 ~ 4%、调味料 0.5 ~ 2%。本发明是一种水芹味香饼及其加工工艺,其采用绿色健康、来源广泛的水芹作原料,既降低了生产成本,又为香饼增加了新品种,且此方法中不加入饮用水,因此水芹味香饼含水量低,延长了香饼的保质期,提高了水芹的营养价值及经济价值。

1. 一种水芹味香饼,其特征在于,原料中各成分所占比例为:面粉 45 ~ 50%、水芹粉 20 ~ 25%、色拉油 10 ~ 15%、木糖醇 10 ~ 12%、鸡蛋 6 ~ 9%、麻油 1.5 ~ 4%、调味料 0.5 ~ 2%。

2. 根据权利要求 1 所述的一种水芹味香饼,其特征在于,所述水芹粉的加工步骤为:

(1) 原料预处理:采割新鲜饱满的水芹,摘叶去根,常温自来水预冷并清洗干净后切成 3 ~ 5cm 长小段;

(2) 消毒、护色:将水芹段浸泡在消毒机中蒸汽蒸煮消毒,消毒温度为 99 ~ 100℃,消毒时间 0 ~ 15s,然后将水芹菜捞出并用冷水冷却至常温;

(3) 干燥:将水芹菜经离心机离心甩干表面水分,然后经过带式干燥机前区干燥 10 ~ 20 分钟,前区干燥温度为 80℃,再经带式干燥机后区干燥 20 ~ 30 分钟,后区干燥温度为 50℃,干燥后水芹菜的含水量为 0 ~ 1%;

(4) 粉碎:将干燥后的水芹菜经粉碎机粉碎,脱异味,筛选、分级,筛选的水芹菜粉粒径为 190 ~ 210 目,粉碎温度为 20℃。

3. 如权利要求 1 所述的一种水芹味香饼的加工工艺,其特征在于,所述工艺加工步骤为:

(1) 调配:按配料表比例将原料进行混合,搅拌均匀,制得面团;

(2) 发酵:向面团中加入重量 0.03 ~ 0.05% 的干酵母,在 25 ~ 30℃ 条件下发酵 30 ~ 40min;

(3) 轧膜成型:将发酵后的面团放入模具中使其成型,再脱去模具,即得到香饼坯;

(4) 烘烤:将香饼坯放入烘干设备中进行烘干,温度控制为 180 ~ 200℃,时间 20 ~ 30min,烘干后静置冷却;

(5) 整形包装:将烘干后的香饼成品自然冷却至 30 ~ 40℃ 时,再次整形后进行包装,制得水芹味香饼成品。

一种水芹味香饼及其加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种水芹味香饼及其加工工艺。

[0002]

背景技术

[0003] 水芹具有健胃、利尿、净血调经、降血压、镇静等作用,可用于高血压引起的头晕头痛、心烦易怒等,且其富含大量的纤维素,对人体的胃肠道吸收有很大的好处,所以,常食水芹有益健康。本发明介绍了一种水芹味香饼及其加工工艺,其采用绿色健康、来源广泛的水芹作原料,既降低了生产成本,又为香饼增加了新品种,且此方法中不加入饮用水,因此水芹味香饼含水量低,延长了香饼的保质期,提高了水芹的营养价值及经济价值。

[0004]

发明内容

[0005] 针对现有技术的不足,本发明的目的在于提供一种水芹味香饼及其加工工艺。

[0006] 本发明解决的技术问题可以采用以下技术方案来实现:一种水芹味香饼,原料中各成分所占比例为:面粉 45 ~ 50%、水芹粉 20 ~ 25%、色拉油 10 ~ 15%、木糖醇 10 ~ 12%、鸡蛋 6 ~ 9%、麻油 1.5 ~ 4%、调味料 0.5 ~ 2%。

[0007] 优选的,所述水芹粉的加工步骤为:

(1) 原料预处理:采割新鲜饱满的水芹,摘叶去根,常温自来水预冷并清洗干净后切成 3 ~ 5cm 长小段;

(2) 消毒、护色:将水芹段浸泡在消毒机中蒸汽蒸煮消毒,消毒温度为 99 ~ 100℃,消毒时间 0 ~ 15s,然后将水芹菜捞出并用冷水冷却至常温;

