

青稞全粉酥性饼干加工技术

技术概述：青稞全粉酥性饼干

增产增效情况：技术转化企业，能提高企业的生产效益。

技术要点及注意事项：

1、原辅料处理：将青稞粉、小麦粉、膨松剂分别过筛，按比例称出备用。将奶油、糖、放入搅拌机内，低速搅拌 15~20min，然后加入鸡蛋、牛奶，再低速搅拌至物料完全混匀为止，备用。

2、面团调制：将前面称好的粉状物料混合均匀，最后加入前面搅好的浆液和面，揉至成软面团。加水不能过多，控制在 3%~5%。最终面团的含水量以 16%~20%为宜。

3、辊轧成形：将和好的面团放入饼干成形机内，进行辊轧成形。若面团较软，成形时，在面片表面撒少许植物油，以防面片黏在轧辊上。

4、烘烤：将成形好的饼干放入 190℃ 的烘烤箱内，烘烤 10~12min，即可烘烤熟。

5、冷却、检验、包装：烘烤后的饼干，挑出残次品，自然冷却后包装、储藏，储存温度控制在 20℃ 左右，相对湿度 70%~75%。

工艺流程

原辅料预处理→面团调制→辊轧→成形→烘烤→冷却→包装→成品

适宜区域：西藏自治区青稞种植区域。

技术依托单位：

西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所

通讯地址：西藏拉萨市城关区农科路农业科技创新园

邮政编码：850000

联系人：张玉红

联系电话：0891-6538853

电子邮箱：zhangyh75@126.com