



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102871148 A

(43) 申请公布日 2013. 01. 16

(21) 申请号 201210389522. 6

(22) 申请日 2012. 10. 15

(71) 申请人 广东真美食品集团有限公司

地址 515637 广东省潮州市潮安县江东工业
新区中横路广东真美食品集团有限公
司

(72) 发明人 郑雪君 庄沛锐 陈楚锐 刘志坚
刘伟春

(51) Int. Cl.

A23L 1/322(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

清淡可口的营养蛋卷制作工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种清淡可口的营养蛋卷制作工艺,包括以下生产步骤:(1)取薏米、山药分别粉碎成薏米粉和山药粉备用,取火龙果、桑葚、番石榴分别压榨成火龙果汁、桑葚汁和番石榴汁备用;(2)取柚子皮制成柚子起酥油备用;(3)取糖和鸡蛋打浆至起泡,然后加入面粉、薏米粉、山药粉打浆,再加入柚子起酥油、火龙果汁、桑葚汁和番石榴汁打浆,制得面浆;(4)将面浆送入蛋卷成型机做成蛋卷;(5)再经杀菌、包装,抽样检验合格后即成品。本发明的蛋卷营养丰富,添加的各种非常规组份搭配合理,能够清热解毒,多食不会上火,具有良好的食疗作用,而且薏米和山药还可以增加蛋卷的可塑性,使蛋卷酥脆可口。

1. 清淡可口的营养蛋卷制作工艺,其特征在于,它包括以下生产步骤:

(1)取薏米、山药分别粉碎过 200 目筛成薏米粉和山药粉备用,取火龙果、桑葚、番石榴分别压榨成火龙果汁、桑葚汁和番石榴汁备用;

(2)取柚子皮削去青黄的表皮,留下白色的棉絮内层,接着用滚水将柚子的棉絮内层滚 8~10 分钟去除苦味,将棉絮内层取出,然后用棉絮内层重量 4~5 倍的起酥油将棉絮内层先于 90~100℃熬制 28~32 分钟,然后再降温至 50~60℃熬制 9~10 小时,过滤掉棉絮内层,制成柚子起酥油备用;

(3)取糖 10~12 重量份和鸡蛋 20~22 重量份以 60~80r/min 的搅拌速度打浆至起 泡,然后加入面粉 6~8 重量份、薏米粉 2~3 重量份、山药粉 2~3 重量份以 80~100r/min 的搅拌速度打浆 28~32 分钟后,再加入柚子起酥油 10~12 重量份、火龙果汁 1~2 重量份、桑葚汁 1~2 重量份和番石榴汁 1~2 重量份以 60~80r/min 的搅拌速度打浆 60~80 分钟,制得面浆;

(4)将面浆送入蛋卷成型机做成蛋卷;

(5)再经杀菌、包装,抽样检验合格后即成品。

清淡可口的营养蛋卷制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体是一种清淡可口的营养蛋卷制作工艺。

背景技术

[0002] 蛋卷是传统的优质高档食品,以松脆或酥松、香甜可口而受到广大消费者喜爱,通常都是采用鸡蛋、面粉、糖、油烘烤制成。传统蛋卷口味单一,由于是烘烤制成的,容易上火,而且营养价值仅靠鸡蛋提供,营养不够丰富。

发明内容

[0003] 为克服上述不足,本发明提供了一种清淡可口的营养蛋卷制作工艺。

[0004] 本发明的清淡可口的营养蛋卷制作工艺,其特征在于,它包括以下生产步骤:

(1)取薏米、山药分别粉碎过 200 目筛成薏米粉和山药粉备用,取火龙果、桑葚、番石榴分别压榨成火龙果汁、桑葚汁和番石榴汁备用;

(2)取柚子皮削去青黄的表皮,留下白色的棉絮内层(即是柚子皮的白色部分),接着用滚水将柚子的棉絮内层滚 8~10 分钟去除苦味,将棉絮内层取出,然后用棉絮内层重量 4~5 倍的起酥油将棉絮内层先于 90~100℃熬制 28~32 分钟,然后再降温至 50~60℃熬制 9~10 小时,过滤掉棉絮内层,制成柚子起酥油备用;

