



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109662123 A

(43)申请公布日 2019.04.23

(21)申请号 201910162219.4

(22)申请日 2019.03.05

(71)申请人 重庆全成食品有限公司

地址 400000 重庆市九龙坡区陶家都市工  
业园2-1-E、2-2-E、2-3-E

(72)发明人 全兴宇

(51)Int.Cl.

A21D 13/06(2017.01)

A21D 13/14(2017.01)

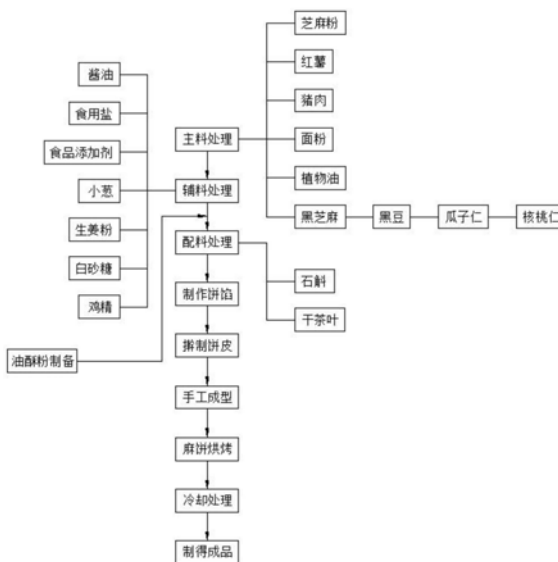
权利要求书1页 说明书5页 附图1页

(54)发明名称

一种添加油酥粉的麻饼生产工艺

(57)摘要

本发明公开了一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,属于麻饼加工工艺领域,其方法如下,S1、主料处理:主料包括芝麻粉、红薯、猪肉、面粉、植物油、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁,S2、辅料处理:辅料包括酱油、食用盐、食品添加剂、小葱、生姜粉、白砂糖、鸡精;S3、油酥粉制备:将红薯泥、芝麻粉、植物油混合,再将其揉匀,醒发55-60min;S4、配料处理:配料包括石斛和干茶叶;S5、制作饼馅;S6、擀制面皮;S7、手工成型;S8、麻饼烘烤:将手工成型的圆饼放于烘烤箱中进行烘烤,烘烤25-30min;S9、冷却处理;S10、制得成品,制作工艺独一无二,加入特制的油酥粉,制得的麻饼口感佳,同时具有良好的滋补功效。



1. 一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其特征在于,所述方法如下:

S1、主料处理:所述主料包括芝麻粉、红薯、猪肉、面粉、植物油、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁,所述红薯经洗净、削皮、切片、蒸50-60min后打成泥,制得红薯泥;猪肉进行绞馅,制得猪肉馅;所述黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁进行打碎;

S2、辅料处理:所述辅料包括酱油、食用盐、食品添加剂、小葱、生姜粉、白砂糖、鸡精,所述小葱切成粉碎状;

S3、油酥粉制备:将红薯泥、芝麻粉、植物油混合,再将其揉匀,醒发55-60min;

S4、配料处理:所述配料包括石斛和干茶叶,将石斛和干茶叶进行粉碎;

S5、制作饼馅:将猪肉馅、食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁搅拌均匀,腌制40-55min,再添加食品添加剂;

S6、擀制面皮:将红薯泥、芝麻粉、植物油和食盐混合,再将其揉匀,醒发50-55min,制得油皮,再将油酥粉包入到油皮中,擀成圆形,自上而下卷起,将其擀为长方形后,再将其擀为中间厚四边薄的饼皮;

S7、手工成型:在饼皮中包入饼馅,将其擀为厚为1.5-2cm,直径为6-7cm的圆饼;

S8、麻饼烘烤:将手工成型的圆饼放于烘烤箱中进行烘烤,烘烤25-30min;

S9、冷却处理:将烘烤后的麻饼取出,自然风干15-30min;

S10、制得成品:将成品包装入袋,包装入袋前采用紫外线照射麻饼。

2. 根据权利要求1所述的一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其特征在于,在步骤S3中,所述红薯泥、芝麻粉、植物油按重量份依次为50-60份、150-160份和15-25份。

3. 根据权利要求1所述的一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其特征在于,在步骤S4中,所述石斛是经清洗、粉碎、烘干、杀菌后的成品石斛,所述石斛和干茶叶按重量份依次为10-20份、5-10份。

