

百合在糕点中的应用

湖南安化县商业局 陆 炯

百合为多年生草木。地下有扁形或近圆形鳞茎，鳞片肉质肥厚、色白或微黄，中医学上以鳞茎入药。百合也可作为一种保健食品，在我国有着悠久的历史。民间广泛流行的“百合粥”，“百合地黄汤”等都是百合为主的能补益身体的营养食品。随着保健食品的兴起，近年又相继出现了“百合营养粉”“百合冷饮”等百合食品。但百合糕类在国内市场比较少见，如能将百合经工艺调味，赋以食品美感，就会使广大消费者乐意食用。本文就百合在糕点中的应用进行探讨，目的是为了适用消费趋势的需要，同时也试图为丰富保健食品种类和开发利用百合资源开辟一条新的途径。

一、基本配方(单位：公斤)

糕粉： 45 白糖粉： 42 百合粉： 9
植物油： 2 芝麻粉： 5 豆浆水： 6

二、工艺流程及操作方法

(一)、工艺流程

①、百合粉

鲜百合→挑选→洗涤→晒干(或烘干)→粉碎→过筛→百合粉

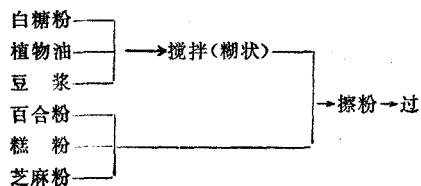
②、糕粉

糯米→筛选→淘洗→浸泡→晾晒→焙炒→粉碎→吸潮→糕粉

③、芝麻粉

芝麻→筛选→浸泡→漂洗→脱壳→冲洗去皮→晾晒→焙炒→粉碎→过筛→吸潮→芝麻粉

(4)、成品



筛→上盘→压糕→蒸糕→冷却→切片→烘烤→收糕→冷却→包装→成品

(二)、操作方法

(1)原料要求

百合糕系保健食品，其原料要求严格。鲜百合应无病斑霉烂干瘪现象。经洗涤后最好日光晒干，如用温火烘烤，应防止烤焦变色，以免影响成品质量。糕粉、芝麻粉必须选用优质糯米和芝麻，其粉碎粒度在100目左右。

糕粉是炒爆的糯米花磨制而成，因相当干燥，直接用来制糕，制品粗硬易裂，因此最好使用存放数月的陈粉。但是往往由于各种条件限制而不能做到，为了缩短时间，可以采用如下方法：将含水量高的食物(豆芽、青菜叶等)洗净后与糕粉拌和，存放一周左右，每天翻动一次，使粉粒均匀吸水，而达到吸潮的目的。糕粉因含有一定水分，加热后糊化、凝结，而使成品绵软、细腻。

芝麻粉加工：①脱壳处理要求彻底，只有这样才能保证成品色泽纯白、酥香、入口无渣。因此要严格掌握浸泡去皮工序。视气温和水温的不同，决定浸泡时间，使芝麻充分吸水膨胀，便于去皮。根据浸泡程度，恰当地掌握去皮时间，以去净芝麻皮。②焙炒要严格控制火力和焙炒时间，即要色泽不黄不焦，又要达到芝麻颗颗起爆，呈菊花心。粉碎后，需存放仓库吸潮后再使用。

(2)、主要工序操作方法

1、擦粉。将糕粉，百合粉，芝麻粉等混合放在台板上，中间开塘，倒入搅拌成糊状的白糖粉、植物油，豆浆、边拌边擦边擦。擦成的粉要潮而不粘，以松散、手握紧能结块为度。擦粉好坏与气温有一定关系、气温高时，擦粉速度要快，以防原料发渣；气温低时，擦粉速

度应当放慢。

2. 蒸糕。是把定型的糕坯连同糕模放入热水锅蒸格上, 加盖蒸制。其目的是使蒸汽渗入内部, 使粉粒糊化和粘结。蒸糕时间太短, 产品出现粘合不紧的现象, 不易切片成型; 时间过长, 产品出现粘合过紧不酥脆的现象。

表1.

项 目	要 求
外 观	呈长片状, 形态周正, 切片完整, 厚薄均匀。
色 泽	白色微黄, 色泽均匀。
口 味	香脆爽口, 甜度适中, 食后有香浓百合味。
组 织	松脆细腻, 粘合性好, 不含杂质。

三、质量标准

(1)、感观质量(表1)

(2)、理化指标(表2)

表2.

项 目	标 准
水 分	$\leq 6\%$
总 糖	35%
蛋白质	$> 4\%$
脂 肪	$> 4\%$

(3)、卫生指标按GBn145—81《糕点卫生标准》执行。

天 然 香 味 组 合 饼 干

顺昌食品加工厂 方元祥

沈阳皇姑副食品厂 刘清荣

摘 要

本文介绍新颖的组合食品即酸、甜、咸、辣、香俱全的组合饼干及其生产工艺

饼干是一种营养丰富、松脆香甜、食用方便的食品。但现市售的饼干皆是使用合成香精生产的, 故香气淡薄刺鼻、自然感差。为此, 笔者在改善饼干风味上做了些尝试, 以洋葱、大蒜、辣椒、大酱和柠檬酸为香味料制成天然香味组合饼干。其香味浓郁自然, 口感酥脆, 经上市后颇受消费者的欢迎。现介绍这几种饼干的加工方法。

一、天然香味料的制取工艺

1. 葱香汁的制取

宜选用鳞茎大形或中等结构紧密, 颈部细小的洋葱。先切去根部和茎部, 剥去包在外面的粗老葱皮后用不锈钢绞馅机绞细, 榨取洋葱原汁(原汁制取后及时使用, 以免香气损失)。

2. 蒜味汁的制取

宜选用鳞茎整齐、肥大、皮色洁白、肉质

鲜嫩的大蒜头为原料, 剥片去皮后用不锈钢绞馅机绞细, 榨取大蒜原汁。

3. 辣味油的制取

选用干的红尖辣椒洗净、控干水分、去蒂和籽。将植物油放入锅内, 置炉火上烧至冒浓烟时, 将锅离火, 晾2~3分钟, 将8%的去蒂和籽的干辣椒倒进油锅内炸, 并不断搅动辣椒, 使其受热均匀。待油晾透后捞出辣椒即得辣味油。

炼制辣味油的关键要掌握投放辣椒的时机, 油温过高或过低时放入辣椒, 都会影响辣味油的辣味。

4. 酱香油的制取

先将大酱磨细后置入罐内, 然后将加热至冒浓烟的植物油立即倒入大酱罐内(油: 酱为1:2), 充分搅拌后即得酱香油。

5 酸味液的制取

将柠檬酸和水按1:1配比配制成柠檬酸液。

6. 甜味料的制取

将白砂糖磨成糖粉。