

## 实验四 （韧性）薄脆饼干的制作

### 一、目的

通过实验熟练掌握韧性饼干的制作工艺及其特性。

### 二、产品配方

饼干粉 10 斤、色拉油 1 斤、白砂糖 2 斤、奶粉 130g、香兰素 7g、泡打粉 17g、奶油

精 20ml、芝麻香精 20ml、碳酸氢铵 80g、碳酸氢钠 40g、焦亚硫酸钠 7g、单甘酯 5g、水 2.3~2.4 斤

### 三、工艺流程

原辅料预处理→面团的调制→辊轧→成型→烘烤→冷却→包装

### 四、操作说明

1. 糖浆的配制：1 斤水烧开加入白砂糖，将糖完全溶解烧开后，加入柠檬酸 10g，慢火加热 5 分钟，冷却，待用。

2. 面团的调制：首先将面粉、奶粉、泡打粉称好后倒入和面机内搅匀，加入油、糖浆搅拌，再将香兰素、碳酸氢铵、碳酸氢钠、单甘酯用凉水溶解后加入，甜蜜素用温水（60℃）溶化后投入，再加入各种香精，面料搅拌 5 分钟后，面筋初步形成时加入焦亚硫酸钠溶解液（焦亚硫酸钠用水溶解），继续搅拌，搅拌到使已经形成的面筋在机浆作用下，逐渐超越其弹性限度使弹性降低时为止。

3. 辊轧：经过三道辊轧的面团可使制品的横切面有明晰的层次结构。

4. 成型：冲印成型。

5. 烘烤：温度 185℃~220℃

6. 冷却、包装：饼干刚出炉时，由于表面层的温度差较大，为了防止饼干破裂、收缩和便于贮存，必须待其冷却到 30~40℃ 后，才能进行包装。

## 五、质量要求

1. 色泽：浅黄色至黄色，均匀一致。面色与底色基本一致，表面有光泽。

2. 形态：外形完整，底部平整。大小、厚薄均匀一致，花纹图案清晰，表面无生粉，凹低面积不超过低面积的 1/3。

3. 组织：层次分明，无大空隙。

4. 口味：松脆爽口，香甜耐嚼，具有该品种特有之口味，无异味。

5. 杂质：无油污、无杂质。每块饼干 1mm 以下黑点不超过 2 个。