

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。

二、工艺流程及操作要点

1. 组合饼干的配方如表 1 所示:

2. 操作方法:

磷脂

原辅料预处理→糖粉→油脂→香料→鲜蛋→水溶液
(膨松剂)→混合→面粉→调制→滚轧→成型→烘烤→冷却→
包装→成品

表 1 饼干的配方(kg)

原 料	葱香 饼干	蒜味 饼干	辣味 饼干	酱香 饼干	酸味 饼干	奶甜 饼干
精 粉	50	50	50	50	50	50
糖 粉	14	14	14	10	15	18
植物油	12	11		8	10	10
糖 盐	0.8	0.8	0.5			
磷 脂	1.0	1.0	1.2	0.8	1.5	1.2
鲜 蛋	2.5	2.5	2		1.5	1
碳酸氢钠	0.3	0.3	0.3	0.4	0.5	0.4
碳酸氢铵	0.2	0.2	0.2	0.2	0.3	0.2
香味剂	葱香汁 3.5	蒜味汁 2.0	辣味油 12	酱香油 5.0	柠檬 酸液 0.9	奶粉 3.0

调粉时配料次序对产品质量关系甚大, 所以必须按工艺流程中的原料投放次序投放。面团调制时间一般掌握在 4~10 分钟之间(视气温而定)。将调好的面团放入饼干成型机成型后送入烘烤炉中烘烤 3.0~4.5 分钟, 出炉冷却至 45°C 后用塑料薄膜包装成柱形, 然后几味组合放入包装袋内封口即得产品。

三、产品特点

1. 葱香饼干: 略带黄色, 入口香松酥化, 咸甜适宜, 葱香浓郁柔和。
2. 蒜味饼干: 白色, 入口香松酥化, 蒜香回味生津。
3. 辣味饼干: 金黄色, 入口辣香酥化。
4. 酱香饼干: 可可色泽, 入口酥化, 酱香浓郁。
5. 酸味饼干: 白色, 入口酸甜酥化。
6. 奶甜饼干: 乳白色, 入口酥化。

然而使用合成香精生产的饼干, 不仅香气淡薄刺鼻, 而且食后略带苦涩, 故与天然香味组合饼干相比有些逊色。

四、结语

天然香味组合饼干的香味料皆采用农产品, 故来源丰富, 价格低廉, 且生产工艺简单无论大小厂家都能进行生产。

天然香味组合饼干与众不同, 有香气自然柔和, 酸、甜、咸、辣、香俱全即一袋或盒多味的特点故自 86 年 12 月份投放市场以来深受人们的欢迎。

参考文献

- 〔1〕《酿造工艺学》上海市粮食局职工大学等编著, 《调味品科技》编辑部, 1983。
- 〔2〕《蔬菜贮藏加工学》华中农学院主编, 农业出版社, 1983。
- 〔3〕《食品工艺学》天津轻工业学院等编, 轻工业出版社, 1983。

牛肉脯的生产工艺及设备

青海省食品工业协会 邵国兴

青海省果洛州乳品厂 王卫军

牦牛是青海牧区的主要畜牧业产品, 除国家计划收购及青海省各族人民自食外, 尚有较多的牦牛肉可作为食品工业的原料、果洛藏族自治州是青海牦牛的主要产区之一, 1987 年省

有关部门在果洛州乳品厂引进一条牛肉脯生产线, 经我们试生产效果较好, 现将牛肉脯生产工艺和所需的主要设备报告如下: