



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102365981 A

(43) 申请公布日 2012. 03. 07

(21) 申请号 201010600181. 3

(22) 申请日 2010. 12. 22

(71) 申请人 东莞市百味佳食品有限公司

地址 523000 广东省东莞市寮步镇上屯村东
莞市百味佳食品有限公司

(72) 发明人 王胜利

(74) 专利代理机构 东莞市华南专利商标事务所
有限公司 44215

代理人 李玉平

(51) Int. Cl.

A21D 2/00 (2006. 01)

A21D 13/00 (2006. 01)

A21D 15/00 (2006. 01)

权利要求书 2 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

面包糠及其制作方法

(57) 摘要

本发明属于食品添加剂技术领域,特别涉及面包糠及其制作方法;该面包糠由以下重量份的原料组成:高精面粉 75 份~90 份、淀粉 10 份~20 份、水 8 份~15 份、盐 3 份~5 份、糖 1 份~3 份、乳化剂 1 份~2 份、酵母粉 0.1 份~0.5 份。本发明的面包糠吸油量少,食品油炸后口感酥香、脆软,营养价值高。该面包糠的制作方法,包括以下步骤:(a) 原料准备;(b) 混合、搅拌,制得面团混合物;(c) 冷藏;(d) 发酵;(e) 分割;(f) 第一次烘烤,制得初成品;(g) 切片、粉碎,制得面包糠半成品;(h) 第二次烘烤,制得面包糠成品。本发明的面包糠的制作方法简单,降低了生产成本。

1. 一种面包糠,其特征在于:由以下重量份的原料组成:

高精面粉	75 份~90 份
淀粉	10 份~20 份
水	8 份~15 份
盐	3 份~5 份
糖	1 份~3 份
乳化剂	1 份~2 份
酵母粉	0.1 份~0.5 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种面包糠,其特征在于:由以下重量份的原料组成:

高精面粉	75 份~80 份
淀粉	10 份~15 份
水	8 份~12 份
盐	3 份~5 份
糖	1 份~3 份
乳化剂	1 份~2 份
酵母粉	0.1 份~0.5 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种面包糠,其特征在于:由以下重量份的原料组成:

高精面粉	80 份~90 份
淀粉	15 份~20 份
水	12 份~15 份
盐	3 份~5 份
糖	1 份~3 份
乳化剂	1 份~2 份
酵母粉	0.1 份~0.5 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种面包糠,其特征在于:由以下重量份的原料组成:

高精面粉	85 份
淀粉	15 份
水	10 份
盐	3 份
糖	2 份
乳化剂	1 份
酵母粉	0.3 份。

5. 权利要求 1 至 4 任意一项所述的一种面包糠的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

(a) 原料准备:按上述重量份,称取原料;

(b) 混合、搅拌:将原料高精面粉、淀粉、水、盐、糖、乳化剂、酵母粉混合,搅拌均匀,制得面团混合物;

(c) 冷藏:将步骤(b)制得的面团混合物放入冷藏室,控制冷藏室的温度为 10℃~15℃,冷藏 15 分钟~20 分钟;

(d) 发酵 :将步骤(c) 处理的面团混合物,置于温度为 25℃ ~30℃的环境下,发酵 30 分钟 ~1 小时 ;

(e) 分割 :将步骤(d) 处理的面团混合物,分割成大小均匀的小面团 ;

(f) 第一次烘烤 :将步骤(e) 制得的小面团放入烘箱中烘烤,烘烤的温度为 180℃ ~210℃,烘烤的时间为 15 分钟 ~20 分钟,制得初成品 ;

(g) 切片、粉碎 :将步骤(f) 制得的初成品进行切片及粉碎处理,制得面包糠半成品 ;

(h) 第二次烘烤 :将步骤(g) 制得的面包糠半成品放入烘箱中烘烤,烘烤的温度为 85℃ ~90℃,烘烤的时间为 5 分钟 ~8 分钟,制得面包糠成品。

6. 根据权利要求 5 所述的一种面包糠的制作方法,其特征在于 :所述步骤(h) 之后,还包括步骤(i) 包装 :将步骤(h) 处理后的面包糠成品进行称量、包装。

面包糠及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品添加剂技术领域,特别涉及面包糠及其制作方法。

背景技术

[0002] 面包糠广泛用于油炸及油煎食品中,如:炸鸡肉、鱼肉、海产品(虾)、鸡腿、鸡翼、洋葱圈等,在食品的外表面粘附一层面包屑,其主要作用是缓解食品被炸焦的时间,防止被包裹的食品的风味、营养损失,使食品酥脆、可口鲜美。

