

杏鲍菇风味馒头加工工艺

杏鲍菇为伞菌目、侧耳属的一种食用菌，其质地脆嫩、肉质肥厚、味道鲜美。杏鲍菇富含蛋白质、多糖、碳水化合物、维生素和矿物质钙、镁、铜、锌等营养成分。在传统主食馒头中加入杏鲍菇浆液，可提高其营养品质，并为人们提供更丰富多样的主食产品。现将杏鲍菇风味馒头加工工艺介绍如下。

一、原料

小麦粉、碱面适量、酵母、鲜杏鲍菇、白砂糖。

二、工艺流程

杏鲍菇浆制备→面团调制→恒温发酵→成型→蒸制→成品。

三、操作要点

1. 杏鲍菇浆制备。将新鲜杏鲍菇清洗干净并削去根部，切成小丁，将杏鲍菇与水按料液比1:1放入榨汁搅拌机中制成杏鲍菇浆。

2. 面团调制。将小麦粉500克、

酵母4克倒入面盆中，加入450毫升杏鲍菇浆，用手搅拌，直至和成面团。

3. 恒温发酵。用保鲜膜将面团裹住，在30℃温度条件下发酵4小时，待面团体积变为原来的2倍左右即可。

4. 成型。在发酵好的面团中加入碱面约2克，人工轻揉面团，再分成小块轻揉成馒头形状。

5. 蒸制。将馒头放入蒸锅蒸制15分钟左右，关火后再维持5分钟左右即可取出。

6. 成品。按上述工艺和原料配比制得的杏鲍菇风味馒头表面光滑，色泽良好；内部呈海绵状，质地均一，口感松软，蓬松程度良好；具有明显杏鲍菇风味又带有淡淡的香甜味。该产品杏鲍菇的营养成分容易被人体吸收利用，并且补充了普通小麦粉馒头中维生素及赖氨酸的不足。

(摘自《粮食与油脂》王健 张佳笑 刘媛 忻龙祥/文)

米质量比为6:100)和纯净水(纯净水与黑米质量比为1:1)，接入适量活性干酵母，置于恒温33℃发酵78小时，至发出浓厚的酒香。

7. 过滤澄清。发酵好的蜂蜜酒用已经灭菌的多层纱布过滤3次，静置澄清。

8. 灭菌。取澄清液的上清液，于80℃的条件下灭菌15~20分钟，得到黑米蜂蜜酒。

9. 成品。该工艺配方加工所得黑米

蜂蜜酒呈酒红色，酒体协调，色泽均匀，底部无明显沉淀物，酒味浓郁无明显酸味和苦涩味，醇甜爽口，兼有黑米和蜂蜜特殊风格。产品理化指标为酒精度12.7%(vol)，总酸(以乙酸计)4.5克/升，挥发性酸(以乙酸计)0.8克/升，总糖57.2克/升。

(据《中国酿造》张杰 游新侠 陈彦彦 段秋虹/文)