

# 徐州小孩酥糖的制作工艺

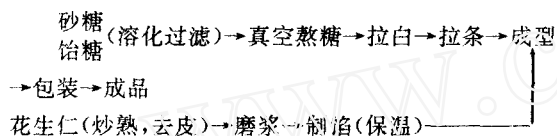
徐州市果脯蜜饯厂 张延安

徐州小孩酥糖是以酥、脆、香、甜的特点而被誉为“群酥之冠”。造型别致,光亮洁白、风味独特,久食不腻而受人热食的花生酥芯糖。现将加工技术简述如下:

## 一、配料:

砂糖 35kg 饴糖 15kg  
花生酱 20kg

## 二、工艺流程



## 三、操作要点

1. 花生酱的制取:选择颗粒饱满干燥的花生仁,剔除杂质和霉变的,用远红外箱烘烤至深黄色,去皮后再精选一次。然后用磨浆机制成膏状花生酱。

2. 化糖:按配比称取砂糖、饴糖。化糖时加水量控制在 30%,水温在 80℃左右,配制成 75%的糖液,然后过滤备用。

2. 真空熬糖、分坯:目前采用真空熬糖。其方法将化好的糖浆加入预热锅内,由于预热锅与真空熬糖锅存在初始压力差使糖浆吸入真空锅内,加热蒸汽压力 5kg/cm<sup>2</sup>,真空度 700~730mmHg,约 5 分钟左右,糖浆内水分逐步排除。解除真空后,从锅内倒出光亮透明的糖膏,俗称糖坯。将糖坯一分为二,2/5 的糖坯作皮料进行拉白,3/5 的糖坯与花生酱混合作为芯料。

4. 糖坯拉白:将糖坯冷却至塑性状态时,糖坯经拔白机反复拉伸使之洁白光亮。

5. 制芯包馅:将糖坯平摊成薄片,包裹好预热后的花生酱,然后拉长、曲折、重叠,如此反复操作 3 次,使糖坯与酱体相互间隔,糖坯塑制成很薄的酥层,形成均匀疏松的圆柱形。

6. 成型:将拔白的坯料压制成薄皮作为皮料。圆柱形的芯料置于外皮中央,外皮对合粘牢,将包好馅的糖体放在保温床上定向翻动,防止馅芯偏向一边而造成酥芯的外皮厚薄不匀。把粗细均匀的圆柱形糖条经小孩酥糖滚压机成型。

7. 包装:剔除露馅及不完整部分。用涂腊纸逐一包装后,定量塑料袋封装。

## 四、质量要求

### 1. 感官指标

形态:形态完整,不毛糙,无缺角和裂缝。

色泽:色泽洁白,表面光亮。

组织:外衣厚薄一致。

口味:酥脆香甜。

### 2. 理化指标:

水 < 30%

糖 ≤ 50%

还原糖 < 14—16%

植物蛋白 10%

植物脂肪 9%

### 3. 卫生指标

致病菌不得检出。