

中式汉堡包的制作工艺

王林兰 宁夏农业学校 750002
赵成章 宁夏商业食品检测所 750001

摘要 根据中国人的饮食习惯,结合西式快餐的优点,经过精细加工,制作出营养全、味道好,方便快捷适合中国人口味的中式汉堡包。

关键词 汉堡包 牛肉饼 工艺

Abstract combinting the diet habit of the Chinese with the adrantage of the western Hamburger, the Chinese Hamburger with good smell, nutrition and Convience was processed.

Key words Hamburger Beef pie Technolgical process

近几年来越来越多的洋快餐长驱直入我国的大中城市,它们以速度快、营养全、严格管理、服务好、环境美等优势一路走红,特别是在儿童领域造就了一个巨大而有潜力的市场,但经调查分析,绝大部分洋快餐并不适合中国人的口味,且在中西部比较落后的地方只能闻其名而不能尝其味;随着生活节奏的加快,中国食品文化源远流长,品种繁多,数不胜数,是发展中式快餐取之不尽的源泉,中式汉堡包正是在西式快餐的基础上,采取科学配方、科学烹调,制作出色、得味、形俱全,营养价值极丰富具有中国特点的中式快餐制品。本品适合于工业化生产,便于在全国各地推广。

1 材料

1.1 面粉

选用北方优质小麦制成的高筋粉

1.2 牛肉

剔去骨、筋腱的后腿肉。

1.3 调味料

洋葱、泡辣椒糊、大蒜、大葱、黄豆、豆豉、植物油、豆瓣酱、盐、味精等。

1.4 蔬菜

时令可生食蔬菜如黄瓜、生菜等。

2 制作方法

2.1 面饼的制作工艺流程

2.1.1 配料

玉米粉→浸泡
面粉→加入化好酵母→混和→调团→醒发→搓条切剂
鸡蛋→搅好
→整形→刷油沾芝麻→醒制→烤制→出锅冷却→成品。

根据各地风俗习惯,挖掘民间制饼的诀窍,配以先进的制作工艺,特制定配方如表 1。

表 1 面饼原辅料配比(单位 kg)

面粉	玉米粉	鸡蛋	芝麻	大豆油	安琪酵母
100	12	10	3	1	0.3

2.1.2 操作要点

2.1.2.1 投料

按配方要求在面粉中加入浸泡 12h 的玉米粉、鸡蛋,并用温水把酵母溶解后加入到面粉中。

2.1.2.2 调团

严格按复叠方法揉制,掌握好面团的软硬程度,冬天面团不宜过硬,否则面团过硬揉搓困难,夏天不易过软,否则面团软易造成成品扁塌不成形。

2.1.2.3 面团搓条切剂

充分调团后以 500g 面团搓条切剂 9 个,每个剂子反复揉搓整形成底直径 14cm 的扁半球形,再在其表面刷上豆油,滚沾芝麻稍揉,使芝麻不易脱落,醒 3min 后烤制。

2.1.2.4 入饼锅烤制

该工艺中采用 YXD20-B 型台式电饼铛,上、下铛双面同时加热烙制面饼,烤制前用豆油擦抹铛内表面使其不沾,打开电源,温度升高到 120℃ 时放入面

团, 盖上饼铛盖, 约 12min 后, 温度升至 250℃ 红色指示灯亮, 烤制结束。使用该设备, 食品烤制过程中不用翻动, 水分损失少, 外表面焦黄不糊, 且芝麻不脱落, 里面软嫩不沾牙, 质地喧软, 具有鸡蛋香味和玉米的清香味, 形体饱满。

2.1.2.5 出锅冷却

刚出锅的面饼皮硬瓢软没有弹性, 经不起压力, 所以要摊开摆放, 最多 5 个一摞, 避免受到积压变形, 产生次品。

2.2 牛肉饼的制作工艺

牛肉饼的制作是中式汉堡包的核心, 其品质的好坏直接影响成品的品质和口感, 为此我们分别按不同配方进行了牛肉饼的制作试验, 对其感官品质等进行测试评价, 确定配方如表 2。

