



澳洲坚果鹰嘴豆泥蘸酱

澳洲坚果仁规格

基底	浇头
7.8	7
或者酱	

可酌情加入油



概念
鹰嘴豆泥蘸酱



加工方式
剪切



是否适合热处理
是



生果仁/烘烤
基底用生果仁
浇头用烘烤坚果



保质期
短、中、长



澳洲坚果推荐使用比例 (%)
基底部分须含不少于15%的生澳洲坚果酱;
可酌情添加3%-5%的油;
浇头应含不少于5%的调味坚果。

澳洲坚果鹰嘴豆泥蘸酱

鹰嘴豆泥是一种传统的中东蘸酱，以其奶油般的口感和咸香的味道而闻名于全球。传统的鹰嘴豆泥由鹰嘴豆、芝麻酱（芝麻种子酱）、橄榄油、大蒜、柠檬汁和香料制成，已经成为地中海菜肴的主食，并在西方市场中广受欢迎。鹰嘴豆泥因其用途多样而著称，既可以作为蘸酱、抹酱或配菜，成为一种方便、营养且富有风味的植物基食物。

鹰嘴豆泥生产中的近期创新集中在增强配料，以满足不断变化的消费者需求，尤其是在独特风味、改善营养和可持续性方面。将芝麻酱替换为澳洲坚果，提供了丰富、奶油般的质地和奢华的口感，而其微甜的黄油风味为鹰嘴豆泥增添了独特的深度，吸引了寻求高端或精致口味的消费者。此外，加入涂层澳洲坚果仁作为配料，不仅增添了额外的奶油感和坚果风味，还提升了感官体验，增强了产品的整体吸引力。



本应用指南中的建议适用于将澳洲坚果研磨成糊状或将预处理过的糊状澳洲坚果加入并经过热处理的鹰嘴豆泥类产品。

配方:

成分	说明	添加比例 (%)		
		短保质期	中保质期	长保质期
鹰嘴豆	沥干的预加工熟鹰嘴豆或自制熟鹰嘴豆	51.90	49.30	49.30
澳洲坚果	生澳洲坚果仁(规格7、8或酱)	15.00	15.00	15.00
澳洲坚果油	澳洲坚果油	3.00	3.00	3.00
柠檬汁	新鲜或冷冻柠檬汁	5.00	10.00	10.00
大蒜	切碎的大蒜泥	1.00	1.00	1.00
糖	白砂糖	1.50	1.50	1.50
盐	细食用盐	0.70	0.70	1.00
酵母抽提物	酵母抽提物粉	1.00	1.00	0.70
孜然	孜然粉	0.70	0.70	0.70
柠檬酸	柠檬酸颗粒	-	-	0.30
山梨酸钾	山梨酸钾颗粒	-	0.10	0.10
黄原胶	黄原胶 80 目	0.20	0.20	0.20
水	自来水	15.00	12.50	12.20
烘烤澳洲坚果仁	规格7烘烤澳洲坚果仁	4.50	4.50	4.50
哈里萨调料	哈里萨粉	0.50	0.50	0.50
总计		100.00	100.00	100.00

加工流程图：



将生的规格7/规格8澳洲坚果仁磨成光滑的澳洲坚果糊

使用预加工的生澳洲坚果酱

将澳洲坚果酱、柠檬汁和大蒜泥加入锅中。使用高剪切混合器搅拌至均匀一致。

加入熟鹰嘴豆，用高剪切混合器搅拌至光滑。

设置加热温度为85°C。

慢慢加入澳洲坚果油。

预先将干燥成分混合，并慢慢加入锅中。

继续使用高剪切混合器搅拌，直到混合物达到85°C，然后保持5分钟。

关闭加热源。

将鹰嘴豆泥填充到容器中。

通过沉积器将调味澳洲坚果仁添加到鹰嘴豆泥上。

使用塑料膜密封容器并盖上盖子。

将成品存放在冰箱中(1-5°C)