[0003] 现有的面包糠是吐司面包经过去皮、切片、并恒温干制后,再经过均匀粉碎而来的。但是这种面包糠属于二次加工产品,食品油炸后会出现口感发硬的缺陷,食品口感显著变差。而且,现有的面包糠的吸油性强,食品经过煎炸后,由于面包糠吸附了大量的油脂,导致食品油腻,人们摄取油脂热量过多,影响身体健康。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于针对现有技术的不足而提供一种面包糠,该面包糠吸油量少,食品油炸后口感酥香、脆软,营养价值高。

[0005] 本发明的另一目的在于提供一种面包糠的制作方法,其操作简单,降低了生产成本。

[0006] 本发明的目的是这样实现的。

[0007] 一种面包糠,由以下重量份的原料组成:

高精面粉	75 份~90 份
淀粉	10 份~20 份
水	8 份~15 份
盐	3 份~5 份
糖	1 份~3 份
乳化剂	1 份~2 份
酵母粉	0.1 份~0.5 份。

[0008] 优选地,一种面包糠,由以下重量份的原料组成:

高精面粉	75 份~80 份
淀粉	10 份~15 份
水	8 份~12 份
盐	3 份~5 份
糖	1 份~3 份
乳化剂	1 份~2 份
酵母粉	0.1 份~0.5 份。

[0009] 优选地,一种面包糠,由以下重量份的原料组成:

高精面粉	80 份~90 份
------	-----------

淀粉	15 份~20 份
水	12 份~15 份
盐	3 份~5 份
糖	1 份~3 份
乳化剂	1 份~2 份
酵母粉	0.1 份~0.5 份。

[0010] 更优选地,一种面包糠,由以下重量份的原料组成:

高精面粉	85 份
淀粉	15 份
水	10 份
盐	3 份
糖	2 份
乳化剂	1 份
酵母粉	0.3 份。

[0011] 一种面包糠的制作方法,包括以下步骤:

(a) 原料准备:按上述重量份,称取原料;

(b) 混合、搅拌:将原料高精面粉、淀粉、水、盐、糖、乳化剂、酵母粉混合,搅拌均匀,制得面团混合物;

(c) 冷藏:将步骤(b)制得的面团混合物放入冷藏室,控制冷藏室的温度为 $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$,冷藏 15 分钟~20 分钟;

(d) 发酵:将步骤(c)处理的面团混合物,置于温度为 $25^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ 的环境下,发酵 30 分钟~1 小时;

(e) 分割:将步骤(d)处理的面团混合物,分割成大小均匀的小面团;

(f) 第一次烘烤:将步骤(e)制得的小面团放入烘箱中烘烤,烘烤的温度为 $180^{\circ}\text{C}\sim 210^{\circ}\text{C}$,烘烤的时间为 15 分钟~20 分钟,制得初成品;

(g) 切片、粉碎:将步骤(f)制得的初成品进行切片及粉碎处理,制得面包糠半成品;

(h) 第二次烘烤:将步骤(g)制得的面包糠半成品放入烘箱中烘烤,烘烤的温度为 $85^{\circ}\text{C}\sim 90^{\circ}\text{C}$,烘烤的时间为 5 分钟~8 分钟,制得面包糠成品。

[0012] 其中,所述步骤(h)之后,还包括步骤(i)包装:将步骤(h)处理后的面包糠成品进行称量、包装。

[0013] 本发明的有益效果:一种面包糠,由以下重量份的原料组成:

高精面粉 75 份~90 份、淀粉 10 份~20 份、水 8 份~15 份、盐 3 份~5 份、糖 1 份~3 份、乳化剂 1 份~2 份、酵母粉 0.1 份~0.5 份。

[0014] 本发明的一种面包糠吸油量少,食品油炸后口感酥香、脆软,营养价值高。

[0015] 该面包糠的制作方法,包括以下步骤:(a) 原料准备:按上述重量份,称取原料;(b) 混合、搅拌:将原料高精面粉、淀粉、水、盐、糖、乳化剂、酵母粉混合,搅拌均匀,制得面团混合物;(c) 冷藏:将步骤(b)制得的面团混合物放入冷藏室,控制冷藏室的温度为 $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$,冷藏 15 分钟~20 分钟;(d) 发酵:将步骤(c)处理的面团混合物,置于温度为 $25^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ 的环境下,发酵 30 分钟~1 小时;(e) 分割:将步骤(d)处理的面团混合物,分割