2.2.1 配料

表 2 牛肉饼配方设计%

序号	1	2	3	4	5	6	7	8
精牛肉	90	85	80	75	70	65	60	55
肥 膘	0	5	5	10	10	15	15	20
玉米淀粉	6	6	8	8	8	8	12	12
蛋白粉	0	0	1	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5
洋 葱	4	4	6	5.5	10.5	10.5	11.5	12.3

2.2.2 主要设备

绞肉机 搅拌机 模具 蒸煮锅

2.2.3 工艺流程

牛肉→绞碎→加入辅料→搅拌→装模→蒸煮→脱模→冷却

2.2.4 操作要点

2.2.4.1 牛肉选用健康无病牛后腿肉, 去掉骨、筋膜、肌腱、血污等, 用 0.5cm 的绞板将其绞碎, 在绞制时不要使肉温超过 15℃, 绞刀要快, 使绞肉呈现粒状, 绞肉结束后, 再用 0.3cm 的绞板把洋葱绞成泥状待用。

2.2.4.2 牛肉绞好后把肉丁倒入搅拌机中, 先加入乳化腌制剂, 食盐, 然后加入洋葱泥, 搅拌成粘稠状时, 加入调配好的蛋白粉、玉米淀粉, 搅拌均匀即可。在搅拌时温度也不能超过 15℃。

2.2.4.3 装模

搅拌好的肉馅开始装模成型, 模具采用直径为

10cm, 厚 0.5cm 的圆形模盘装模, 装模时可用人工, 先在模具中刷上一层油, 然后将搅拌好的肉馅装入模内, 注意必须用抹刀将肉馅抹平, 抹紧, 不留空隙, 否则牛肉饼易出现空洞和裂纹, 甚至产生断裂现象, 装模完后, 盖上模盖, 用螺丝拧紧。

2.2.5 成品质量要求

制作好的肉饼, 应有浓郁的洋葱香味, 口感脆嫩、爽滑, 质地结实富有弹性, 大小、厚薄一致, 无裂纹、无空洞。

2.3 调味酱的制作

调味酱在本品中起到画龙点睛的作用, 并可根当地口味任意调配。

2.3.1 辣味酱的制作

2.3.1.1 配料如表 3

2.3.1.2 制作方法

先把油倒入锅中烧热, 然后加入切碎的洋葱 (也可用绞肉机绞碎), 再小火进行炒制, 直到洋葱的水分被炒出蒸发, 颜色逐渐变成褐色, 香味和特有的甜味被炒出为止。

再往油锅中倒入特制的黄豆末, 其制作法为黄豆倒入水中, 浸泡 12h, 沥净水蒸制 1h, 使其变软, 再加入 1kg 泡辣椒糊充分拌匀后腌制 1d, 如果一次制作太多, 可放入冰箱中待用, 使用时用水洗净, 去掉黄豆皮, 沥净水剥细待用 (也可用绞肉机绞碎)。

将剁细的虾仁, 豆豉和切碎的大葱和蒜末再分别放入炒好的洋葱黄豆末中, 继续炒制到水分差不多蒸发, 并有浓郁的香味溢出, 葱末、蒜末、黄豆末全部变成金黄色, 并且浸没在油中为止。

2.3.1.3 产品要求及特点

产品选用泡辣椒, 最好是四川泡辣椒, 炒制时油不能太少并且要不断翻动以防糊锅, 本品特点是辣而不燥, 醒胃开胃, 加入黄豆末, 虾仁, 使香、辣、酸、鲜融为一体, 回味无穷。

2.3.2 不辣调味酱的制作

2.3.2.1 配料如表 4

2.3.2.2 制作方法

在热锅中倒油烧八成熟, 倒入切细的洋葱用小火少制水分蒸发呈金黄色, 且洋葱特有的香味和甜味溢出为止。

表 3 辣味调味酱料配比 (单位 kg)

洋葱	泡辣椒糊	大蒜	大葱	黄豆	豆豉	豆瓣酱	植物油	虾仁	食盐	味精
10	8	1	1	2	0.5	5	3	1	1	0.2

表4 不辣调味酱料配比(单位 kg)