(3)取糖 10~12 重量份和鸡蛋 20~22 重量份以 60~80r/min 的搅拌速度打浆至起泡,然后加入面粉 6~8 重量份、薏米粉 2~3 重量份、山药粉 2~3 重量份以 80~100r/min 的搅拌速度打浆 28~32 分钟后,再加入柚子起酥油 10~12 重量份、火龙果汁 1~2 重量份、桑葚汁 1~2 重量份和番石榴汁 1~2 重量份以 60~80r/min 的搅拌速度打浆 60~80 分钟,制得面浆;

(4)将面浆送入蛋卷成型机做成蛋卷;

(5)再经杀菌、包装,抽样检验合格后即成品。

[0005] 本发明所采用的组份中,薏米性味甘淡微寒,有利水消肿、健脾去湿、舒筋除痹、清热排脓等功效。山药味甘、性平,具有健脾补肺、益胃补肾的功效,主治脾胃虚弱、倦怠无力、食欲不振、肺气虚燥、痰喘咳嗽、等病症。柚子皮味道清香,不但营养丰富,而且还具有暖胃、化痰、润化喉咙等食疗作用,通过起酥油熬制,才可将其有效成分一同添加到面浆中。火龙果具有抗氧化、抗衰老、解毒的作用,水溶性膳食纤维和铁元素含量非常丰富,有促进胃肠消化的功能。桑葚味甘酸,性微寒,为滋补强壮、养心益智佳果,具有补血滋阴、生津止渴、润肠燥等功效,含有丰富的活性蛋白、维生素、氨基酸、胡萝卜素、矿物质、白藜芦醇、花青素等成份,营养是苹果的 5~6 倍,是葡萄的 4 倍。番石榴性温,味甘、涩、酸,具有收敛止泻,止血,止痒的功效,含有蛋白质、脂肪、糖类、维他命 A、B、C,钙、磷、铁。

[0006] 本发明的蛋卷营养丰富,添加的各种非常规组份搭配合理,能够清热解毒,多食不会上火,具有良好的食疗作用,而且薏米和山药还可以增加蛋卷的可塑性,使蛋卷酥脆可口。

具体实施方式

[0007] 以下用具体实施例及对比例对本发明进行进一步说明, 实施例不是对本发明的限定, 所用的蛋卷成型机是珠海洪富食品机械有限公司生产的直燃式蛋卷机, 型号为HFDJ-2000B。

[0008] 实施例:(1)取薏米、山药分别粉碎过 200 目筛成薏米粉和山药粉备用, 取火龙果、桑葚、番石榴分别压榨成火龙果汁、桑葚汁和番石榴汁备用;

(2)取柚子皮削去青黄的表皮, 留下白色的棉絮内层, 接着用滚水将柚子的棉絮内层滚 10 分钟去除苦味, 将棉絮内层取出, 然后用棉絮内层重量 5 倍的起酥油将棉絮内层先于 100℃熬制 30 分钟, 然后再降温至 60℃熬制 10 小时, 过滤掉棉絮内层, 制成柚子起酥油备用;

(3)取糖 12 重量份和鸡蛋 22 重量份以 80r/min 的搅拌速度打浆至起泡, 然后加入面粉 7 重量份、薏米粉 3 重量份、山药粉 3 重量份以 100r/min 的搅拌速度打浆 30 分钟后, 再加入柚子起酥油 12 重量份、火龙果汁 2 重量份、桑葚汁 2 重量份和番石榴汁 2 重量份以 60r/min 的搅拌速度打浆 70 分钟, 制得面浆;

(4)将面浆送入蛋卷成型机做成蛋卷;

(5)再经杀菌、包装, 抽样检验合格后即成品。

[0009] 本实施例制成的蛋卷营养丰富, 添加的各种非常规组份搭配合理, 能够清热解毒, 多食不会上火, 具有良好的食疗作用, 而且酥脆可口。

[0010] 对比例 1:与实施例不同的是, 没有添加薏米粉和山药粉, 制成对比例 1 的产品。对比例 1 产品口感较差, 不够酥脆。

[0011] 对比例 2:与实施例不同的是, 取消步骤 2, 将步骤 3 的柚子起酥油改为直接添加起酥油, 制成对比例 2 的产品。对比例 2 的产品缺少柚子皮的清香味, 影响了产品的口感。