4. 根据权利要求1所述的一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其特征在于,在步骤S5中,所述猪肉馅、食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁按重量份依次为8-10份、4-6份、3-5份、5-8份、2-5份、2-3份、3-5份、10-20份、5-10份、15-20份、5-10份、10-15份和5-8份,所述食品添加剂按照GB2760加入。

5. 根据权利要求1所述的一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其特征在于,在步骤S6中,所述红薯泥、芝麻粉、植物油和食用盐按重量份依次为55-60份、140-150份、15-20份和10-15份。

6. 根据权利要求1所述的一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其特征在于,在步骤S8中,所述烘烤箱的面火温度为200℃,所述烘烤箱的底火温度为180℃。

7. 根据权利要求1所述的一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其特征在于,在步骤S10中,包装入袋时采用真空包装,所述紫外线照射温度为200℃,照射时间为5-10min。

## 一种添加油酥粉的麻饼生产工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及麻饼加工工艺领域,更具体地说,涉及一种添加油酥粉的麻饼生产工艺。

### 背景技术

[0002] 麻饼是历史悠久的正宗川点。椒盐麻饼除了麻饼的皮薄心多、馨香味素等特点外,配料中有花椒、食盐,成为纯甜、微麻、略咸的特殊风味,为川点中的名品,另外,香脆酥甜的土家族麻饼也是贵州德江县土家族的传统食品。

[0003] 但是现有的麻饼在加工过程中很多都没有加入油酥粉,导致制得的麻饼成品口感不佳,有的虽然在加工过程中加入了油酥粉,但是加入的都是市场上普通的油酥粉,油酥粉在制作麻饼的过程中起着至关重要的作用,它决定了麻饼的口感,大众化的油酥粉显然不能满足我们的需求,同时现有的麻饼不具备良好的滋补作用。

### 发明内容

[0004] 1. 要解决的技术问题

[0005] 针对现有技术中存在的问题,本发明的目的在于提供一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,它制作工艺独一无二,加入特制的油酥粉,制得的麻饼口感佳,同时具有良好的滋补功效。

[0006] 2. 技术方案

[0007] 为解决上述问题,本发明采用如下的技术方案:

[0008] 一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其方法如下:

[0009] S1、主料处理:所述主料包括芝麻粉、红薯、猪肉、面粉、植物油、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁,所述红薯经洗净、削皮、切片、蒸50-60min后打成泥,制得红薯泥;猪肉进行绞馅,制得猪肉馅;所述黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁进行打碎;

[0010] S2、辅料处理:所述辅料包括酱油、食用盐、食品添加剂、小葱、生姜粉、白砂糖、鸡精,所述小葱切成粉碎状;

[0011] S3、油酥粉制备:将红薯泥、芝麻粉、植物油混合,再将其揉匀,醒发55-60min;

[0012] S4、配料处理:所述配料包括石斛和干茶叶,将石斛和干茶叶进行粉碎;

[0013] S5、制作饼馅:将食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁搅拌均匀,腌制40-55min,再添加食品添加剂;

[0014] S6、擀制面皮:将红薯泥、芝麻粉、植物油和食盐混合,再将其揉匀,醒发50-55min,制得油皮,再将油酥粉包入到油皮中,擀成圆形,自上而下卷起,将其擀为长方形后,再将其擀为中间厚四边薄的饼皮;

[0015] S7、手工成型:在饼皮中包入饼馅,将其擀为厚为1.5-2cm,直径为6-7cm的圆饼;

[0016] S8、麻饼烘烤:将手工成型的圆饼放于烘烤箱中进行烘烤,烘烤25-30min;

[0017] S9、冷却处理:将烘烤后的麻饼取出,自然风干15-30min;

[0018] S10、制得成品：将成品包装入袋，包装入袋前采用紫外线照射麻饼。

[0019] 进一步的，在步骤S3中，所述红薯泥、芝麻粉、植物油按重量份依次为50-60份、150-160份和15-25份。

[0020] 进一步的，在步骤S4中，所述石斛是经清洗、粉碎、烘干、杀菌后的成品石斛，所述石斛和干茶叶按重量份依次为10-20份、5-10份。

[0021] 进一步的，在步骤S5中，所述猪肉馅、食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁按重量份依次为8-10份、4-6份、3-5份、5-8份、2-5份、2-3份、3-5份、10-20份、5-10份、15-20份、5-10份、10-15份和5-8份，所述食品添加剂按照GB2760加入。