将哈里萨调味料和巴氏消毒过的规格7烘烤澳洲坚果仁放入搅拌机中搅拌5分钟。¹

¹加热澳洲坚果并在涂覆前喷上一层轻薄的油霜，有助于优化涂层的均匀覆盖。

保质期：

短期保质期（最多14天，1-5°C存放）

- 产品在85°C下巴氏消毒5分钟
- 使用巴氏消毒过的澳洲坚果仁作为浇头
- 产品未酸化

中期保质期（最多2个月，1-5°C存放）

- pH值 < 4.6
- 产品在85°C下巴氏消毒5分钟
- 添加防腐剂
- 产品使用柠檬汁（或其他合适的酸性物质）进行酸化
- 使用巴氏消毒过的澳洲坚果仁作为浇头

长期保质期（最多6个月，1-5°C存放）

- pH值 < 4.2
- 产品在85°C下巴氏消毒5分钟
- 添加防腐剂
- 产品使用柠檬酸（或其他合适的酸性物质）进行酸化
- 使用巴氏消毒过的澳洲坚果仁作为浇头

常温保质

- 考虑使用超高温处理（UHT）或高压灭菌处理，达到最少5-log病原菌减少效果，确保6个月的初始保质期，常温下（20-25°C）。然而，这种方法更适用于生产无浇头的光滑鹰嘴豆泥风味蘸酱。

注：本指南仅供研究用途，提供关于可实现产品保质期的指示性数据，涵盖所给配方、包装及工艺。商业生产商需结合其具体设备和生产条件，自行验证产品的保质期和工艺参数。

推荐的澳洲坚果规格：

- 生规格7或规格8澳洲坚果仁，或澳洲坚果糊，用于鹰嘴豆泥底料
- 烤制规格7澳洲坚果仁，用于浇头
- 澳洲坚果油，替代传统鹰嘴豆泥中的植物油
- 推荐使用巴氏消毒过的澳洲坚果仁作为浇头，以减少污染风险

推荐的澳洲坚果使用量：

- 鹰嘴豆泥底料中至少包含15%的生澳洲坚果仁或果酱，以提供强烈的澳洲坚果风味
- 用3-5%的澳洲坚果油替代传统植物油，以增强风味和澳洲坚果含量
- 至少使用5%的调味澳洲坚果仁作为浇头，以增强整体澳洲坚果风味

澳洲坚果处理与评估：

- 生的和烘烤的澳洲坚果仁在鹰嘴豆泥底料中在风味和颜色上没有显著差异。
- 本配方适合使用较小的澳洲坚果（规格7或8）或预处理的果糊。
- 加入烤制的澳洲坚果仁作为浇头比单纯增加鹰嘴豆泥底料中的澳洲坚果含量更能有效增强风味。作为浇头时，烤制的澳洲坚果仁能提供比生果仁更浓烈的风味。
- 无论涂在热的还是冷却后的鹰嘴豆泥底料上，澳洲坚果仁浇头保持相似的脆感。

生产考量：

- 可以使用高剪切混合器刀片的锅炉生产该产品。
- 推荐进行热处理以消除病原菌风险。如果热加工不可行，建议使用巴氏消毒过的澳洲坚果仁，并严格执行良好生产规范（GMP）。
- 产品可以在70°C以上进行热灌装，或使用适当的高卫生标准灌装设备进行冷灌装。
- 调味的澳洲坚果仁浇头能增强成品的风味。
- 添加澳洲坚果油可增加整体的澳洲坚果含量，可能增强消费者的吸引力。

其它风味建议：

- 烟熏辣椒风味澳洲坚果鹰嘴豆泥
- 咖喱风味澳洲坚果鹰嘴豆泥
- 泡菜风味澳洲坚果鹰嘴豆泥
- 罗勒柠檬风味澳洲坚果鹰嘴豆泥
- 甜菜根风味澳洲坚果鹰嘴豆泥
- 酸模风味澳洲坚果鹰嘴豆泥

合规性检查

在澳大利亚，所有配料均可按推荐水平使用。对于特定国际市场，请参阅各国相关法规标准，确保合规，并根据需要对所使用的添加剂进行调整。



想寻找大宗澳洲坚果供应商？

请访问澳大利亚澳洲坚果供应商目录

trade.australian-macadamias.org/zh/suppliers/

想获得更多技术支持？

可下载澳大利亚澳洲坚果技术指南

trade.australian-macadamias.org/zh/technical-resources/technical-guide/