

葱花茴香酥的制作技术

陕西大学食品加工专业 石小琼

葱花茴香酥，制品金黄缀绿，味香、咸、甜兼有，质酥脆、入口即化，是老幼皆宜的酥性面点。配料简单、制作方便，适宜家庭工厂或小作坊生产。现将制作技术简述如下。

一、原料

标准面粉、油、白砂糖、食盐、茴香（大茴）、生葱、臭粉、苏打。

二、制作工艺及操作要点

1. 备料→调面团→成型→烘烤→冷却→包装→成品

1. 备料：

如加工10kg面粉，其它配料为：

白砂糖 3kg

油 3kg（加热融化、冷却备用）。

食盐 250g（捣成粉末）

生葱 1kg，切成0.5cm的小段后 葱白油炸至黄拌少许酱油增香、葱叶过油即起保持翠绿。

臭粉 250g

苏打 35g

大茴 250g捣成粉末备用。

2. 调面团：面粉围成圈、中间扒坑，倒入油、糖和葱白掺和，臭粉用少许冷水溶解后倒入，苏打、食盐、茴香用温开水溶解倒入，所有配料混和均匀。采用适量冷水，搓成软硬适宜的水油面团。然后分成约200克的小面团，用湿布盖好。

3. 成型：把小面团分成10个剂子，并置于直径7cm、厚0.8cm的铁圈中用手压成中间薄、边缘分明厚实的园形小饼，表面点缀葱叶少许。

1. 烘烤：将成型好的小饼每块以1.5cm以上的间隔均匀摆在烤盘上。各饼表面用大号毛笔沾水均匀刷上一层薄薄的水面（如要增进黄色美，可在水中加适量柠檬黄色素）。然后将烤盘置于烤箱中，烤至表面略呈金黄色。烘烤温度约150℃—200℃，烘烤时间约3分钟。

5. 冷却：烤盘从烤箱取出后，立即铲下饼子进行冷却。

6. 包装：冷却后的酥饼立刻用塑料薄膜袋包装封口，以免回潮变软。包装时应轻拿轻放减少破碎。

首届中国饮食文化国际研讨会在京举行

首届中国饮食文化国际研讨会于今年7月16日至20日在北京召开。

研讨会由中国食品工业协会、中国烹饪协会、中国国际经济技术交流中心、北京市人民政府及北京饮食文化研究会联合主办。应邀参加会议的海内外数百位从事中国饮食文化研究的专家、学者，从事中国食品餐饮生产经营的企业家及社会团体代表即将在京城欢聚。

这是在我国大陆第一次举办如此规模的中国饮食文化国际研讨盛会。届时，国内外专家、学者、企业家将宣读关于中国饮食文化研究的学术报告，披露中国饮食文化研究的最新成果，交流新技术、新设备用于中华传统食品制作的新鲜经验，展望学术交流和经济技术合作的广阔前景。研讨会期间，会议主办者还将组织烹饪大师技术表演、美食美器展示、有关食品的图书诗画展览及名特优新食品展销。探求中国饮食文化的发展史是研究中华民族的文化发展史的主要组成部分，根本目的在于了解历史，了解现在，着眼未来，弘扬我们的饮食文化，为发展我们的食品工业乃至为实现本世纪末翻两番，让人民过上小康生活做贡献。