[0022] 进一步的，在步骤S6中，所述红薯泥、芝麻粉、植物油和食用盐按重量份依次为55-60份、140-150份、15-20份和10-15份。

[0023] 进一步的，在步骤S8中，所述烘烤箱的面火温度为200℃，所述烘烤箱的底火温度为180℃。

[0024] 进一步的，在步骤S10中，包装入袋时采用真空包装，所述紫外线照射温度为200℃，照射时间为5-10min。

[0025] 3.有益效果

[0026] 相比于现有技术，本发明的优点在于：

[0027] 本发明以传统的黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁等材料制成的饼馅为基础，添加了以红薯泥、芝麻粉、植物油特制的油酥粉，饼皮采用特制的油皮和油酥粉制成，从而使得最终制成的麻饼口感佳，又在其中添加了石斛和干茶叶，具有一定的滋补功效，药用价值较高。

## 附图说明

[0028] 图1为本发明的工艺流程图。

## 具体实施方式

[0029] 下面将结合本发明实施例中的附图对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例，基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0030] 实施例1：

[0031] 请参阅图1，一种添加油酥粉的麻饼生产工艺，其方法如下：

[0032] S1、主料处理：主料包括芝麻粉、红薯、猪肉、面粉、植物油、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁，红薯经洗净、削皮、切片、蒸50-60min后打成泥，制得红薯泥；猪肉进行绞馅，制得猪肉馅；黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁进行打碎；

[0033] S2、辅料处理：辅料包括酱油、食用盐、食品添加剂、小葱、生姜粉、白砂糖、鸡精，小葱切成粉碎状；

[0034] S3、油酥粉制备：将红薯泥、芝麻粉、植物油混合，再将其揉匀，醒发55-60min，红薯泥、芝麻粉、植物油按重量份依次为50份、150份和15份；

[0035] S4、配料处理:配料包括石斛和干茶叶,将石斛和干茶叶进行粉碎,石斛是经清洗、粉碎、烘干、杀菌后的成品石斛,石斛和干茶叶按重量份依次为10-20份、5-10份;

[0036] S5、制作饼馅:将食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁搅拌均匀,腌制40-55min,再添加食品添加剂,猪肉馅、食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁按重量份依次为8-10份,4-6份、3-5份、5-8份、2-5份、2-3份、3-5份、10-20份、5-10份、15-20份、5-10份、10-15份和5-8份,食品添加剂按照GB2760加入;

[0037] S6、擀制面皮:将红薯泥、芝麻粉、植物油和食盐混合,再将其揉匀,醒发50-55min,制得油皮,再将油酥粉包入到油皮中,擀成圆形,自上而下卷起,将其擀为长方形后,再将其擀为中间厚四边薄的饼皮,在步骤S6中,红薯泥、芝麻粉、植物油和食盐按重量份依次为55份、140份、15份和10份;

[0038] S7、手工成型:在饼皮中包入饼馅,将其擀为厚为1.5-2cm,直径为6-7cm的圆饼;

[0039] S8、麻饼烘烤:将手工成型的圆饼放于烘烤箱中进行烘烤,烘烤25-30min,在步骤S8中,烘烤箱的面火温度为200℃,烘烤箱的底火温度为180℃;

[0040] S9、冷却处理:将烘烤后的麻饼取出,自然风干15-30min;

[0041] S10、制得成品:将成品包装入袋,包装入袋前采用紫外线照射麻饼,在步骤S10中,包装入袋时采用真空包装,紫外线照射温度为200℃,照射时间为5-10min。

[0042] 实施例2:

[0043] 请参阅图1,一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其方法如下:

[0044] S1、主料处理:主料包括芝麻粉、红薯、猪肉、面粉、植物油、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁,红薯经洗净、削皮、切片、蒸50-60min后打成泥,制得红薯泥;猪肉进行绞馅,制得猪肉馅;黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁进行打碎;

[0045] S2、辅料处理:辅料包括酱油、食用盐、食品添加剂、小葱、生姜粉、白砂糖、鸡精,小葱切成粉碎状;

[0046] S3、油酥粉制备:将红薯泥、芝麻粉、植物油混合,再将其揉匀,醒发55-60min,红薯泥、芝麻粉、植物油按重量份依次为55份、155份和20份;

[0047] S4、配料处理:配料包括石斛和干茶叶,将石斛和干茶叶进行粉碎,石斛是经清洗、粉碎、烘干、杀菌后的成品石斛,石斛和干茶叶按重量份依次为10-20份、5-10份;

