



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105341088 A

(43) 申请公布日 2016.02.24

(21) 申请号 201510782087.7

(22) 申请日 2015.11.16

(71) 申请人 李桦

地址 239400 安徽省滁州市明光市明珠苑小区4区2幢1单元401室

(72) 发明人 李桦

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 刘跃

(51) Int. Cl.

A21D 13/06(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/18(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种梨子润燥清热佛手瓜面包及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种梨子润燥清热佛手瓜面包及其制备方法,是由下列重量份原料制成:海苔2-3、酸菜粉2-3、梨子汁3-4、桑叶0.5-1、山楂0.5-1、肉桂0.5-1、面粉100-110、佛手瓜20-25、黄原胶0.05-0.06、阿拉伯胶1-1.1、白砂糖6-7、食盐0.8-0.9、干酵母1.5-1.7、糯玉米淀粉2-3、大豆蛋白2-3、起酥油5-6、鸡蛋6-7、全脂奶粉4-5、适量的抗坏血酸溶液、葡萄干发酵液、发酵36h的酒酿滤出汁、色拉油和水。本发明将海苔放在梨子汁内浸泡后捞出,再拌上酸菜粉,放入锅内蒸,再干燥粉碎得粉末,梨子汁清甜爽口,与海苔搭配,风味独特。

1. 一种梨子润燥清热佛手瓜面包,其特征在于是由下列重量份原料制成:海苔 2-3、酸菜粉 2-3、梨子汁 3-4、桑叶 0.5-1、山楂 0.5-1、肉桂 0.5-1、面粉 100-110、佛手瓜 20-25、黄原胶 0.05-0.06、阿拉伯胶 1-1.1、白砂糖 6-7、食盐 0.8-0.9、干酵母 1.5-1.7、糯玉米淀粉 2-3、大豆蛋白 2-3、起酥油 5-6、鸡蛋 6-7、全脂奶粉 4-5、适量的抗坏血酸溶液、葡萄干发酵液、发酵 36h 的酒酿滤出汁、色拉油和水。

2. 根据权利要求 1 所述的一种梨子润燥清热佛手瓜面包的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:(1)将桑叶、山楂、肉桂加 5-6 倍的水文火煎煮 30-40 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,将粉末进行超微粉碎,得中药粉;

(2)将海苔放在梨子汁内浸泡 20-30 分钟后捞出,再拌上酸菜粉,放入锅内蒸 15-20 分钟出锅,再干燥粉碎得粉末;

(3)将黄原胶和阿拉伯胶混合加入 20 倍的水,再加入白砂糖和食盐,混合搅拌 5-6 分钟,用保鲜膜封口后放入 4℃冰箱内冷藏 11-12h,完全溶胀后得胶体液,将干酵母加入 5 倍的水放到 30-35℃温度下溶解,得发酵液;

(4)将佛手瓜去皮,果实放到 0.5% 的抗坏血酸溶液中浸泡 5min,再真空干燥,初期干燥温度 70-75℃,干燥 5-6h,后期降至 40-50℃,干燥 4-5h,水分降至 8% 以下,再加入粉碎机内粉碎至粒度 40 目以下,再进行超微粉碎至 80 目以下,得佛手瓜粉,再将佛手瓜粉与(1)中中药粉、(2)中所得物混合,再加入胶体液、发酵液、3% 的葡萄干发酵液、糯玉米淀粉、大豆蛋白、5% 的酒酿滤出汁和适量的水,搅拌 4-5min,再放到温度 27-29℃、相对湿度 75-80% 的发酵室内发酵 3-3.5h,得佛手瓜发酵面团;

(5)将佛手瓜面团与面粉、鸡蛋、全脂奶粉混合加入适量的水搅拌 2-3 分钟,再加入起酥油、3% 的葡萄干发酵液、5% 的酒酿滤出汁和适量的水,搅拌 2-3 分钟,得面团,将面团分割成 50g 小面团,搓圆整形后,放入 -40℃冰箱内冷冻,中心温度达到 -18℃,再取出,在 30℃,湿度为 80% 环境下解冻 40 分钟,中心温度 15℃,解冻后包上保鲜膜在 30℃,湿度为 80% 环境下发酵 40 分钟,再将面团送入醒发室,在 35-38℃,湿度为 85% 环境下醒发 60 分钟,将醒发好的面包胚送入烤箱烘烤,底火 230℃,面火 250℃,湿度 65%,再烘烤成熟时,再面包表面涂抹色拉油,再接着烘烤 2-3 分钟,取出,冷却即可。

