

酥性饼干的制作



佛山市顺德华威机器厂

- 饼干是一种重要的方便食品。在保藏技术获得重大突破以后，已作为军需、旅行、野外作业等多方面的重要主食品，近年来出口产品的品种和数量也有发展。

实验目的

掌握酥性饼干的工艺流程和制作方法



工艺流程

- 原辅料预处理→面团调制→辊轧→成型→烘烤→冷却→质量评价。



参考配方（单位克）

面粉 150

白糖 50

油 22.5

鸡蛋 25

奶粉 7

奶油 3

小苏打 0.55

食盐 0.45

柠檬酸 0.006

实验操作

原料预处理

- 1、将称好的白糖（ 50 ）加水约 7 克溶解，配制糖液。
- 2、将称好的油（ 22.5 ）和奶油（ 3 ）一起加入融化，冷却至室温后加入柠檬酸（ 0.006 ）。
- 3、小苏打（ 0.55 ）溶解于 4 克冷水中，并将称好的食盐（ 0.45 ）加入一起溶解。

混合

将糖液和融化的油脂混合在鸡蛋中，搅匀后，加入小苏打溶液，混合均匀。

和面

将面粉和奶粉预先混合均匀，然后加入上面搅拌均匀的辅料，调制成面团，根据面团的软硬程度适量加水，搅拌约 1 min。



面团静置

将调制好的面团取出，静置 5 — 1 0 min，静置后用手捏面团时不感觉到粘手，软硬适度，面团上有清楚的手纹痕迹；当用手拉断面团时，感觉稍有黏结力和延展性，拉断的面团没有收缩的弹性现象，说明面团可塑性良好，可判断面团调制达到终了阶段。

成型

擀压面团，使面片厚 2 . 5 — 3 mm ，用有花纹的印模手工成型（用力均匀），然后放入炉内烘烤。



烘烤

烘烤温度 200 °C，烘烤时间约 9 min，具体时间视饼干的颜色而定。



产品质量要求

感官指标

1. 色泽

呈金黄色或褐黄色，色泽基本均匀，表面略有光泽，无白粉，不应有过白或过焦现象

。

2. 形态

花纹清晰，外观完整，厚薄大致均匀，不得有起泡或较大凹底，内部成多孔性组织。

3. 口味

不粘牙，具有该品种应有香味，无异味，口感酥松。

思考题

试分析所做饼干的优缺点及产生缺点的原因？