[0048] S5、制作饼馅:将食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁搅拌均匀,腌制40-55min,再添加食品添加剂,猪肉馅、食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁按重量份依次为8-10份,4-6份、3-5份、5-8份、2-5份、2-3份、3-5份、10-20份、5-10份、15-20份、5-10份、10-15份和5-8份,食品添加剂按照GB2760加入;

[0049] S6、擀制面皮:将红薯泥、芝麻粉、植物油和食盐混合,再将其揉匀,醒发50-55min,制得油皮,再将油酥粉包入到油皮中,擀成圆形,自上而下卷起,将其擀为长方形后,再将其擀为中间厚四边薄的饼皮,在步骤S6中,红薯泥、芝麻粉、植物油和食盐按重量份依次为57份、145份、18份和13份;

[0050] S7、手工成型:在饼皮中包入饼馅,将其擀为厚为1.5-2cm,直径为6-7cm的圆饼;

[0051] S8、麻饼烘烤:将手工成型的圆饼放于烘烤箱中进行烘烤,烘烤25-30min,在步骤

S8中,烘烤箱的面火温度为200℃,烘烤箱的底火温度为180℃;

[0052] S9、冷却处理:将烘烤后的麻饼取出,自然风干15-30min;

[0053] S10、制得成品:将成品包装入袋,包装入袋前采用紫外线照射麻饼,在步骤S10中,包装入袋时采用真空包装,紫外线照射温度为200℃,照射时间为5-10min。

[0054] 实施例3:

[0055] 请参阅图1,一种添加油酥粉的麻饼生产工艺,其方法如下:

[0056] S1、主料处理:主料包括芝麻粉、红薯、猪肉、面粉、植物油、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁,红薯经洗净、削皮、切片、蒸50-60min后打成泥,制得红薯泥;猪肉进行绞馅,制得猪肉馅;黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁进行打碎;

[0057] S2、辅料处理:辅料包括酱油、食用盐、食品添加剂、小葱、生姜粉、白砂糖、鸡精,小葱切成粉碎状;

[0058] S3、油酥粉制备:将红薯泥、芝麻粉、植物油混合,再将其揉匀,醒发55-60min,红薯泥、芝麻粉、植物油按重量份依次为60份、160份和25份;

[0059] S4、配料处理:配料包括石斛和干茶叶,将石斛和干茶叶进行粉碎,石斛是经清洗、粉碎、烘干、杀菌后的成品石斛,石斛和干茶叶按重量份依次为10-20份、5-10份;

[0060] S5、制作饼馅:将食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁搅拌均匀,腌制40-55min,再添加食品添加剂,猪肉馅、食用盐、白砂糖、生姜粉、鸡精、酱油、小葱、石斛、干茶叶、黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁按重量份依次为8-10份、4-6份、3-5份、5-8份、2-5份、2-3份、3-5份、10-20份、5-10份、15-20份、5-10份、10-15份和5-8份,食品添加剂按照GB2760加入;

[0061] S6、擀制面皮:将红薯泥、芝麻粉、植物油和食盐混合,再将其揉匀,醒发50-55min,制得油皮,再将油酥粉包入到油皮中,擀成圆形,自上而下卷起,将其擀为长方形后,再将其擀为中间厚四边薄的饼皮,在步骤S6中,红薯泥、芝麻粉、植物油和食用盐按重量份依次为60份、150份、20份和15份;

[0062] S7、手工成型:在饼皮中包入饼馅,将其擀为厚为1.5-2cm,直径为6-7cm的圆饼;

[0063] S8、麻饼烘烤:将手工成型的圆饼放于烘烤箱中进行烘烤,烘烤25-30min,在步骤S8中,烘烤箱的面火温度为200℃,烘烤箱的底火温度为180℃;

[0064] S9、冷却处理:将烘烤后的麻饼取出,自然风干15-30min;

[0065] S10、制得成品:将成品包装入袋,包装入袋前采用紫外线照射麻饼,在步骤S10中,包装入袋时采用真空包装,紫外线照射温度为200℃,照射时间为5-10min。

[0066] 实施例1、实施例2和实施例3的不同之处在于油酥粉中红薯泥、芝麻粉、植物油的重量份含量不一样,油皮中的红薯泥、芝麻粉、植物油和食盐的重量份含量不一样,这样可制得三种口感的麻饼,实施例1中的麻饼嚼劲较大,适用于年轻人实用,实施例2中的麻饼嚼劲较为适中,适用于中年人实用,而实施例3中的麻饼较酥,适用于老年人实用,而实施例1、实施例2和实施例3中的麻饼它们的滋补功效都相同,由于当中添加了石斛和干茶叶,具有解热镇痛作用,促进胃液分泌,助消化,有增强新陈代谢、抗衰老等作用,本发明以传统的黑芝麻、黑豆、瓜子仁和核桃仁等材料制成的饼馅为基础,添加了以红薯泥、芝麻粉、植物油特制的油酥粉,饼皮采用特制的油皮和油酥粉制成,从而使得最终制成的麻饼口感佳,又在其中添加了石斛和干茶叶,具有一定的滋补功效,药用价值较高。