一种梨子润燥清热佛手瓜面包及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种梨子润燥清热佛手瓜面包及其制备方法。

背景技术

[0002] 佛手瓜在瓜类蔬菜中营养全面丰富,经常食用对增强人体抵抗疾病的能力有益。其中蛋白质和钙的含量比黄瓜还多,维生素和矿物质含量也显著高于其他瓜类,并且热量很低,又是低钠食品,是心脏病和高血压病患者的保健蔬菜。经常吃佛手瓜可利尿排钠,有扩张血管和降压之功能。由于佛手瓜含有较多的锌和铁等微量成分,对于缺锌的人群是很好的日常蔬菜。此外,锌和铁等成分在加工中不易损失,因此具有极好的加工特性。佛手瓜粉是佛手瓜经清洗、脱水干燥及粉碎而成的粉末状产品,它保留着佛手瓜的绝大多数营养和生理功效。面包是一种消费量较大的食品,将佛手瓜加工成粉加入面包中,一方面可以增加面包的营养价值和保健功能,另一方面为佛手瓜的深加工寻找新的途径。

[0003] 现有的佛手瓜面包的加工工艺存在容易老化、过于松垮、口感不好、酸味过重、内生外熟、颜色不好、开裂、不够柔软等问题。

发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种梨子润燥清热佛手瓜面包及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种梨子润燥清热佛手瓜面包,是由下列重量份原料制成:海苔 2-3、酸菜粉 2-3、梨子汁 3-4、桑叶 0.5-1、山楂 0.5-1、肉桂 0.5-1、面粉 100-110、佛手瓜 20-25、黄原胶 0.05-0.06、阿拉伯胶 1-1.1、白砂糖 6-7、食盐 0.8-0.9、干酵母 1.5-1.7、糯玉米淀粉 2-3、大豆蛋白 2-3、起酥油 5-6、鸡蛋 6-7、全脂奶粉 4-5、适量的抗坏血酸溶液、葡萄干发酵液、发酵 36h 的酒酿滤出汁、色拉油和水。

[0006] 所述的一种梨子润燥清热佛手瓜面包的制备方法,包括以下步骤:(1)将桑叶、山楂、肉桂加 5-6 倍的水文火煎煮 30-40 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,将粉末进行超微粉碎,得中药粉;

(2)将海苔放在梨子汁内浸泡 20-30 分钟后捞出,再拌上酸菜粉,放入锅内蒸 15-20 分钟出锅,再干燥粉碎得粉末;

(3)将黄原胶和阿拉伯胶混合加入 20 倍的水,再加入白砂糖和食盐,混合搅拌 5-6 分钟,用保鲜膜封口后放入 4℃ 冰箱内冷藏 11-12h,完全溶胀后得胶体液,将干酵母加入 5 倍的水放到 30-35℃ 温度下溶解,得发酵液;

(4)将佛手瓜去皮,果实放到 0.5% 的抗坏血酸溶液中浸泡 5min,再真空干燥,初期干燥温度 70-75℃,干燥 5-6h,后期降至 40-50℃,干燥 4-5h,水分降至 8% 以下,再加入粉碎机内粉碎至粒度 40 目以下,再进行超微粉碎至 80 目以下,得佛手瓜粉,再将佛手瓜粉与(1)中

中药粉、(2)中所得物混合,再加入胶体液、发酵液、3%的葡萄干发酵液、糯玉米淀粉、大豆蛋白、5%的酒酿滤出汁和适量的水,搅拌 4-5min,再放到温度 27-29℃、相对湿度 75-80%的发酵室内发酵 3-3.5h,得佛手瓜发酵面团;

(5)将佛手瓜面团与面粉、鸡蛋、全脂奶粉混合加入适量的水搅拌 2-3 分钟,再加入起酥油、3%的葡萄干发酵液、5%的酒酿滤出汁和适量的水,搅拌 2-3 分钟,得面团,将面团分割成 50g 小面团,搓圆整形后,放入 -40℃冰箱内冷冻,中心温度达到 -18℃,再取出,在 30℃,湿度为 80%环境下解冻 40 分钟,中心温度 15℃,解冻后包上保鲜膜在 30℃,湿度为 80%环境下发酵 40 分钟,再将面团送入醒发室,在 35-38℃,湿度为 85%环境下醒发 60 分钟,将醒发好的面包胚送入烤箱烘烤,底火 230℃,面火 250℃,湿度 65%,再烘烤成熟时,再面包表面涂抹色拉油,再接着烘烤 2-3 分钟,取出,冷却即可。