成大小均匀的小面团；(f)第一次烘烤：将步骤(e)制得的小面团放入烘箱中烘烤，烘烤的温度为 180℃~210℃，烘烤的时间为 15 分钟~20 分钟，制得初成品；(g)切片、粉碎：将步骤(f)制得的初成品进行切片及粉碎处理，制得面包糠半成品；(h)第二次烘烤：将步骤(g)制得的面包糠半成品放入烘箱中烘烤，烘烤的温度为 85℃~90℃，烘烤的时间为 5 分钟~8 分钟，制得面包糠成品。

[0016] 本发明的面包糠的制作方法，其操作简单，降低了生产成本。

具体实施方式

[0017] 下面以具体实施例对本发明作进一步的说明，但本发明不受下述实施例的限定。

[0018] 实施例 1。

[0019] 一种面包糠，由以下重量份的原料组成：高精面粉 75 份、淀粉 10 份、水 8 份、盐 3 份、糖 1 份、乳化剂 1 份、酵母粉 0.1 份。

[0020] 本发明的面包糠吸油量少，食品油炸后口感酥香、脆软，营养价值高。

[0021] 该面包糠的制作方法，包括以下步骤：(a)原料准备：按上述重量份，称取原料；(b)混合、搅拌：将原料高精面粉、淀粉、水、盐、糖、乳化剂、酵母粉混合，搅拌均匀，制得面团混合物；(c)冷藏：将步骤(b)制得的面团混合物放入冷藏室，控制冷藏室的温度为 15℃，冷藏 15 分钟；(d)发酵：将步骤(c)处理的面团混合物，置于温度为 25℃的环境下，发酵 30 分钟；(e)分割：将步骤(d)处理的面团混合物，分割成大小均匀的小面团；(f)第一次烘烤：将步骤(e)制得的小面团放入烘箱中烘烤，烘烤的温度为 180℃，烘烤的时间为 15 分钟，制得初成品；(g)切片、粉碎：将步骤(f)制得的初成品进行切片及粉碎处理，制得面包糠半成品；(h)第二次烘烤：将步骤(g)制得的面包糠半成品放入烘箱中烘烤，烘烤的温度为 85℃，烘烤的时间为 5 分钟，制得面包糠成品；(i)包装：将步骤(h)处理后的面包糠成品进行称量、包装。

[0022] 本发明的面包糠的制作方法，操作简单，降低了生产成本。

[0023] 实施例 2。

[0024] 一种面包糠，由以下重量份的原料组成：高精面粉 80 份、淀粉 15 份、水 12 份、盐 5 份、糖 3 份、乳化剂 2 份、酵母粉 0.2 份。

[0025] 本发明的面包糠吸油量少，食品油炸后口感酥香、脆软，营养价值高。

[0026] 该面包糠的制作方法，包括以下步骤：(a)原料准备：按上述重量份，称取原料；(b)混合、搅拌：将原料高精面粉、淀粉、水、盐、糖、乳化剂、酵母粉混合，搅拌均匀，制得面团混合物；(c)冷藏：将步骤(b)制得的面团混合物放入冷藏室，控制冷藏室的温度为 13℃，冷藏 18 分钟；(d)发酵：将步骤(c)处理的面团混合物，置于温度为 25℃的环境下，发酵 50 分钟；(e)分割：将步骤(d)处理的面团混合物，分割成大小均匀的小面团；(f)第一次烘烤：将步骤(e)制得的小面团放入烘箱中烘烤，烘烤的温度为 200℃，烘烤的时间为 18 分钟，制得初成品；(g)切片、粉碎：将步骤(f)制得的初成品进行切片及粉碎处理，制得面包糠半成品；(h)第二次烘烤：将步骤(g)制得的面包糠半成品放入烘箱中烘烤，烘烤的温度为 85℃，烘烤的时间为 7 分钟，制得面包糠成品；(i)包装：将步骤(h)处理后的面包糠成品进行称量、包装。