[0067] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其改进构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围内。

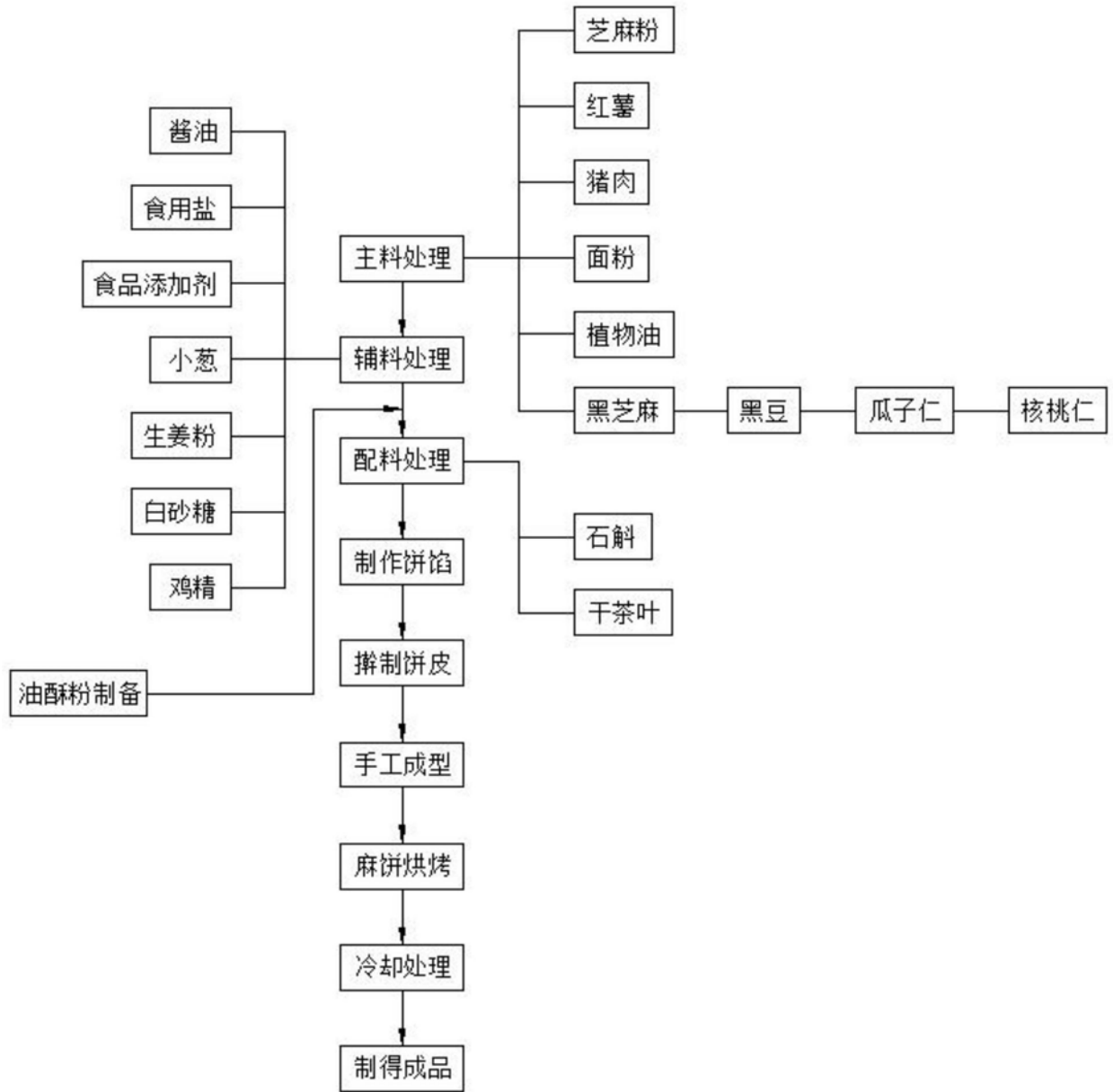


图1