[0007] 本发明的优点是:本发明将海苔放在梨子汁内浸泡后捞出,再拌上酸菜粉,放入锅内蒸,再干燥粉碎得粉末,梨子汁清甜爽口,与海苔搭配,风味独特;使用了黄原胶和阿拉伯胶,可明显增强面团的抗拉伸性,显著提高了面团酵母发酵力,减少冷冻面团的可冻结水含量,提升面包的品质;加入葡萄干发酵液可以抑制面包芯水分的迁移,包含有甲乙酐、癸醛、2-甲基丁酸等 12 种独有的风味物质,口感好;加入酒酿滤出汁滋味与口感最佳,其还原糖含量和比容达到最大,添加酒酿滤出汁后,面包的细菌数及霉菌数减少,在一定程度上延长了面包的货架期;在烤成熟的面包表面刷一层色拉油,是为了使面包表面看起来光亮,并防止出现干裂现象;糯玉米淀粉全部为支链淀粉,在一定程度上可延缓面包老化,提高面包品质,将面团冷冻后再解冻发酵,使面包内孔细密均匀,面团柔软,经二次发酵法烤制的面包体积大,口感好,松软适口,佛手瓜中还原糖含量较高,添加后会增加面包的甜味,在不影响面包外观质量情况下,增加了面包的矿物质含量,具有特殊的营养保健作用和特殊风味,柔软细腻,不夹生,不破碎,有弹性,疏松度好,特别适合老年人和儿童食用。

具体实施方式

[0008] 一种梨子润燥清热佛手瓜面包,是由下列重量份原料制成:海苔 2、酸菜粉 2、梨子汁 3、桑叶 0.5、山楂 0.5、肉桂 0.5、面粉 100、佛手瓜 20、黄原胶 0.05、阿拉伯胶 1、白砂糖 6、食盐 0.8、干酵母 1.5、糯玉米淀粉 2、大豆蛋白 2、起酥油 5、鸡蛋 6、全脂奶粉 4、适量的抗坏血酸溶液、葡萄干发酵液、发酵 36h 的酒酿滤出汁、色拉油和水。

[0009] 所述的一种梨子润燥清热佛手瓜面包的制备方法,包括以下步骤:(1)将桑叶、山楂、肉桂加 5 倍的水文火煎煮 30 分钟,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末,将粉末进行超微粉碎,得中药粉;

(2)将海苔放在梨子汁内浸泡 20 分钟后捞出,再拌上酸菜粉,放入锅内蒸 15 分钟出锅,再干燥粉碎得粉末;

(3)将黄原胶和阿拉伯胶混合加入 20 倍的水,再加入白砂糖和食盐,混合搅拌 5 分钟,用保鲜膜封口后放入 4℃冰箱内冷藏 11h,完全溶胀后得胶体液,将干酵母加入 5 倍的水放到 30℃温度下溶解,得发酵液;

(4)将佛手瓜去皮,果实放到 0.5%的抗坏血酸溶液中浸泡 5min,再真空干燥,初期干燥温度 70℃,干燥 5h,后期降至 40℃,干燥 4h,水分降至 8%以下,再加入粉碎机内粉碎至粒度 40 目以下,再进行超微粉碎至 80 目以下,得佛手瓜粉,再将佛手瓜粉与(1)中中药粉、(2)

中所得物混合,再加入胶体液、发酵液、3%的葡萄干发酵液、糯玉米淀粉、大豆蛋白、5%的酒酿滤出汁和适量的水,搅拌 4min,再放到温度 27℃、相对湿度 75%的发酵室内发酵 3h,得佛手瓜发酵面团;

(5) 将佛手瓜面团与面粉、鸡蛋、全脂奶粉混合加入适量的水搅拌 2 分钟,再加入起酥油、3%的葡萄干发酵液、5%的酒酿滤出汁和适量的水,搅拌 2 分钟,得面团,将面团分割成 50g 小面团,搓圆整形后,放入℃冰箱内冷冻,中心温度达到℃,再取出,在 30℃,湿度为 80%环境下解冻 40 分钟,中心温度 15℃,解冻后包上保鲜膜在 30℃,湿度为 80%环境下发酵 40 分钟,再将面团送入醒发室,在 35℃,湿度为 85%环境下醒发 60 分钟,将醒发好的面包胚送入烤箱烘烤,底火 230℃,面火 250℃,湿度 65%,再烘烤成熟时,再面包表面涂抹色拉油,再接着烘烤 2 分钟,取出,冷却即可。