[0027] 本发明的面包糠的制作方法，操作简单，降低了生产成本。

[0028] 实施例 3。

[0029] 一种面包糠,由以下重量份的原料组成:高精面粉 85 份、淀粉 15 份、水 10 份、盐 3 份、糖 3 份、乳化剂 2 份、酵母粉 0.3 份。

[0030] 本发明的面包糠吸油量少,食品油炸后口感酥香、脆软,营养价值高。

[0031] 该面包糠的制作方法,包括以下步骤:(a)原料准备:按上述重量份,称取原料;(b)混合、搅拌:将原料高精面粉、淀粉、水、盐、糖、乳化剂、酵母粉混合,搅拌均匀,制得面团混合物;(c)冷藏:将步骤(b)制得的面团混合物放入冷藏室,控制冷藏室的温度为 12℃,冷藏 17 分钟;(d)发酵:将步骤(c)处理的面团混合物,置于温度为 30℃的环境下,发酵 45 分钟;(e)分割:将步骤(d)处理的面团混合物,分割成大小均匀的小面团;(f)第一次烘烤:将步骤(e)制得的小面团放入烘箱中烘烤,烘烤的温度为 190℃,烘烤的时间为 18 分钟,制得初成品;(g)切片、粉碎:将步骤(f)制得的初成品进行切片及粉碎处理,制得面包糠半成品;(h)第二次烘烤:将步骤(g)制得的面包糠半成品放入烘箱中烘烤,烘烤的温度为 90℃,烘烤的时间为 6 分钟,制得面包糠成品;(i)包装:将步骤(h)处理后的面包糠成品进行称量、包装。

[0032] 本发明的面包糠的制作方法,操作简单,降低了生产成本。

[0033] 实施例 4。

[0034] 一种面包糠,由以下重量份的原料组成:高精面粉 90 份、淀粉 20 份、水 15 份、盐 5 份、糖 3 份、乳化剂 3 份、酵母粉 0.5 份。

[0035] 本发明的面包糠吸油量少,食品油炸后口感酥香、脆软,营养价值高。

[0036] 该面包糠的制作方法,包括以下步骤:(a)原料准备:按上述重量份,称取原料;(b)混合、搅拌:将原料高精面粉、淀粉、水、盐、糖、乳化剂、酵母粉混合,搅拌均匀,制得面团混合物;(c)冷藏:将步骤(b)制得的面团混合物放入冷藏室,控制冷藏室的温度为 12℃,冷藏 20 分钟;(d)发酵:将步骤(c)处理的面团混合物,置于温度为 30℃的环境下,发酵 1 小时;(e)分割:将步骤(d)处理的面团混合物,分割成大小均匀的小面团;(f)第一次烘烤:将步骤(e)制得的小面团放入烘箱中烘烤,烘烤的温度为 210℃,烘烤的时间为 20 分钟,制得初成品;(g)切片、粉碎:将步骤(f)制得的初成品进行切片及粉碎处理,制得面包糠半成品;(h)第二次烘烤:将步骤(g)制得的面包糠半成品放入烘箱中烘烤,烘烤的温度为 90℃,烘烤的时间为 8 分钟,制得面包糠成品;(i)包装:将步骤(h)处理后的面包糠成品进行称量、包装。

[0037] 本发明的面包糠的制作方法,操作简单,降低了生产成本。

[0038] 根据实施例 1,实施例 2,实施例 3 和实施例 4 制得的四种面包糠进行检测,结果如表 1、表 2、表 3。

表 1 感官要求

项 目	要 求	实施 例 1	实施 例 2	实施 例 3	实施 例 4
色泽	具本产品特有的色泽	合格	合格	合格	合格
气味	正常, 无霉味及杂异味	合格	合格	合格	合格
组 织 形 态	片状或粒状	合格	合格	合格	合格
杂质	无肉眼可见外来杂质	合格	合格	合格	合格

表 2 理化指标检测结果

项 目	指 标	实施 例 1	实施 例 2	实施 例 3	实施 例 4
水分, % \leq	15	合格	合格	合格	合格
总砷 (以As计), mg/kg \leq	0.5	合格	合格	合格	合格
铅 (Pb), mg/kg \leq	1.0	合格	合格	合格	合格
黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	5	合格	合格	合格	合格
二氧化硫残留量, mg/kg \leq	30	合格	合格	合格	合格

表 3 微生物指标

项 目	指 标	实施 例 1	实施 例 2	实施 例 3	实施 例 4
菌落总数, cfu/g \leq	1 000	合格	合格	合格	合格
大肠菌群, MPN/100g \leq	70	合格	合格	合格	合格
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得 检出	合格	合格	合格	合格

以上所述仅是本发明的较佳实施方式, 故凡依本发明专利申请范围所述的构造、特征及原理所做的等效变化或修饰, 均包括于本发明专利申请范围内。