(3) 干燥:将水芹菜经离心机离心甩干表面水分,然后经过带式干燥机前区干燥 10 ~ 20 分钟,前区干燥温度为 80℃,再经带式干燥机后区干燥 20 ~ 30 分钟,后区干燥温度为 50℃,干燥后水芹菜的含水量为 0 ~ 1%;

(4) 粉碎:将干燥后的水芹菜经粉碎机粉碎,脱异味,筛选、分级,筛选的水芹菜粉粒径为 190 ~ 210 目,粉碎温度为 20℃。

[0008] 一种水芹味香饼的加工工艺,所述工艺加工步骤为:

(1) 调配:按配料表比例将原料进行混合,搅拌均匀,制得面团;

(2) 发酵:向面团中加入重量 0.03 ~ 0.05% 的干酵母,在 25 ~ 30℃ 条件下发酵 30 ~ 40min;

(3) 轧膜成型:将发酵后的面团放入模具中使其成型,再脱去模具,即得到香饼坯;

(4) 烘烤:将香饼坯放入烘干设备中进行烘干,温度控制为 180 ~ 200℃,时间 20 ~ 30min,烘干后静置冷却;

(5) 整形包装:将烘干后的香饼成品自然冷却至 30 ~ 40℃ 时,再次整形后进行包装,制得水芹味香饼成品。

[0009] 有益效果是：本发明是一种水芹味香饼及其加工工艺，其采用绿色健康、来源广泛的水芹作原料，既降低了生产成本，又为香饼增加了新品种，且此方法中不加入饮用水，因此水芹味香饼含水量低，延长了香饼的保质期，提高了水芹的营养价值及经济价值。

具体实施方式

[0010] 下面详细说明本发明的优选实施方式。

[0011] 本发明一种水芹味香饼及其加工工艺的具体实施方式：一种水芹味香饼，原料中各成分所占比例为：面粉 45～50%、水芹粉 20～25%、色拉油 10～15%、木糖醇 10～12%、鸡蛋 6～9%、麻油 1.5～4%、调味料 0.5～2%。所述水芹粉的加工步骤为：(1) 原料预处理：采割新鲜饱满的水芹，摘叶去根，常温自来水预冷并清洗干净后切成 3～5cm 长小段；(2) 消毒、护色：将水芹段浸泡在消毒机中蒸汽蒸煮消毒，消毒温度为 99～100℃，消毒时间 0～15s，然后将水芹菜捞出并用冷水冷却至常温；(3) 干燥：将水芹菜经离心机离心甩干表面水分，然后经过带式干燥机前区干燥 10～20 分钟，前区干燥温度为 80℃，再经带式干燥机后区干燥 20～30 分钟，后区干燥温度为 50℃，干燥后水芹菜的含水量为 0～1%；(4) 粉碎：将干燥后的水芹菜经粉碎机粉碎，脱异味，筛选、分级，筛选的水芹菜粉粒径为 190～210 目，粉碎温度为 20℃。一种水芹味香饼的加工工艺，所述工艺加工步骤为：(1) 调配：按配料表比例将原料进行混合，搅拌均匀，制得面团；(2) 发酵：向面团中加入重量 0.03～0.05% 的干酵母，在 25～30℃ 条件下发酵 30～40min；(3) 轧膜成型：将发酵后的面团放入模具中使其成型，再脱去模具，即得到香饼坯；(4) 烘烤：将香饼坯放入烘干设备中进行烘干，温度控制为 180～200℃，时间 20～30min，烘干后静置冷却；(5) 整形包装：将烘干后的香饼成品自然冷却至 30～40℃ 时，再次整形后进行包装，制得水芹味香饼成品。

[0012] 经过上述工艺步骤后，得到水芹味香饼，其采用绿色健康、来源广泛的水芹作原料，既降低了生产成本，又为香饼增加了新品种，且此方法中不加入饮用水，因此水芹味香饼含水量低，延长了香饼的保质期，提高了水芹的营养价值及经济价值。

[0013] 以上所述仅为本发明的实施例，并非因此限制本发明的专利范围，凡是利用本发明说明书所作的等效结构或等效流程变换，或直接或间接运用在其他相关的技术领域，均同理包括在本发明的专利保护范围内。