洋葱	梅干菜	甜面酱	胡萝卜	虾仁	生姜	大葱	植物油	食盐	味精
10	5	1	2	0.5	0.5	2	3	0.3	0.1

表5 不同配方牛肉饼感官评定结果

序号	色泽	外观形状	口感	滋气味	切片形态	软韧度	喜好程度
1	红色	较好	偏硬	香味淡	很好完整	过硬	6分
2	红色	较好	偏硬	香味淡	很好完整	偏硬	7分
3	粉红	好	细腻	特殊香味	完整	适中	8分
4	粉红	很好	细腻	特殊香味	完整	软韧适中	10分
5	粉红	很好	细腻	特殊香味	完整	适中	8分
6	粉白	不饱满	偏油腻	油味重	偏松散	偏软	5分
7	淡白	不成型	油腻	油味重	松散	软	4分
8	白色	不成型	油腻	油味重	松散	软	3分

每个中式汉堡包以 200g 计其营养成分表如下:

食部	水	蛋	脂	碳水	热	粗	钙	磷	铁	核	硫	尼	维生
g	g	g	g	g	Kkal	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
200	113	25.9	15.3	39.7	408.7	0.48	57.2	318.2	3.43	0.2	0.24	7.8	10.6

加入甜面酱继续炒制,姜末、葱末、胡萝卜丁随即加入不断搅拌,直到有浓烈的香味溢出为止。

梅干菜(最好是用雪里蕻制作)去掉质老部分,洗净、捏干、切碎,倒入锅中继续炒制,最后加入盐、味精调味出锅。

2.3.2.3 产品特点

香味浓郁,具有梅干菜和其他辅料特有的滋味,咸鲜适口,酱色油亮,褐中带红,色彩美观,刺激食欲。

2.4 中式汉堡包的制作方法

2.4.1 取烤制好的面饼,沿中间用锯齿刀剖开,注意不要切断。

2.4.2 把牛肉饼放入 180℃ 的油炸锅中炸制 30s,取出夹入面饼中,并依个人口味不同在肉饼上均匀地抹上 0.4cm 的调味酱,再放入几片时鲜蔬菜如黄瓜或生菜即可食用。如面饼已冷,可放入微波炉中高火加热 30s。

3 结果与分析

3.1 根据表 2 配方设计对各种配方下牛肉饼的质量进行感官评定之结果如表 5

综合考虑各项感官指标可知,配方 4 的牛肉饼外观、组织状态好、口感细腻,且具有浓郁的特殊香气,品质极佳,适合大众口味。在制作过程中,由于牛肉饼比较薄,牛肉呈粒状,尽管加入乳化剂,牛脂加入过多

也不能充分乳化,增加淀粉含量能提高一定的保油性,但其加入过多,制品口感、风味、色泽变差,营养价值低。

3.2 中式汉堡包的营养价值分析

作为一种营养快餐食品,一方面要体现它的方便、快捷,另一方面人们更注重的是它有没有营养价值,为此我们对其进行了营养价值分析。

分析上表可以看出该中式汉堡包的 PFC 指数为 32: 19: 49,它的高蛋白低脂肪极大地改善了我国现有的温饱型膳食结构,适应了现代高蛋白低脂肪的膳食需求。这一指数也超出了世界卫生组织提出的理想 PFC 指数 12: 30: 58 符合了食物多样化,油脂要适量,粗细要搭配以及高蛋白低脂肪的合理膳食标准,值得大力推广。

4 结论

本文中中式汉堡包的制作是在西式汉堡包的基础上进行研制的,它吸收了西式汉堡包营养丰富,即有蛋白质、脂肪、碳水化合物和维生素等营养合理搭配的优点,并且适合中国人的饮食习惯,产品一经销售,现已是供不应求,老少皆宜,特别是对中、小学生早餐营养不均衡的现象得到很好的改善,并且该产品可以进行集团管理,快捷进餐,为民族企业发展快餐作出应有的贡献,为灿烂的饮食花园再添奇葩。