

提拉米苏芝麻球饼干，休闲饼干，小食品，糕点

产品名称	提拉米苏芝麻球饼干，休闲饼干，小食品，糕点
公司名称	青岛杰格郎食品有限公司
价格	58.00/箱
规格参数	品牌:杰格郎 产品类别:饼干 品种:粘花饼干
公司地址	中国 山东 青岛市四方区 重庆南路81号
联系电话	86 0539 2318788 13675390008

产品详情

品牌	杰格郎	产品类别	饼干
品种	粘花饼干	售卖方式	散装
商品条形码	无	等级	合格
规格	箱装	净重	3750 (g)
原产地	山东	保质期	360 (天)
生产日期	最新	生产厂家	青岛杰格郎食品有限公司
储藏方法	阴凉干燥处	原料与配料	糖、油、面、鸡蛋、芝麻
卫生许可证	已年审	产品标准号	合格
特产	是		

芝麻球是香港及我国南方地区的休闲茶点，速冻芝麻球是我们在传统的甜点面食的基础上，九三年经过我们潜心研究将之转化为速冻食品，形成工业化生产在厦门首先推出，前身命名为咪咪脆，当时的形状为长圆形，是过油炸机油炸成熟制品，再经过速冻工艺加工成产品。九五年将其

芝麻球是香港及我国南方地区的休闲茶点，速冻芝麻球是我们在传统的甜点面食的基础上，九三年经过我们潜心研究将之转化为速冻食品，形成工业化生产在厦门首先推出，前身命名为咪咪脆，当时的形状为长圆形，是过油炸机油炸成熟制品，再经过速冻工艺加工成产品。九五年将其形状改制为圆球形，并更名为芝麻球，在郑州地区批量生产，到九八年后期逐渐形成了强大的市场走向，并产生了几个知名品牌，产品进入全国各地市场，尤其是在东北市场形成了强势畅销产品。品项分类 经过十年的市场历练，全国各地涌现出各种品牌，受技术水平、生产条件、市场走向及行政监管等因素的影响，形成各种特色各种档次的产品,每种档次的产品都有其相应的感观性状与品质口感。

1、从价位来分：高档、中档、低档。 2、从性状来分：海绵网状型、空心型、实心型。 示例配方 1

四、工艺流程 1组： a) 将糯米粉倒入和面机中，把添加剂均匀的撒在面锅的糯米粉上，搅拌3—5分钟预

混，使其与糯米粉均匀混合；b)白糖倒入桶中，用开水冲开搅拌均匀，倒入和面机中开机充分搅拌成面团，时间为10—15分钟，标准为表面光洁且无干粉，用手触摸不沾手，轻拉能拉出细丝，不能有断层；c)成型：手工或者机器成型均可。包馅——沾浆——团芝麻——摆盘——速冻——包装——入库；d)标准要求：芝麻球必须团圆不能凸凹不平，不能有裂纹、偏馅、露馅、沾馅等现象，芝麻要团均匀，不能有漂浮现象。2组：把起酥油用绞肉机绞成泥状，按比例放入其它配料搅拌面团，其它工艺同1组。3组：先把地瓜洗净煮熟，最好过绞肉机备用，等所有原辅料入机后加入地瓜泥，其它工艺同1组。4组：a)把小麦淀粉用开水烫熟，加入和面机；b)再加入面粉与糯米粉搅拌；c)然后加入蛋白糖、乳化剂搅拌——加泡打粉——加起酥油搅拌；d)根据软硬程度加适量冷水，搅拌成光滑面团；e)把搅拌好的面团放置在10度—18度的环境中醒发2—4小时，注意不可发酸；然后成型——沾浆——团芝麻——速冻——包装——入库。5组：a)土豆洗净煮熟再去皮，过磨浆机成浆料备用；b)小麦淀粉加水搅拌成淀粉水备用；c)土豆浆加水入夹层锅烧开，加入蛋白糖，然后加入淀粉水，熬制成胶体状；d)把糯米粉与麦芽糊精入和面机，加入添加剂预混均匀，再加入饴糖，最后加入胶体，搅拌成面团，其它工艺同上。

五、添加剂的作用 1、提高产品炸制的膨胀度，使芝麻球炸后更大；2、防止芝麻球在速冻和储存过程中出现开裂与掉芝麻现象，有效的保持了面团中的水分以及改善了面团的结构，并且有效地改善了产品在速冻初期面皮的柔韧性与粘着性，起到了防止产品冻裂与掉芝麻的作用；3、改善面团的流变性，使面团更容易机械化操作；4、提高和改善了产品的感观性状，使产品炸制前结构更均匀，表面更光洁；炸制后色泽更诱人，口感更软糯。

芝麻球

菜谱名称 芝麻球 所属菜系 甜品 所属类型 甜品小食 基本特点 基本材料

糯米粉700克，粳米粉300克，白糖200克，油150克，熟芝麻适量 做法：把糯米粉和粳米粉拌和，加适量清水搓揉成粉团，分成若干份坯子待用；白糖入锅内，加少许冷水煮成糖汁；把油放入净锅内至见烟时，将油锅端离火，兑入煮好的糖汁，再端回火口，然后将生坯逐只入油锅，至粉生坯在油内粘满糖汁，浮出油面，呈金黄色时，捞出，滤尽油；

另取一盛器，倒入炒熟的芝麻，将炸好的麻团放入沾满芝麻即可。